Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 12:59:08
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
« 24» марта 2026 г.
м.п.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

в рамках профессионального модуля *ПМ.03* Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Специальность 36.02.02 Зоотехния
(*на базе 11 классов – среднее общее образование*)

Форма обучения *заочная*

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:
Романец Т.С. _____ доцент канд. с.-х. наук _____
ФИО (подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 24.03.2026 г. №7

И.о. Директора Донского аграрного колледжа _____ Чернышкова О.С.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля *ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства* Фонд оценочных средств включают контрольно-оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль осуществляется практики от предприятия в форме оценивания качества выполнения работ. В аттестационном листе и дневнике по каждому виду работ выставляется оценка «зачтено / незачтено». Здесь же дается заключение о прохождении производственной практики руководителем практики от организации, которое является допуском студента к защите отчета по кафедре.

2. Результаты освоения практики

Компетенции	Виды работ
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ПК 3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение
ПК 3.2	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации
ПК 3.3	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения
ПК 3.4	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию животноводства

3. Отчётные материалы

3.1. Формы документов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____

Кафедра _____

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____
(код практики и наименование (при наличии))

Специальность: _____
(код и наименование специальности)

Студента группы _____

_____
(Ф.И.О студента.)

Руководитель практики от кафедры

_____
(должность, ученое звание, Ф.И.О.)

Отчет утверждаю.

«___»_____ 20___ г. _____ _____
(дата) *(подпись)* *(ФИО руководителя практики от предприятия)*

МП

п. Персиановский, 20__

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет _____

Кафедра _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

_____
(код практики и наименование (при наличии))

студента _____, группы __.
(ФИО студента)

Место проведения практики: _____
(наименование организации)

_____

Время проведения практики с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Способ проведения практики: _____.
(стационарная/ выездная)

Виды выполняемых работ во время практики в рамках профессионального модуля

_____
(код и наименование профессионального модуля)

№ п/п	Виды работ

Задание выдал:
«___»_____ 20___ г. _____ _____
(дата выдачи задания) *(подпись)* *(ФИО руководителя практики от кафедры)*

Задание принял:
«___»_____ 20___ г. _____ _____
(дата получения задания) *(подпись)* *(ФИО студента)*

Согласовано:
«___»_____ 20___ г. _____ _____
(дата согласования задания) *(подпись)* *(ФИО руководителя практики от предприятия)*

МП

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

_____

(код практики и наименование (при наличии))

Специальность: _____

(код и наименование специальности)

Студента(ки) _____ курса группы _____

_____

(Фамилия, имя, отчество в род. падеже)

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

_____

Срок практики с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.

п Персиановский, 20__

Содержание дневника

Дата	Описание выполненной работы	Отметка о выполнении
1	2	3

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики от организации: _____ / _____/
(подпись) (Ф.И.О.)

Аттестационный лист

по производственной практике

_____, группы _____, специальность:_____

(Ф.И.О. обучающегося)

Место проведения практики: _____

(наименование организации)

Юридический адрес:_____

_____

Время проведения практики с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Виды, объем и качество выполнения работ обучающимися во время практики, в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

№ п/п	Виды работ (осваиваемые компетенции)	Объем, часов, др. ед.	Качество выполнения работ (уд./неуд.)	Примечания

Характеристика на студента за время прохождения практики с указанием освоенных компетенций:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

(приводится краткая характеристика о работе студента во время практики, его личных и деловых качествах)

Заключение о прохождении производственной практики руководителя практики от организации, в которой проходила практика:

_____

_____

(заключение должно содержать общую оценку работы студента в период практики)

Руководитель практики от организации, в которой проходила практика:

_____ _____ _____

(должность руководителя практики от предприятия) *(подпись)* *(расшифровка подписи)*

«___»_____ 20__ г.

Заключение комиссии о результатах защиты отчета по практике:

_____

_____

_____

_____

(отметить соответствие содержания отчета заданию, его полноту, полноту ответов на вопросы членов комиссии)

Студент_____ заслуживает оценки __.
(ф.и.о. студента) *(оценка)*

Руководитель практики: _____ _____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

Члены комиссии: _____ _____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

_____ _____
(подпись) *(расшифровка подписи)*

«___»_____ 20 __ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА

дана_____,
(фамилия, имя, отчество студента)

проходившему(й)_____практику
(учебную/ производственную/ преддипломную)

в_____
(наименование организации/предприятия)

с_____20___г. по _____20___г.

Во время прохождения практики _____ ознакомился(ась) с
(фамилия, инициалы студента)

_____
_____

принимал(а) участие в_____
_____
_____

В отношении профессиональных качеств _____ проявил(а)
(фамилия, инициалы студента)

себя как человек исполнительный, аккуратный, ответственно относящийся к порученным заданиям. Умело применяет теоретические знания, полученные в период обучения в практической деятельности._____

_____
(отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, качество выполняемых работ)

_____
(уровень теоретической и практической подготовки)

_____
(трудовая дисциплина во время практики)

В межличностных отношениях вежлив(а), общителен(ьна), легко приспосабливается к работе в коллективе.
В результате прохождения практики _____освоил(а) все
(фамилия, инициалы)

предусмотренные программой практики компетенции:_____
_____
(перечислить шифры компетенций)

По результатам прохождения практики можно ответить, что уровень освоения компетенций, реализуемых в рамках практики, находится на _____уровне.
(удовлетворительном/ не удовлетворительном)

Руководитель практики от Университета_____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Руководитель практики от Предприятия _____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

_____20____г.
(дата)

3.2. Форма отчёта по практике

По результатам практики обучающийся должен составить отчет, который должен содержать самостоятельно проделанную студентом работу на предприятии.

Отчет может быть выполнен рукописным или машинописным способами. Оформление его должно соответствовать правилам оформления отчета.

Структура отчета:

1. Титульный лист.
2. Дневник прохождения производственной практики.
3. Аттестационный лист.
4. Содержание.
5. Основная часть. В нем освещаются следующие вопросы: картографо-геодезические работы, поверки и юстировки геодезических приборов, тахеометрическая съемка, полевые и камеральные работы при съемке земельного участка.
6. Приложения (первичные документы).

3.3. Оценивание результатов

Сроки сдачи и защиты отчетов по практике устанавливаются в соответствии с календарным планом деканата факультета. Защита может быть проведена в форме индивидуального собеседования с руководителем практики.

Оценка результатов производится по следующим критериям:

1. Соответствие структуры отсчета, и его содержания установленным требованиям – максимум 1 балла.
2. Защита отчета – максимум 2 балла.
3. Аттестационный лист – максимум 2 балла.

Итоговая оценка – зачтено, если сумма балов 3 и более.

4. Задания открытого и закрытого типа

ОК-1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

задания закрытого типа

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. Мировоззрение – это:
   1. совокупность ценностных ориентаций
   2. учение о наиболее общих принципах бытия
   3. обобщенная система взглядов человека на мир
   4. общественное сознание

Правильный ответ – обобщенная система взглядов че-ловека на мир

2. Понятийное отражение мира представлено в:
   1. мифе
   2. религии
   3. философии
   4. литературе

Правильный ответ – философии

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложен-ных вариантов ответов

3. Выберите верное определение термина «философия».

а) наука о всеобщих законах развития природы, общества и мышле-ния.

б) форма общественного сознания.

в) учение об общих принципах бытия и познания, об отношении чело-века и мира
г) наука о природе

Правильный ответ – а; б; в

Тип заданий: установить соответствие
4. Сопоставьте термин и его значение.

а) эстетика	1) учение о мышлении
б) этика	2) учение о познании
в) логика	3) учение о человеке
г) гносеология	4) учение о прекрасном
д) антропология	5) учение о нормах и правилах поведе-ния

Правильный ответ – а-4, б-5, в-1, г-2, д-3

Тип заданий: установить последовательность
5. Существовало несколько сменявших друг друга исторических ти-пов мировоззрения. Поставьте их в верной хронологической последо-вательности:

а) религиозное мировоззрение
б) философское мировоззрение
в) жизненно-практическое
г) мифологическое

Правильный ответ – г – 1; а – 2; в – 3; б – 4

задания открытого типа
6. Характерной чертой философии средневековья является:

Правильный ответ – теоцентризм

7. Идеи гуманизма, пантеизма, прометеизма наиболее ярко представ-лены в философии…

Правильный ответ – Возрождения

8. Центральной проблемой в философии Нового времени является …..

Правильный ответ – проблема знания

9. ….. – это универсальная теория и метод познания мира

Правильный ответ – диалектика

10. Представление о непознаваемости мира называется…

Правильный ответ – агностицизм

11. Человек с точки зрения философии - …….

Правильный ответ – субьект культуры

12. Человек становится ….. в результате социализации

Правильный ответ – личностью

13. В широком философском смысле результатом материального и духовного производства общества является ….

Правильный ответ – культура

14. Термин философ означал …..

Правильный ответ – любящий мудрость

15. Идеи соборности, общинности и мессианской роли русского народа выдвигали...
Правильный ответ - славянофилы

16. Марксистская философия направлена на …. переустройство мира
Правильный ответ – революционное

17. Русская философии формировалась под влиянием …
Правильный ответ – православия

18. Критерий истины …
Правильный ответ – практика

19. Основателем теории, объясняющей роль бессознательного в жиз-ни человека и общества, является…
Правильный ответ – З. Фрейд

20. Источником религиозной истины является …
Правильный ответ - вера

ОК-2 Использовать современные средства поиска, анализа и интер-претации информации и информационные технологии для выполнения за-дач профессиональной деятельности

задания закрытого типа

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предло-женных вариантов ответов

1. Философская наука о морали - это...
а) антропология
б) эстетика
в) этика
г) аксиология
Правильный ответ: этика

2. Мировоззрение, основанное на вере в сверхъестественные начала бытия - это...
а) наука
б) философия
в) религия
г) атеизм
Правильный ответ – религия

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предло-женных вариантов ответов

3. Назовите античных философов
а) Платон
б) Демокрит
в) Гераклит
г) Петрарка
Правильный ответ – а: б; в

Тип заданий: установить соответствие

4. Установите соответствие философа и той или иной школе.
а) Парменид
б) Демокрит
в) Анаксимандр

1. атомисты

2. Элейская школа
3. Милетская школа

Правильный ответ – а – 2; б – 1; в - 3

Тип заданий: установить последовательность

5. Установите последовательность философских школ античности

а) пифагорейцы
б) Милетская школа
в) Ликей
г) Академия
д) неоплатоники

Правильный ответ: б; а; г; в; д

задания открытого типа

6. Познание, ориентированное на здравый смысл и повседневный опыт называется...

Правильный ответ – обыденное

7. Раздел философии, который изучает общественную жизнь, назы-вается...

Правильный ответ – социальная философия

8. Для скептицизма характерно.. .в сущности смысла жизни

Правильный ответ: сомнение

9. Современная наука связывает возникновение Вселенной с …….

Правильный ответ- большим взрывом

10. Аксиология – это философское учение, основу которого состав-ляют …….

Правильный ответ – ценности

11. Бессознательное в поведении человека проявляется в форме ...

Правильный ответ –инстинктов

12. Рост населения в геометрической прогрессии...

Правильный ответ - «демографический взрыв»

13. Раздел философии, посвященный изучению всеобщих законов и принципов развития объективного мира, природы, называется ...

Правильный ответ - онтология

14. Существование Бога не признает...

Правильный ответ – атеизм

15. Переход общества к более совершенным формам развития назы-вается …

Правильный ответ – прогресс

16. Совместное, взаимосогласованное развитие человека и природы называется……

Правильный ответ – коэволюция

17. Духовно-практическое освоение мира - это …

Правильный ответ – миф

18. Теория, признающая первичность сознания …

Правильный ответ – Идеализм

19. Теория, признающая первичность материи - ……..
Правильный ответ – материализм

20. Философская позиция, утверждающая равноправие двух начал ...
Правильный ответ – дуализм

ОК-4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

1. Назовите породы уток.
1) Крупная серая, Корниш, Пекинская
2) Загорская белогрудая, Пекинская, Украинская серая
3) Пекинская, Украинская серая, Мускусная
4) Корниш, род-айланд, Украинская серая

2. Назовите породы гусей.
1) Линдовская, Холмогорская, Краснозерская
2) Нью-гемпширы, Крупная серая, серая крапчатая
3) Краснозерская, корниш, род-айланд
4) Серо-крапчатая, Линдовская, Холмогорская

3. Что понимают под половой зрелостью несушек?
1) Возраст снесения первого оплодотворенного яйца
2) Пик яйценоскости
3) Возраст снесения первого яйца
4) Возраст перевода молодок в куры-несушки

4. Число яиц, снесенных несушкой без перерыва это -
Цикл яйценоскости

5. Отношение валового сбора яиц за период к среднему поголовью несушек за тот же период это -
Яйценоскость на среднюю несушку

6. Под яйценоскостью птицы понимают:
1) Отношение числа снесенных яиц к числу птице-дней за определен-ный период
2) Число яиц, снесенных несушкой без перерыва
3) Число яиц, снесенных несушкой за определенный отрезок времени
4) Валовой сбор яиц за период разделить на число птице-дней за тот же период.

7. Интенсивность яйценоскости определяют:
1) Отношением числа снесенных яиц к числу птице-дней за конкрет-ный период, %
2) Делением валового сбора яиц, снесенных за определенный период, на поголовье несушек на начало учитываемого периода
3) Делением валового сбора яиц, снесенных за определенный период, на среднее поголовье несушек
4) Число яиц, снесенных несушкой без перерыва

8. Тушка птицы без крови, пера, у которой удалены кишечник с кло-акой, зоб, яйцевод (у несушек) _____
Полупотрошеная тушка

9. Масса туши без головы, шкуры, конечностей по скакательные су-ставы, без внутренних

органов, но с внутренним жиром _____
Убойная масса

10. Шкура снятая с взрослых овец или ягнят старше 5 – 7 месяцев и имеющая площадь не менее 18 дм_____
Овчина

11. Матка становится беспокойной, роет подстилку и часто ложиться
А) Матка в охоте
Б) Начало ягнения
В) Устала

12. Тип волоса очень грубый, жесткий, ломкий, стекловидного цвета, не поддается окрашиванию _____
Мертвый

13. При плохой стрижке овец, когда неровные участки подравнивают машинкой, такая шерсть называется.
А) Базовая
Б) Сечка
В) Чесоточная

14. Волокна, которые в течение первого года жизни яг¬ненка (козлен-ка) выпадают и на их месте вырастают обыч¬ные пуховые _____
Песига

15. Длина распрямленных, но не вытянутых шерстинок _____
Истинная длина

16. На сколько качеств по тонине подразделяется шерсть при класси-ровке?_____
На 13 качеств;

17. Увеличение живой массы молодняка за определенные период вре-мени_____
Абсолютный прирост

18. Возраст достижения убойных кондиций животно-го_____
Скороспелость

19. Количество живых поросят при рожде-нии_____
Многоплодие

20. Площадь поперечного сечения длиннейшей мышцы спи-ны_____
Мышечный глазок
ПК-3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
Тип задания: закрытого типа
Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 1.
Как подразделяет мяса по термическому состоянию:
1.парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное
2. _____ парное, охлажденное, переохлажденное, подмороженное, замороженное и

размороженное
3. _____ парное, остывшее, замороженное и размороженное
4.теплое, остывшее, охлажденное, замороженное
Правильный ответ:1.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 2.
Назовите коэффициенты пересчета массы мяса крупного рогатого скота разных категорий упитанности на живую массу:
1. _____высшей - 2,06; средней - 2,15; нижесредней - 3,39; тощей - 2,51
2. _____высшей - 3,01; средней - 3,12; нижесредней - 4,28; тощей - 3,52
3. _____ высшей – 1,99; средней - 2,22; нижесредней- 3,06; тощей - 4,00
4. _____высшей - 3,10; средней - 3,25; нижесредней - 4,38; тощей - 3,42
Правильный ответ:3. _____

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 3.
Как определить убойный выход?
1.убойную массу разделить на предубойную, полученное произведение умножить на 100 %
2. __ необходимо умножить массу туши и массу внутреннего жира сырца на массу внутренних органов, а затем разделить полученное произведение на живую массу, полученную разность умножить на 100 %
3.необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на убойную массу полученную разность умножить на 100 %
4.необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на предубойную живую массу, и после полученную разность умножить на 100 %
Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 4.
Из чего состоит ливер:
1. _____ легкие, сердце, печень, желудок
2. _____кишечник, почки, желудок
3. _____ желчный пузырь, печень, селезенка
4. _____ легкие, сердце, печень
Правильный ответ: 4.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 5.
Дайте определение термину мясо:
1. мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них
2. мышечная ткань без костей
3. мышечная и жировая ткань с костями
4. соединительная ткань с костями
Правильный ответ: 1.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 1.
Каков температурный режим в соответствии с технологической инструкцией при

производстве сгущенного стерилизованного молока?
Правильный ответ: 130-140°С с выдержкой 8-10 минут.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 2.
Сгущенные молочные консервы с сахаром должны иметь однородную консистенцию, нежелательна очень жидкая и очень густая консистенция. Какой должен быть размер кристаллов лактозы, в мкм?
Правильный ответ:2,5- 4,5 мкм.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 3.
Какой способ производства сгущенного молока является более экономичным?
Правильный ответ:непрерывно-поточный.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 4.
Перечислите способы сушки молочных продуктов.
Правильный ответ: распылительный в потоке горячего воздуха, в кипящем слое, контактный, сублимацией и в состоянии пены.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 5.
Какое молоко считается фальсифицированным?
Правильный ответ: молоко с добавлением посторонних веществ или при изъятии из него естественных составных компонентов.
ПК-3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства _____ Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 1.
Для какого вида колбасных изделий требуется наименьшее количество соли при посоле мяса:
1. _____для вареных колбас
2. _____ для полукопченых колбас
3. _____ для варено-копченых колбас
4. _____ для сырокопченых колбас
Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 2.
Условно годное мясо это:
1.мясо с признаками порчи
2. мясо, которое имеет корочку подсыхания
3. мясо, полученное после обеззараживания
4. мясо с кровоизлияниями
Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 3.
Мраморность мяса это:
1. _____жировые внутримышечные прослойки

2. _____безмикробная порча мяса
3. _____ мясо с точечными кровоизлияниями
4. _____ мясо с соединительной тканью
Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 4.
Загар мяса это:
1. _____безмикробная порча мяса
2. _____ мясо после прожарки
3. _____ вареное мясо
4. _____мясо, хранившееся под лучами солнца
Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 5.
Фальсификацию молока водой определяют с помощью:
1. _____ареометра и термометрии
2. _____амилового спирта и серной кислоты
3. _____ формалина
4. _____ титрования
Правильный ответ: 1.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 1.
Какие методы существуют для определения различных фальсификаций молока?
Правильный ответ: определение плотности, температуры замерзания, жирности, общего белка.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 2.
Что собой представляет стойловая проба молока? Как долго можно ее использовать в качестве эталона?
Правильный ответ: стойловой пробой называют пробу молока, взятую непосредственно на молочной ферме комиссионно представителями молочного завода и поставщика, в спорных случаях по качеству сырья. Эталоном она может служить в охлажденном виде до 24 часов.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 3.
Как изменяются показатели плотности и жирности молока при фальсификации водой; обратом?
Правильный ответ: при фальсификации водой плотность и жирность снижаются; при фальсификации обратом плотность повышается, а жирность снижается.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 4.
Какой может быть предельная кислотность кондиционного молока в соответствии с ГОСТом Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье- сырье» (Технические условия)?
Правильный ответ: 20°Т.

Тип задания: открытого типа

Вариант задания 5.
Для чего служит кипятильная проба молока, при какой кислотности свертывается молоко при кипятильной пробе?
Правильный ответ: метод служит для определения стойкости молока к свертыванию и помогает отличить свежее молоко повышенной кислотности. Молоко с кислотностью выше 25°Т при кипячении свертывается
ПК-3.3 Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства _____ Вариант задания 1.
Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности:
1. _____ по живой или убойной массе по договоренности
2. _____ по живой массе
3. _____ по убойной массе
4. по убойной массе и качеству мяса _____
Правильный ответ: 1.

_____

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 2.
Сколько времени длится осадка батонов сырокопченых колбас:
1. _____ не проводится
2. _____ до 24-х часов
3. _____24 - 48 часов
4. _____5 - 7 суток
Правильный ответ: 4.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 3.
Каков температурный режим варки колбасных изделий:
1. _____70 - 72 °С в толще батона
2. _____75 - 80 °С в толще батона
3. _____40 - 50 °С в толще батона
4. _____80 - 90 °С в толще батона
Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 4.
Какие этапы включает в себя термообработка вареных колбас в универсальных термокамерах:
1. _____ подсушку и варку
2. _____ обжарку и варку
3. _____ подсушку, обжарку и варку
4. _____подсушку, обжарку, варку и охлаждение
Правильный ответ: 4.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 5.
Гомогенизацию пастеризованного молока совмещают с:
1. _____ термической обработкой
2. _____нормализацией
3. _____ резервированием
4. _____ фасованием
Правильный ответ: 1.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 1.
Технолог молочного предприятия, цеха производства молочных консервов изготовил так называемую «сгущенку» с массовой долей сахарозы в водной части продукта, превышающей 64,5 %. Является ли этот продукт сгущенным молоком?
Правильный ответ: Продукт не является сгущенным молоком из-за повышенного количества сахара

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 2.
Какой белок молока имеет наибольшее технологическое значение? Обоснуйте ответ.
Правильный ответ: казеин.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 3.
На использовании какого основного белка молока коров и овец основано производство сыров и творогов?
Правильный ответ: казеина

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 4.
Каким методом определяют содержание в молоке общего количества белка для целей контроля состава молока, нормализации его при выработке сыра или творога.
Правильный ответ: рефрактометрическим.
Тип задания: открытого типа

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 5.
Цельное сухое молоко производят при использовании сублимационной сушки. Чем отличается этот процесс удаления влаги?
Правильный ответ: Вода удаляется из замороженного молока (льда) в виде пара, минуя жидкую фазу
ПК-3.4 Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства _____ Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 1.
Какие субпродукты относятся к мясокостным:
1. _____ головы и хвосты говяжьи и бараньи
2. _____ головы свиные в шкуре, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи
3. _____ головы говяжьи, бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные ножки
4.головы свиные и бараньи в шкуре, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные
Правильный ответ: 1.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 2.
Какие субпродукты относят к мякотным:
1. _____ рубцы, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные желудки
2. _____ головы и хвосты говяжьи и бараньи
3.язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги,

калтык, вымя
4.головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные
Правильный ответ: 3.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 3.
pH свежего мяса составляет:
1. _____ 6,7-7,2
2. _____ 7,0-7,5
3. _____ 4,3-5,5
4. _____ 5,6 -6,4
Правильный ответ: 4.

Тип задания: закрытого типа
Вариант задания 4.
Каковы основные цели применения растительных белков при производстве колбасных изделий:
1. _____ увеличение выхода продукции
2. ____ повышение биологической и снижение энергетической ценности продукта
3. _____ улучшение текстуры, сочности и нежности продукта
4. все перечисленные показатели
Правильный ответ: 4.

Тип заданий: закрытого типа
Вариант задания 5.
Парное мясо это:
1. _____мясо, полученное сразу после убоя
2. _____ мясо, температура которого не выше -8 0С
3. _____ мясо без признаков порчи
4. _____ мясо, оттаявшее до температуры не ниже 1 0С
Правильный ответ: 1.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 1.
Содержание жира в сборном молоке на перерабатывающем предприятии 4,1%, а содержание белка 3,7%. Сколько грамм белка приходиться на 100 г жира? Следует ли нормализовать молоко при производстве пастеризованного молока жирностью 2,5%по жиру и белку в данном случае?
Правильный ответ: На 100 г жира приходится 90,14 г белка, молоко следует нормализовать и по жиру и по белку.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 2.
Содержание каких основных компонентов молока надо знать, чтобы определить количество сухого обезжиренного молочного остатка?
Правильный ответ: сухих веществ и жира в молоке.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 3.
Как рассчитать калорийность 1 кг молока?
Правильный ответ: Калорийность молока можно рассчитать, используя коэффициенты,

полученные при сжигании составных веществ молока. Средняя калорийность жира – 9,1, белков – 4,7, лактозы – 3,8 калорий. Калорийность 1 кг молока = [(% жира·9,1) + (% белка·4,7) + (% сахара·3,8)] × 10.

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 4.
Сколько расходуется молочного сахара (лактозы) при брожении? И сколько остается его в готовом продукте?
Правильный ответ: расходуется до 25%, остается более 75%

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 5.
Сколько сухих веществ (в кг и в %) содержится в пробе молока из доставленной на молочный завод партии в количестве 950 кг, если плотность молока при 200С =30,5°А, а жирность 3,7%?
Правильный ответ: 120,25 кг или 12,65%.
ПК-3.5 Реализовывать продукцию животноводства.
МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства __ Вариант 1 Основная цель правильной транспортировки скота?
1. быстро доставить к месту назначения
2. перевести больше скота одним рейсом
3. сохранение здоровья и упитанности скота в пути
Правильный ответ: 3

Вариант 2. Животные допускаются к перевозке при условии:
1. достаточной массы и упитанности
2. хорошего здоровья, из благополучного по инфекционным заболеваниям хозяйства
3. необходимости срочного их убоя
Правильный ответ:

Вариант 3. Осмотр, диагностические исследования и ветобработки отправляемых животных проводят в хозяйстве в сроки …
1. за 1 мес. до отправки
2. накануне отправки
3. за 1 неделю до отправки
Правильный ответ: 2

Вариант 4. Ветеринарный транспортный документ, оформляемый на живых животных при дальней транспортировке (в другие области, республики, страны)
1. ветеринарная справка ф-4
2. ветеринарное свидетельство ф-1
3. ветеринарное свидетельство ф-3
4. гуртовая ведомость
5. опись животных
Правильный ответ: 2

Вариант 5. Ветеринарный транспортный документ, оформляемый на живых животных, молоко и мясопродукты при транспортировке в пределах одного административного района
1. ветеринарная справка ф-4
2. ветеринарное свидетельство ф-1
3. ветеринарное свидетельство ф-3

4. гуртовая ведомость
5. опись животных
Правильный ответ: 1

Вариант 6. Животных кормят в пути при условии
1. если перевозят молодняк
2. перевозки на значительные расстояния
3. их пониженной упитанности и массы
Правильный ответ: 2

Вариант 7. В обязанности специалиста, ответственного за погрузку животных входит ….
1. проверить и подписать транспортный документ
2. подготовка погрузочной площадки, осмотр и очистка транспортных средств
3. распределение животных на группы
Правильный ответ: все перечисленное.

Вариант 8. Допускается ли доставка скота на мясокомбинат гоном?
1. да
2. нет
3. только лошадей
Правильный ответ: 1

Вариант 9. Как выбирают маршрут перегона скота?
1. самый короткий маршрут
2. по шоссейным дорогам
3. по согласованию с ветеринарным надзором
Правильный ответ: 3

Вариант 10.
Содержание жира в сборном молоке на перерабатывающем предприятии 4,3%, а содержание белка 3,8%. Следует ли нормализовать сырье при производстве стерилизованного молока жирностью 3,5% по жиру и белку в данном случае?
Правильный ответ: Молоко следует нормализовать и по жиру, и по белку