

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Обшаровский государственный техникум им. В.И.Суркова»

Рассмотрено:
На заседании метод. комиссии
Председатель МК
_____ Ящук Н.Ю.
Протокол № _____ от
« 20 » мая 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ
«Обшаровский государственный
техникум им. В.И.Суркова»
_____ Захаров Н.В.
«20» мая 2022г.

Оценочные средства

по МДК 05.01 ТЕХНОЛОГИИ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКЦИИ ПЛОДОВОДСТВА И ОВОЩЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

Категории ОВЗ – нарушение интеллекта

(легкая, средняя, умеренная степень умственной активности)

по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища

Срок обучения: 1 года 10 месяцев

Оценочные средства разработаны на основе профессионального стандарта «Мастер растениеводства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.06.2019г. № 408н.

Разработчик:

ГБПОУ «Обшаровский государственный техникум им. В.И.Суркова»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

М.В. Хохрина
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта оценочных средств	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	5
3. Оценка освоения учебной дисциплины	6
3.1. Формы и методы оценивания	6
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	9
4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.....	35

1. Паспорт комплекта оценочных средств

В результате освоения междисциплинарного курса МДК 05.01 Технологии подготовки продукции плодовогодства и овощеводства к реализации по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

Умения:

У1- производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодовогодства и овощеводства;

У2 - вести учет и отчетность продукции;

У3 - готовить продукцию к реализации.

Знания:

З1 - методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодовогодства и овощеводства;

З2 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодовогодства и овощеводства;

З3 - порядок реализации продукции плодовогодства и овощеводства;

З4 - требования к оформлению документов.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1 Выполнять предпродажную подготовку продукции плодовогодства и овощеводства к реализации

Общие компетенции:

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Формой аттестации по учебной дисциплине является *Экзамен*.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
Уметь:	
У1- производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодово-овощеводства;	Умеет производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодово-овощеводства;
У2 - вести учет и отчетность продукции;	Умеет вести учет и отчетность продукции;
У3 - готовить продукцию к реализации.	Умеет готовить продукцию к реализации.
Знать:	
З1 - методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодово-овощеводства;	Знает методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодово-овощеводства;
З2 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодово-овощеводства и овощеводства;	Знает нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодово-овощеводства и овощеводства;
З3 - порядок реализации продукции плодово-овощеводства и овощеводства;	Знает порядок реализации продукции плодово-овощеводства и овощеводства;
З4 - требования к оформлению документов.	Знает требования к оформлению документов.
Профессиональные компетенции:	
ПК 5.1 Выполнять предпродажную подготовку продукции плодово-овощеводства к реализации	Выполняет подготовительные работы по подготовке хранилищ к хранению продукции растениеводства
Общие компетенции:	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Своевременно и качественно выполняет задание.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: – соблюдает нормы деловой культуры; – соблюдает этические нормы

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания междисциплинарного курса МДК 05.01

Технологии подготовки продукции плоноводства и овощеводства к реализации

Контроль и оценка освоения учебной МДК 05.01 Технологии подготовки продукции плоноводства и овощеводства к реализации.

Таблица 2.2. Контроль и оценка освоения учебной междисциплинарного курса по разделам

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые У, ОК	Форма контроля	Проверяемые У, ОК	Форма контроля	Проверяемые У, ОК
Тема 1.1 Агротехнические факторы формирования сохранности продукции	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6	тестирование	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6		
Тема 1.2 Биологические основы лежкости плодов и овощей	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6				
Тема 1.3 Температура.	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6	тестирование	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6		
Тема 1.4 Относительная влажность воздуха.	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6				
Тема 1.5 Состав газовой среды.	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6	тестирование	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6		
Тема 1.6 Способ хранения	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6				
Тема 1.7 Хранилища.	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1	тестирование	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1		

		ОК 1-ОК6		ОК 1-ОК6		
Тема 1.8 Холодильники	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6				
Тема 1.9 Технологии хранения картофеля и овощей	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6	тестирование	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6		
Тема 1.10 Технология хранения плодово-ягодной продукции	Практические занятия	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6				
Дифференцированный зачет					тестирование	У1, У2, У3, 31, 32, 33,34 ПК 5.1 ОК 1-ОК6

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний З1-З4, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Тема 1.1. Правила приема и хранения продукции

Вопрос 1

В основу классификации зольных элементов положено:

Варианты ответов

1. количественное содержание их в пищевом продукте;
2. качественный состав зольных элементов
3. наличие токсичных элементов;
4. количественное содержание и качественный состав зольных элементов

Вопрос 2

Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах

Варианты ответов

1. в небольших количествах (менее 1 мг%)
2. в относительно больших количествах (более 1мг);
3. в “следовых” количествах
4. в микрограммах.

Вопрос 3

К микроэлементам относят:

Варианты ответов

1. йод, фтор, медь, натрий, фосфор
2. медь, цинк, бром, хлор, железо;
3. магний, калий, кальций, фтор, кобальт;
4. медь, фтор, цинк, йод, бром

Вопрос 4

К макроэлементам относят

Варианты ответов

1. кальций, хлор, калий, натрий, фосфор;
2. железо, магний, хлор, кальций, фтор;
3. кальций, хлор, калий, магний, йод;
4. натрий, хлор, магний, железо, цинк

Вопрос 5

Сухие вещества пищевых продуктов представлены:

Варианты ответов

1. водой, крахмалом, сахарозой, ферментами
2. глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом
3. всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды
4. всеми веществами, содержащимися в пищевом продукте, кроме воды и зольных элементов

Вопрос 6

Сахарами называют углеводы:

Варианты ответов

1. полисахариды, дисахариды;
2. полисахариды, моносахариды;
3. олигосахариды, полисахариды;

4. моносахариды, олигосахариды.

Вопрос 7

К водорастворимым витаминам относят:

Варианты ответов

1. В1, В2, В3, В12, РР, С, Р, К
2. В1, В2, В3, В12, РР, С, Р
3. В1, В2, В3, В12, РР, С, Р, Е;
4. В1, В2, В3, В12, РР, С, Р, D

Вопрос 8

К жирорастворимым витаминам относят:

Варианты ответов

1. А, D, С, К;
2. А, D, Е, РР
3. D, Е, К, Р;
4. А, D, Е, К;

Вопрос 9

Пищевые продукты имеют органолептическую ценность, которая определяется:

Варианты ответов

1. количеством энергии, выделяемой из пищевых продуктов
2. сбалансированностью содержания биологически активных веществ
3. способностью пищевых продуктов воздействовать на органы чувств;
4. содержанием веществ, активно воздействующих на физиологические системы организма.

Вопрос 10

Биологическая ценность пищевого продукта складывается из биологической полноценности и биологической эффективности. Биологическая полноценность — это

Варианты ответов

1. показатель качества пищевого белка, отражающий его аминокислотный состав;
2. показатель качества жировых компонентов, отражающих содержание полиненасыщенных жирных кислот
3. показатель качества углеводов, отражающий содержание моносахаридов;
4. показатель качества минерального состава пищевого продукта, отражающий содержание микроэлементов.

Вопрос 11

Пищевые продукты являются источником энергии. Энергетическая ценность пищевых продуктов определяется:

Варианты ответов

1. сбалансированностью содержания в продукте биологически активных веществ
2. количеством энергии, высвобождаемой из пищевых веществ продукта в процессе биологического окисления в организме человека
3. содержанием в продукте веществ, оказывающих активное воздействие на физиологические системы организма
4. количеством веществ, усвоенных организмом человека из пищевого продукта.

Вопрос 12

Теоретическую энергетическую ценность рассчитывают:

Варианты ответов

1. путем складывания количественного содержания веществ продукта;
2. путем умножения количественного содержания веществ продукта;
3. путем умножения количества энергии, выделенного 1 г вещества на количество граммов данного вещества, содержащегося в продукте, и последующего суммирования полученных результатов;
4. путем деления количества энергии, выделенной 1 г вещества, на количество граммов данного вещества, содержащегося в продукте и последующего суммирования полученных результатов.

Вопрос 13

Вещества пищевых продуктов усваиваются не полностью, поэтому при расчете энергетической ценности учитывают их усвояемость. Усвояемость — это

Варианты ответов

1. степень использования составных компонентов пищи организмом человека
2. степень использования биологически активных веществ пищи организмом человека
3. сбалансированность белка по аминокислотному составу;
4. содержание веществ, оказывающих активное физиологическое воздействие на организм человека

Вопрос 14

Пищевая ценность пищевых продуктов представляет

Варианты ответов

1. способность компонентов пищи удовлетворять потребность организма в энергии;
2. совокупность свойств продукта, при которых удовлетворяются физиологические потребности в необходимых веществах и энергии;
3. показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка
4. способность компонентов пищи активизировать деятельность основных систем организма

Вопрос 15

Вещества, оказывающие активное влияние на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную, иммунную системы организма, обуславливают:

Варианты ответов

1. биологическую ценность;
2. физиологическую ценность
3. биологическую эффективность;
4. энергетическую ценность.

Ключ:

1	г
2	в
3	в
4	б
5	а
6	а
7	б
8	а

9	в
10	а
11	б
12	в
13	г
14	а
15	в
16	б

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3.2.2 Типовые задания для оценки знаний 31-34, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Тема 1.2. Оформление документации

- Какие первичные документы обязательно составлять по унифицированным формам, а какие — нет?
 - Товарная накладная
 - Платежное поручение
 - Приходный кассовый ордер
 - Акт оказанных услуг
 - Авансовый отчет
 - Расходный кассовый ордер
- Выберите две корректные формулировки для реквизита «наименование услуг» в акте оказания услуг.
 - Информационно-консультационные услуги
 - Консультирование по вопросам продвижения товаров на российском рынке
 - Консалтинг
 - Размещение рекламы на транспорте в октябре 2021 года
 - Наружная реклама
- Бухгалтер компании-продавца заполнял счет-фактуру. НДС 3 тыс. руб. 15 коп. он округлил до целых рублей и указал 3 тыс. руб. Какие могут быть последствия?
 - Продавца могут оштрафовать на 5000 руб.
 - Покупателя могут оштрафовать на 3000 руб.
 - Налоговики снимут вычет у покупателя
 - Никаких
- Выберите опасные реквизиты счета-фактуры, из-за которых налоговики снимут вычет.
 - КПП продавца и покупателя

2. ИНН продавца и покупателя
 3. Валюта
 4. Налог и налоговая ставка
 5. Номер и дата платежно-расчетного документа
5. Допустимы ли в первичке небольшие погрешности?
1. Да
 2. Да, если они не мешают инспекторам определить продавца, покупателя, количество товара, его стоимость
 3. Нет
6. Какой способ исправления первички ненадежный?
1. Исправить документ вручную, зачеркнув неверные данные и вписав верные
 2. Выставить новый экземпляр с правильными данными и указать в нем дату и номер исправления
 3. Заменить неправильный документ на правильный, а первоначальный выбросить
7. Можно ли вносить исправления в кассовые документы?
1. Да, можно
 2. Да, если исправления заверит главный бухгалтер своей подписью
 3. Нет, нужно выписать новый бланк, так как вносить правки в кассовые документы нельзя
8. В накладной нет печати, так как поставщик от нее отказался. Можно ли подтвердить расходы по такой накладной?
1. Да, можно в любом случае
 2. Да, при этом нужно запросить у поставщика письмо о том, что он отказался от печати
 3. Нет, нельзя
9. Компания получила от контрагента два экземпляра акта, в которых нет даты. Как действовать?
1. Подписать и отправить второй экземпляр контрагенту
 2. Попросить контрагента напечатать, подписать и прислать оба экземпляра заново
 3. Дописать дату на своем экземпляре, а второй подписать и вернуть
10. Компания решила в накладную по форме ТОРГ-12 добавить графы для данных о цене товара в иностранной валюте и рублях на дату перехода права собственности на товар. Вправе ли компания оформлять отгрузку таким документом и передавать его покупателям?
1. Да
 2. Да, если утвердит такую форму в учетной политике
 3. Нет, вносить изменения в унифицированные формы нельзя

Ключ к тесту

1.	По унифицированной форме: платежное поручение; расходный кассовый ордер; приходный кассовый ордер. Можно разработать формы самостоятельно: товарная накладная; акт оказанных услуг;
----	---

	авансовый отчет.
2.	«Консультирование по вопросам продвижения товаров на российском рынке» и «размещение рекламы на транспорте в октябре 2021 года». Наименование услуг нужно писать конкретное, избегать обтекаемых наименований типа «информационно-консультационные услуги», «консалтинг», «наружная реклама». Общее название — это признак нереальной сделки.
3.	Реквизит «налог (НДС)» — обязательный. Налог пишут в рублях и копейках. Округлять нельзя. У покупателя снимут вычет, если продавец приведет неверную сумму налога.
4.	ИНН продавца и покупателя, валюта, наименование товара, количество, цена за единицу, стоимость, налог и налоговая ставка — это обязательные реквизиты счета-фактуры. Из-за ошибки в них налоговики снимут вычет.
5.	В Налоговом кодексе конкретно не сказано, какие неточности в первичке не помешают инспекторам принять расходы к учету. В письме ФНС от 12.02.2015 № ГД-4-3/2104> указано, что погрешности не должны препятствовать тому, чтобы точно установить продавца, покупателя товара, его стоимость.
6.	Заменить неправильный документ на правильный, а первоначальный выбросить — это удобно, но в законе этот способ не предусмотрен. Если инспекторы обнаружат такую замену, они могут не принять исправленный документ для целей налогообложения.
7.	Править кассовые и банковские документы нельзя. Такие правила установлены пунктом 7 статьи 9 Федерального закона от 06.12.2011 № 402-ФЗ, пунктом 4.7 указания ЦБ от 11.03.2014 № 3210-У.
8.	Даже если в накладной нет печати, так как поставщик от нее отказался, можно подтвердить расходы. При этом нужно запросить у поставщика письмо о том, что он отказался от печати
9.	Дата — обязательный реквизит первичного документа (ст. 9 Федерального закона от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ). Поэтому надо попросить контрагента напечатать, подписать и прислать оба экземпляра заново.
10.	Компания вправе использовать накладную по форме ТОРГ-12 с дополнительными графами в том случае, если утвердит данную форму в своей учетной политике (п. 4 ст. 9 Федерального закона от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ).

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3.2.3. Типовые задания для оценки знаний З1-З4, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Тема 1.3. Контроль качества продукции растениеводства в целях ее реализации

№	Вопрос	Возможные ответы
1	Чем характеризуется лежкость картофеля и двулетних овощей?	1) способностью продукции этой группы переходить в состояние покоя; 2) способностью дозревать при хранении; 3) созданием специальных условий, препятствующих испарению влаги и дыханию.
2.	Какая продукция имеет наибольший период лежкости?	1) яблоки, груши; 2) томаты, перец; 3) столовая свекла, картофель; 4) косточковые плоды.
3	Как называется резкий подъем интенсивности дыхания плодов при хранении?	1) анаэробным; 2) синхронным; 3) климактерическим; 4) органическим .
4.	Что понимают под режимом хранения плодоовощной продукции?	1) штабель из мешков; 2) конструкцию закрома; 3) насыпь из плодоовощной продукции; 4) условия окружающей среды в хранилище.
5.	Какой показатель не контролируют в овощехранилищах?	1) запыленность воздуха; 2) температуру воздуха; 3) газовый состав воздуха; 4) относительную влажность воздуха.
6	Какую продукцию можно перевозить к местам хранения навалом?	1) яблоки; 2) кочанную капусту; 3) огурцы; 4) баклажаны
7	Что такое калибровка плодоовощной продукции?	1) разделение продукции по качеству; 2) разделение продукции по степени зрелости; 3) разделение продукции по размеру; 4) разделение продукции по цвету.
8	Укажите наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении овощей?:	1) естественная вентиляция; 2) принудительная вентиляция; 3) активное вентилирование; 4) сквозное проветривание.
9.	Укажите полевой способ хранения овощной продукции:	1) на сырьевой площадке консервного завода; 2) в загубленных неохлаждаемых хранилищах; 3) в охлаждаемых хранилищах; 4) в буртах и траншеях
10	Сколько существует режимов хранения плодоовощной продукции?	1) четыре; 2) три; 3) два; 4) один.
11	Какие типы хранилищ не используют для хранения картофеля и овощей?	1) кирпичные, заглублённые в грунт, с активной вентиляцией; 2) панельные, крупногабаритные, с наличием холодильного оборудования; 3) деревянные, ангарного типа, с металлическими решётками для освещения и вентиляции; 4) железобетонные, камерного типа, с регулируемой газовой средой

- Какие системы применяют в современных плодово-овощехранилищах для создания и поддержания оптимальных режимов хранения сочной продукции?
- 12 1) активной вентиляции; 2) искусственного охлаждения; 3) воздушного увлажнения; 4) все ответы правильные
- Какие помещения входят в состав хранилища для картофеля, овощей и плодов?
- 13 1) подсобные; 2) рабочие; 3) вспомогательные; 4) все ответы правильны
- Как создают штабеля из контейнеров в типовых овощехранилищах?
- 14 1) тройником в пять рядов высотой; 2) три или четыре яруса высотой; 3) рядовой кладкой по два метра в ширину; 4) по четыре контейнера в ширину и семь в высоту.
- Оптимальные условия хранения капусты на продовольственные цели?
- 15 1) t – от -3 до 0°C , ОВВ-90-95%; 2) t – от 0 до -1°C , ОВВ-90-95%; 3) t – от 0 до 1°C , ОВВ-90-95%; 4) t – от 1 до 3°C , ОВВ-85-90%.
- Размер бурта для хранения белокачанной капусты должен быть:
- 16 1) длина 8м, ширина- 3м, высота 2м; 2) длина 12м, ширина- 2м, высота 1м.; 3) длина 18м, ширина- 3м, высота 2,2м; 4) длина 10м, ширина- 3м, высота 2,2м;
- Объясните причину возникновения туманов капусты.
- 17 1) подмерзание верхних листьев; 2) промерзание кочанов до верхушечной почки; 3) в результате обогрева теплым воздухом. 4) в результате нарушения условий хранения
- Почему важна при хранении капусты вентиляция?
- 18 1) из-за крупности кочанов; 2) из-за слабой механической прочности; 3) из-за большого тепло-влажновыделения; 4) из-за низкого тепло-влажновыделения
- По какому показателю определяют размер вилка капусты белокачанной?
- 19 1) по плотности кочанов; 2) по длине кочерыжки; 3) по наибольшему поперечному диаметру кочанов; 4) по массе кочанов
- Кочаны лежких сортов белокачанной капусты выдерживают на корню отрицательные температуры:
- 20 1) $-1,5^{\circ}\text{C}$; 2) $-3,0^{\circ}\text{C}$; 3) $-5,0^{\circ}\text{C}$; 4) $-7,0^{\circ}\text{C}$
- Сколько в сумме периодов хранения выделяют у столовой свёклы и моркови?
- 21 1) три; 2) один; 3) четыре; 4) два
- Что необходимо применить при хранении корнеплодов для предупреждения грибных заболеваний?
- 22 1) мел; 2) песок; 3) торф. 4) дуст
- Как реагирует морковь на
- 23 1) слабо чувствительна; 2) сильно

- высокую концентрацию CO₂? чувствительна; 3) средне чувствительна.
- 24 Как предотвратить увядание моркови в типовом хранилище? 1)увеличить относительную влажность воздуха до 93 – 95 %; 2)снизить температуру воздуха до 4 – 5°С; 3).устранить доступ естественного света на 100 %; 4)создать газовую среду из 3 % CO₂+ 97 % N₂
- 25 Какая должна быть высота насыпи столовой свеклы в хранилищах с естественной вентиляцией? 1)1,0-1,5м.; 2).1.6-2,0м; 3)2,0-3,0 м; 4)3,0-5,0 м
- 26 Какие корнеплоды относятся к «нежным»? 1)столовая свекла, пастернак; 2)редька, брюква, хрен; 3)морковь, петрушка, сельдерей, репа 4)редис, брюква, пастернак
- 27 Какая должна быть высота насыпи моркови в хранилищах с активным вентилированием? 1)3,0-4,0 м.; 2)1.5-2,0 м. 3)2,0-2,5 м 4)4-,0-5,0.
- 28 При каких условиях должна храниться столовая свекла? 1)t – от 3 до 4⁰ С, ОВВ-90-95%; 2)t – от 0 до -1⁰ С, ОВВ-80-85%; 3)t – от 0 до 1⁰ С, ОВВ-90-95%. 4) t – от 1 до 10⁰ С, ОВВ-80-85%;
- 29 Какой прием предупреждает развитие шейковой гнили лука при хранении? 1)охлаждение; 2)обогрев; 3)удаление листьев; 4)охлаждение.
- 30 Какие условия поддерживают при теплом способе хранения лука-севка? 1).t – 2-10⁰ С, ОВВ-60-70%; 2).t – 18-20⁰ С, ОВВ-70-75%; 3).t – 5-6⁰ С, ОВВ-70-80%; 4) t – 25⁰ С, ОВВ-70-80%.

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Типовые задания для оценки знаний 31-34, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Рубежный контроль

1. Сохраняемость продукции – это ...
2. В зависимости от способности сохраняться овощи и плоды делятся на группы. На какие группы делятся данные плоды и овощи?

Картофель, семечковые и цитрусовые плоды, зелёные овощи, двулетние овощи, ягоды, виноград, плодовые овощи, косточковые плоды

3. По характерным признакам определите группы:
- а) особенности продукции этой группы не позволяют хранить ее длительное время
 - б) объединяет запасающие органы растений с глубиной и продолжительностью покоя
 - в) лёжкость объектов этой группы обусловлена продолжительностью послеуборочного дозревания
4. Приспособительная реакция органов к переживанию неблагоприятных условий.
- а) сохраняемость
 - б) лёжкость
 - в) состояние покоя
5. Опишите процесс сухой дезинфекции помещений
6. На лёжкость капусты положительно влияют удобрения:
- а) азот и калий
 - б) фосфор и калий
 - в) азот и навоз
7. Какие три режима применяют для хранения зерновых масс?
8. Какие вспомогательные приемы используют для повышенной устойчивости зерновых масс при хранении.
9. Потенциальная способность сортов плодов и овощей храниться в течение определенного времени без значительных потерь массы
- а) сохраняемость
 - б) состояние покоя
 - в) лёжкость
10. Что такое бурты и для чего их применяют?
11. Дыхание-это...
- а) Процесс диссимиляции (разложения) сложных органических веществ до простых с целью высвобождения аккумулированной в них энергии .
 - б) способ хранения зерна
 - в) процесс разложения
 - г) потери сухих веществ зерна (убыль массы), увеличением в нем количества гигроскопической влаги (повышение влажности), изменением состава воздуха межзерновых пространств и образованием большого количества тепла в зерновой массе.
12. Визуальный метод определения кислотности основан:
- а) на титровании исследуемого раствора раствором гидроксида натрия (NaOH)=0,1 моль/дм в присутствии индикатора фенолфталеина.
 - б) на потенциометрическом титровании исследуемого раствора до рН 8,1 раствором гидроксида натрия (NaOH)=0,1 моль/дм.
 - в) Проведение испытаний.
 - г) посмотрели и определили
13. Целлофан используют для упаковки:
- А) маргарина, творога, рыбы;
 - Б) овощей, фруктов;
 - В) муки, крупы, соли
 - Г) зерна
14. Технологией возделывания сельскохозяйственной культуры называют?
- а) совокупность технологических приемов, способов обработки, изменения состояния или свойств почвы, технологических материалов или растений, применяемых в определенные моменты времени, строгой последовательности с соблюдением требований агротехнических допусков в процессе ее выращивания.
 - б) регламентированное выполнение всего комплекса технологических операций оптимальным составом машин в соответствии с зональными научно обоснованными технологиями, которые обеспечивают получение запланированного количества и заданного качества продукции и исключают затраты тяжелого физического труда.

в) совокупность способов, правил выполнения основных и всех вспомогательных операций технологических процессов. Их последовательность и закономерность в зависимости от внешних (производственных, агрометеорологических и др.) условий работы машино-тракторного агрегата.

15. Направление пахоты выбирают в зависимости от:

- а) предыдущей вспашки;
- б) размеров, конфигурации и рельефов поля.

16. На хранение засыпают зерно, подсушиное до влажности:

- а) 12.5%-13.5%
- б) 14%-15%
- в) 15%-20%
- г) 10%-12%

17. К корнеплодам относят:

- а) картофель, редька
- б) морковь, свекла репа
- в) петрушка, сельдерей, хрен
- г) томат, огурец

18. Температура и сроки хранения овощей зависят от:

- а) почвы
- б) сорта
- в) степени зрелости
- г) влажности воздуха

19. При хранении картофеля навалым способом режим охлаждения до температуры 2-4% продолжается:

- а) 2-3 недели
- б) 3-7 недель
- в) 7 дней
- г) 3-5 недель

20. Лучшими предшественниками для лука в севообороте является:

- а) картофель
- б) томат, огурец
- в) репа
- г) петрушка

КЛЮЧ:

1	Количественно- качественное потерь и изменения качества	11	а
2	1,2,3,1,3,2,2,3	12	Б
3	3,1,2	13	а
4	В	14	А, б
5	Используют комовую серу, которую сжигают на специальных противнях (диоксид серы). Расход 60-90 на м ³	15	б
6	1- в сухом состоянии, 2- в охлажденном состоянии, 3- в герметичном состоянии	16	
7	1- очистка от примесей, 2- активное вентилирование, 3- химическое консервирование, борьба с вредителями	17	Б.в
8	В	18	в
9	Это специальная яма, предназначенная для хранения для длительного времени	19	г

	семенного картофеля.		
10	А	20	А, б

3.2.4. Типовые задания для оценки знаний З1-З4, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Тема 1.4. Транспортировка

1. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:
 - а) четыре основных раздела;
 - б) шесть основных разделов;
 - в) пять основных разделов;
 - г) все ответы верны.

2. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:
 - а) перечень разногласий между сторонами;
 - б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
 - в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
 - г) все ответы верны.

3. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?
 - а) централизованная;
 - б) транзитная;
 - в) складская;
 - г) децентрализованная.

4. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?
 - а) транзитный;
 - б) централизованный;
 - в) складской;
 - г) децентрализованный.

5. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?
 - а) транзитный;
 - б) централизованный;
 - в) складской;
 - г) децентрализованный.

6. Машины для перевозки продуктов должны иметь:
 - а) санитарный паспорт;
 - б) медицинский паспорт;
 - в) разрешение на перевозку продуктов;
 - г) заключение Роспотребнадзора.

7. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?
 - а) транзитным;
 - б) изотермическим;
 - в) термостойким;
 - г) охлаждаемым.

8. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?
 - а) транзитная;

- б) складская;
- в) смешанная;
- г) кольцевая.

9. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?

- а) транзитная;
- б) складская;
- в) смешанная;
- г) кольцевая.

10. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

- а) в три этапа;
- б) в два этапа;
- в) в четыре этапа;
- г) все ответы верны.

Ключ к тесту

1.	Б
2.	А
3.	В
4.	А
5.	Б
6.	А
7.	Б
8.	В
9.	Б
10.	Г

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3.2.5. Типовые задания для оценки знаний 31-34, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Тема 1.5. Упаковка. Весовое оборудование.

1. Тара – это:

- а) материал для склеивания поверхностей;
- б) чистящее средство;
- в) товарная упаковка;
- г) все ответы верны.

2. Упаковка – это:

- а) потребительская тара;
- б) чистящее средство;

- в) материал для склеивания поверхностей;
 - г) все ответы верны.
3. Тара предназначена для:
- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
 - б) проверки качества товара;
 - в) уничтожения продуктовых отходов;
 - г) сжигания мусора.
4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:
- а) четыре;
 - б) шесть;
 - в) восемь;
 - г) десять.
5. Классификация тары производится по основным признакам:
- а) по степени жёсткости;
 - б) по кратности использования;
 - в) по степени специализации;
 - г) все ответы верны.
6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:
- а) товарооборот;
 - б) тарооборот;
 - в) кругооборот;
 - г) все ответы верны.
7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?
- а) договор купли-продажи;
 - б) договор аренды;
 - в) договор поставки;
 - г) все ответы верны.
8. К деревянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
9. К металлической таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
10. К стеклянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
11. Весоизмерительное оборудование служит для:
- а) проверки веса товара;
 - б) качественного измерения веса товаров;
 - в) количественного измерения веса товаров;
 - г) проверки качества товара.
12. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:
- а) точность учёта;
 - б) правильность расчёта с посетителями;
 - в) срок службы весов;
 - г) все ответы верны.

13. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:
- а) налоговой инспекцией;
 - б) Роспотребнадзором;
 - в) полицией;
 - г) городскими органами управления.
14. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:
- а) циферблатные;
 - б) проекционные;
 - в) гирные;
 - г) шкальные.
15. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
16. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
17. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
18. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
19. К эксплуатационным требованиям весов относятся:
- а) наглядность показаний;
 - б) пределы взвешивания;
 - в) быстрота взвешивания;
 - г) все ответы верны.
20. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:
- а) не обязательными для применения;
 - б) на усмотрение администрации предприятия;
 - в) обязательными для применения;
 - г) все ответы верны.

Ключ к тесту

1.	В	11.	В
2.	А	12.	Б
3.	А	13.	Г
4.	А	14.	В
5.	Г	15.	В
6.	Б	16.	А
7.	В	17.	Б
8.	Г	18.	Г
9.	А	19.	Г
10.	Б	20.	В

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3.2.6. Типовые задания для оценки знаний З1-З4, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Тема 1.6. Способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
 - а) в три этапа;
 - б) в два этапа;
 - в) в четыре этапа;
 - г) все ответы верны.
2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
 - а) по товарно-транспортным накладным;
 - б) по требованиям-накладным;
 - в) по счетам-фактурам;
 - г) по сертификатам качества.
3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
 - а) 48 часов;
 - б) 72 часа;
 - в) 24 часа;
 - г) все ответы верны.
4. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:
 - а) до 15 дней;
 - б) до 10 дней;
 - в) до 5 дней;
 - г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:
- а) в трёх экземплярах;
 - б) в пяти экземплярах;
 - в) в четырёх экземплярах;
 - г) все ответы верны.
6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
- а) по химическим показателям;
 - б) по органолептическим показателям;
 - в) по физическим показателям;
 - г) все ответы верны.
7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
- а) «Об обеспечении единства измерений»;
 - б) «О защите прав потребителей»;
 - в) «О конкуренции»;
 - г) «О техническом регулировании».
8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
- а) сверхнормативными;
 - б) минимальными;
 - в) нормированными;
 - г) все ответы верны.
9. Складские помещения в ПОП служат:
- а) для обработки сырья и продуктов;
 - б) для приёмки и кратковременного хранения;
 - в) для приготовления полуфабрикатов;
 - г) все ответы верны.
10. Определите последовательность складских операций:
- а) размещение на хранение;
 - б) приёмка товаров;
 - в) разгрузка транспорта;
 - г) отпуск товаров из мест хранения.

Ключ к тесту

1.	Б
2.	А
3.	В
4.	Б
5.	А
6.	Б
7.	Б
8.	В
9.	Б
10.	В, б, а,г

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
--------------------------	---

(правильных ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3.2.7 Типовые задания для оценки знаний 31-34, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Тема 1.7. Ценообразование на закупаемые продукты и сырье

1. Какое определение цены наиболее верно в современных условиях хозяйствования:
 - а) Цена – это количество денег, других товаров и услуг, величина процента, за которое продавец согласен продать, а покупатель готов купить единицу товара или услуги
 - б) Цена – количество денег, за которое продавец согласен купить, а покупатель готов продать единицу товара или услуги
 - в) Цена – денежное выражение стоимости товара
2. В чем главное различие понятий «оптовые» и «розничные» цены:
 - а) В категории покупателя, ради которого организована продажа
 - б) В размере партии продажи товара
 - в) В наличии (отсутствии) розничной торговой организации
3. Какие задачи призваны решать закупочные цены:
 - а) Обеспечение необходимой прибыли сельскохозяйственным производителям
 - б) Ограничение власти предприятий-монополистов
 - в) Задачи государственной политики
4. Дайте письменный ответ на вопрос:
Какими принципами должно руководствоваться тепличное предприятие при выборе ценовой стратегии?
5. Вставьте пропущенное слово:
В рамках сбытовой политики тепличного предприятия необходимо постоянно комбинировать различные инструменты воздействия на _____.

Ключ

1.	А
2.	А
3.	В
4.	цену на продукцию пересматривать не очень часто; учитывать, что не всегда покупателей привлекают низкие цены; определенная часть продукции реализуется в порядке распределения.
5.	потребителя

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3.2.8 Типовые задания для оценки знаний 31-34, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Тема 1.8. Условия хранения продукции

1. Из каких веществ состоят органические удобрения?

- а) из веществ животного происхождения;
- б) из минеральных веществ;
- в) из веществ растительного происхождения;
- г) подходят ответы а) и в).

2. Назовите самое ценное органическое удобрение:

- а) опилки и древесная кора;
- б) торф и ил;
- в) навоз;
- г) фекалии.

3. Какие стадии разложения навоза различают?

- а) слаборазложившийся и перегной;
- б) перепревший и полуперепревший;
- в) перепревший, полуперепревший, слаборазложившийся и перегной;
- г) нет верного ответа.

4. Что такое сидераты?

- а) перепревшая трава;
- б) запаханная в почву растительная масса;
- в) внесённые в почву листья и мох;
- г) комплексные органические удобрения.

5. Из чего готовят компосты?

- а) из различных органических материалов;
- б) из отходов мясоперерабатывающей промышленности;
- в) только из перепревшей травы и сена;
- г) из пищевых отходов.

6. На какие виды делятся все удобрения?

- а) на минеральные, органические, бактериальные и микроудобрения;
- б) на минеральные и органические;
- в) на органические и бактериальные;
- г) на органические и микроудобрения.

7. Норма внесения навоза на один квадратный метр:

- а) 2 - 3 кг.
- б) 4 - 6 кг.
- в) 8 - 10 кг.

- г)
- 5 - 7кг.

8.Какой период по времени готовят компосты?

- а) от года до двух лет;
- б) 2 - 3 месяца;
- в) полгода;
- г) пять лет.

9.На какие группы по содержанию элементов делятся минеральные удобрения?

- а) на простые и сложные;
- б) на азотные и калийные;
- в) на азотные, фосфорные и калийные;
- г) на сложные.

10. Чему способствуют азотные удобрения?

- а) развитию наземной части растений;
- б) формированию корневой системы;
- в) значительно ускоряют цветение растений и завязывание плодов;
- г) увеличивают срок лёжкости плодов.

11. Чему способствуют фосфорные удобрения?

- а) развитию наземной части растений;
- б) значительно ускоряют цветение растений и завязывание плодов;
- в) увеличивают срок лёжкости плодов;
- г) формированию корневой системы.

12. Чему способствуют калийные удобрения?

- а) развитию наземной части растений;
- б) значительно ускоряют цветение растений;
- в) увеличению урожайности растений;
- г) ускоряют завязывание плодов.

13. Какие минеральные удобрения относятся к комплексным?

- а) сульфат аммония, мочевины, натриевая соль;
- б) простой суперфосфат, двойной суперфосфат, фосфоритная мука;
- в) хлористый калий, калийная соль, сернокислый калий;
- г) аммофос, диаммофоска, нитроаммофоска.

14. Как применяют микроудобрения?

- а) обрабатывают посевной материал;
- б) вносят под основную обработку почвы;
- в) вносят в осенний период после уборки урожая;
- г) применять нет необходимости.

15. Какие из минеральных удобрений являются труднорастворимыми в воде?

- а) азотные;
- б) калийные;
- в) фосфорные;
- г) комплексные.

г) листья темно-зеленые или голубоватые, с красным оттенком, засыхающие, почти черные.

Ключ:

1	Г
2	В
3	В
4	Б
5	А
6	А
7	Б
8	А
9	В
10	А
11	Б
12	В
13	Г
14	А
15	В

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Типовые задания для оценки знаний 31-34, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6.

Рубежный контроль

1. Хранение зерна в охлажденном состоянии основано принципе
 - А. криоанабиоза
 - Б. психроанабиоза
 - В. наркоанабиоза
 - Г. ацидоанабиоза
2. Самый эффективный способ охлаждения зерновой массы – это
 - А. обеспечение доступа холодного наружного воздуха в хранилище с теплым зерном
 - Б. перемещение зерна транспортерными механизмами с места на место
 - В. активное вентилирование с помощью установок
 - Г. пропуск через зерноочистительные машины или сушильные аппараты, подавая во все зоны сушилки наружный холодный воздух
3. Мукомольные свойства пшеницы определяются такими показателями, как

- А. стекловидность
- Б. сыпучесть зерна
- В. натура
- Г. химический состав

4. Вставьте ключевое слово

Совокупность процессов и операций, проводимых с зерном и образующимися при его измельчении промежуточными продуктами, называют

5. Из каких промежуточных продуктов при производстве муки получают манку?

- А. дунстов
- Б. мелких крупок
- В. крупных крупок
- Г. средних крупок

6. Каков выход манной круп?

- А. 2 – 3 %
- Б. 5 – 6 %
- В. 10 – 15 %

7. Показатели, по которым к любой муке предъявляют единые требования

- А. Зольность
- Б. Влажность
- В. Запах, вкус
- Г. Цвет
- Д. содержание сырой клейковины.

8. Изменяется ли клейковина пшеничной муки при хранении?

- А. становится более крепкой
- Б. становится более слабой
- В. не изменяется.

9. Какой технологический прием увеличивает выход крупы и уменьшает отход?

- А. очистка от примесей
- Б. шелушение
- В. отделение ядра от пленок
- Г. калибрование.

10. Для производства быстрорастворимых круп используют процесс микронизации, который заключается в

- А. тепловой обработке зерна или крупы инфракрасными лучами длиной волны 0,8 – 1,1 мкм
- Б. создании в специальных аппаратах высокой температуры и давления
- В. пропаривании, подсушивании и расплющивании в лепестки толщиной 0,2 – 1,7 мм и досушивании.

11. Вставьте ключевое слово

Процесс превращения ячменного зерна в пивоваренный солод называют.....

12. При какой влажности обеспечивается наиболее активное и равномерное прорастание ячменя?

- А. 43–44 %

Б. 25 – 35 %

В. 45 – 55 %

13. Для прорастания зерна ячменя и благоприятных биохимических изменений при получении солода наиболее подходит температура

А. 14...16°С

Б. 10 – 12°С

В. 17 – 19°С

14. Для придания необходимых свойств и хорошей сохраняемости солод сушат до остаточной влажности

А. 2 – 3,5 %

Б. 5 – 6 %

В. 1 – 2 %

15. Вставьте ключевое слово

Хранение в РГС – один из самых эффективных методов хранения.

Ключ:

1	Г
2	В
3	В
4	Б
5	А
6	А
7	Б
8	А
9	В
10	А
11	Б
12	В
13	Г
14	А
15	ЯБЛОК

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3.2.9 Типовые задания для оценки знаний З1-З4, умений У1-У3, ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК 6

Тема 1.9 Технологии хранения картофеля и овощей

1. Этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации?
 - А.) Хранение.
 - Б.) Эксплуатация
 - В.) Сбор информации

2. В соответствии с чем должен находиться объем товарных запасов?
 - А.) В соответствии с бюджетным кодексом Российской Федерации
 - Б.) В соответствии с объемом и структурой покупательского спроса
 - В.) В соответствии со стандартами красоты.
 - Г.) В соответствии с предложением государственного регулятора

3. К какой задаче можно отнести сохранение товара без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств?
 - А.) К задаче высшей математике
 - Б.) К иным логическим задачам
 - В.) Задача хранения
 - Г.) Задача сохранения материальных средств
 - Д.) Задача облачного хранения данных.
4. Что необходимо обеспечивать для бесперебойного снабжения потребителей, что предотвращает образование излишних сверхнормативных запасов?
 - А.) Планирование и нормирование товарных запасов
 - Б.) Увеличение предложения товара.
 - В.) Использовать централизованный способ доставки.
 - Г.) Сбор информации о снабжающих компаниях на изучаемом сегменте рынка.

5. Как называются процессы изменяющие состояние и свойства продуктов, а также влияющие на активность других процессов?
 - А.) Активные
 - Б.) Пассивные
 - В.) Деструктурирующие
 - Г.) Физические
 - Д.) Математические

6. Как называются процессы вызываемые жизнедеятельностью микроорганизмов, для которых многие пищевые продукты служат хорошей питательной средой?
 - А.) Бактериальные процессы.
 - Б.) Микробиологические процессы
 - В.) Биохимические процессы

7. Как называется разложение углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами?
 - А.) Гниение
 - Б.) Брожение
 - В.) Плесневение

8. Как называется процесс разложения белков под действием ферментов, выделяемых одноименными микроорганизмами
 - А.) Гниение

- Б.) Брожение
- В.) Плесневение

9. Какой должна быть температура для продуктов длительного хранения ?

- А.) Не превышать температуру 37.7 С
- Б.) Не превышать 0С.
- В.) Не превышать 10 С.

10. При какой влажности воздуха следует хранить товары с невысокой влажностью (сахар, мука, соль, крахмал, макаронные изделия, крупа и др.)?

- А.) 80—95%
- Б.) 65-75%
- В.) 20-30%
- Г.) 0-10%

11. Для чего нужна вентиляция воздуха в местах хранения продуктов питания?

- А.) Для удаления лишних водяных паров
- Б.) Для обогрева воздуха
- В.) Для доступа кислорода в помещение.

12. Какую роль имеет освещенность при хранении большинства продуктов?

- А.) Хорошее освещение помещения имеет важное значение в охране труда работников.
- Б.) Тусклый свет способствует снижению зрения и развитие болезней глаз. В.) На большинство продуктов высокое освещение влияет отрицательно
- Г.) Играет положительную роль в сохранении качества продуктов питания.

13.) Что защищает товар от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха, от света, посторонних запахов, микроорганизмов и т. д?

- А.) Крыша
- Б.) Конвейер
- В.) Упаковка
- Г.) Хороший человек рядом

14. К чему может привести неправильная укладка товаров на складе?

- А.) К правильной укладке
- Б.) К расформированию склада
- В.) К комкованию сыпучих товаров.
- Г.) К повышению стоимости товаров.
- Д.) К стабилизации конфликта.

15. Как называют естественную убыль массы и предреализационные отходы, образующиеся при подготовке товаров к продаже (зачистка колбасы, рыбы, сливочного масла; образование крошки при продаже сахара-рафинада, кондитерских изделий и др.)?

- А.) Нормируемые потери продовольственных товаров
- Б.) Ненормируемые потери продовольственных товаров.

16. В соответствии с чем должен находиться объем товарных запасов?

- А.) В соответствии с бюджетным кодексом Российской Федерации
- Б.) В соответствии с объемом и структурой покупательского спроса
- В.) В соответствии со стандартами красоты.
- Г.) В соответствии с предложением государственного регулятора

17. Как называется процесс разложения белков под действием ферментов, выделяемых одноименными микроорганизмами

- А.) Гниение
- Б.) Брожение
- В.) Плесневение

18. Этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации?

- А.) Хранение.
- Б.) Эксплуатация
- В.) Сбор информации

19. При какой влажности воздуха следует хранить товары с высоким содержанием влаги?

- А.) 80—95%
- Б.) 65-75%
- В.) 20-30%
- Г.) 0-10%

20. Как называются процессы, вызываемые биологическими объектами (грызунами и насекомыми-вредителями)

- А.) Климатические
- Б.) Органические
- В.) Биологические
- Г.) Животноводческие

Ключ к тесту

1.	А	11	А
2.	Б	12	В
3.	В	13	В
4.	А	14	В
5.	Г	15	А
6.	Б	16	Б
7.	Б	17	А
8.	А	18	А
9.	В	19	А
10.	Б	20	В

Критерии оценки выполнения

Работа считается выполненной, если набрано не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Работа считается выполненной, если набрано 5 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

4.Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по междисциплинарному курсу

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: в форме Экзамена.

Оценка освоения междисциплинарного курса предусматривает использование 5 бальной системы оценивания

I. ПАСПОРТ

Назначение:

ОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины МДК 05.01 Технологии подготовки продукции плодородства и овощеводства к реализации по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища

Умения:

- У1- производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодородства и овощеводства;
- У2 - вести учет и отчетность продукции;
- У3 - готовить продукцию к реализации.

Знания:

- З1 - методы анализа органолептических и физико-химических показателей продукции плодородства и овощеводства;
- З2 - нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции плодородства и овощеводства;
- З3 - порядок реализации продукции плодородства и овощеводства;
- З4 - требования к оформлению документов.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1 Выполнять предпродажную подготовку продукции плодородства и овощеводства к реализации

Общие компетенции:

- ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

II. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Количество вариантов задания для обучающегося – 2

Время выполнения задания – 45 мин.

1 ВАРИАНТ

1. Основная государственная задача в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

- 1) вырастить как можно больше урожая;
- 2) сохранить и рационально использовать сельскохозяйственную продукцию;
- 3) довести сельскохозяйственную продукцию до потребителя;
- 4) сохранить сельскохозяйственную продукцию в зимний период.

2. От чего зависит здоровье, работоспособность населения:

- 1) от продолжительности рабочего дня;
- 2) от условий труда;
- 3) от количества и качества пищевых продуктов и сырья для легкой промышленности;
- 4) времени года.

3. Способность овощей сохраняться длительное время без значительной убыли массы, поражения болезнями, ухудшения товарных качеств и пищевого достоинства называется -

- 1) спелостью;
- 2) целостностью;
- 3) сохраняемостью;
- 4) лежкостью.

4. Результат хранения (количественное выражение потерь и изменения качества), т.е. проявление лежкости в конкретных условиях данного сезона выращивания и хранения называется –

- 1) сохраняемостью;
- 2) периодом покоя;
- 3) лежкостью;
- 4) вегетационным периодом.

5. Сертификат качества на продукцию выдается на срок не более чем на...

- 1) 1 год;
- 2) 2 года;
- 3) 3 года;
- 4) 4 года.

6. Основной процесс обмена веществ в овощах и плодах при хранении, в результате этого процесса выделяется теплота:

- 1) испарение;
- 2) дыхание;
- 3) убыль массы;
- 4) потеря влаги.

7. Однородность зерна по его крупности называется...

- 1) выравненностью;
- 2) полновесностью;
- 3) партией зерна;
- 4) выполненностью.

8. Термин «зерновая масса» следует понимать как ...

- 1) пробу зерна;
- 2) зерно после доработки;
- 3) партию зерна;
- 4) зерно до доработки.

9. Период в течение которого зерно и семена сохраняют свои потребительские свойства (посевные, производственные и продовольственные) называют ...

- 1) долговечность;
- 2) сохраняемость;
- 3) товарность;
- 4) период хранения.

10. Критическая влажность зерна пшеницы, ржи, ячменя, семян злаковых кормовых трав колеблется в пределах:

- 1) 15 – 16%;
- 2) 14,5 -15,5%;
- 3) 12,5 – 13%;
- 4) 12 – 12,5%.

11. Массу зерна в определенном объеме называют:

- 1) натурой;
- 2) однородностью;
- 3) полновесностью;
- 4) массой.

12. Плохая тепло - и температуропроводность зерновой массы может задерживаться и приводить к зерновой массы:

- 1) убыли;
- 2) самосогреванию;
- 3) ухудшению качества;
- 4) уменьшению скважистости.

13. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу называют:

- 1) натурой;
- 2) щуплостью;
- 3) клейковиной;
- 4) мякиш.

14. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с её назначением называют...

- 1) органолептическими свойствами;
- 2) качеством продукции;
- 3) целостностью партии;
- 4) пищевая ценность продукции.

15. Важная биологическая особенность картофеля:

- 1) способность клубней возобновлять покровную ткань в местах механических повреждений;
- 2) способность давать высокий урожай;
- 3) сохранять сортовые качества;
- 4) картофель является хорошим предшественником для большинства сельскохозяйственных культур.

16. Валообразные кучи овощей, уложенные на грунте и укрытые какими – либо термо - и гидроизоляционными материалами называют...

- 1) траншеями;
- 2) кагатами;
- 3) буртами;
- 4) модули.

17. Канавы вырытые в грунте, в которые засыпают овощи и картофель это:

- 1) траншеи;
- 2) кагаты;
- 3) бурты;
- 4) модули.

18. Прибор для определения сухих веществ в овощах и фруктах называется:

- 1) психрометр;
- 2) ареометр;
- 3) рефрактометр;
- 4) нивелир.

19. Пурка – прибор для определения ...

- 1) влажности зерна;
- 2) плёнчатости зерна;
- 3) содержания белка в зерне;
- 4) природы зерна.

20. К хлебам первой группы относятся:

- 1) пшеница, рожь, ячмень, овес;
- 2) кукуруза, просо, сорго, рис;
- 3) пшеница, рожь;
- 4) кукуруза, просо, сорго, рис, пшеница, рожь, ячмень, овес.

Вариант 2

1. Товарный продукт именуемый «манной крупой» промежуточный продукт при производстве муки и представляет собой крупки:

- 1) крупные;
- 2) средние;
- 3) мелкие;
- 4) дунсты.

2. Побеление муки в процессе хранения происходит вследствие ...

- 1) понижения температуры;

- 2) повышения температуры;
- 3) окисления каротина;
- 4) повышения влажности в продукте.

3. Вещество обуславливающее желирование в кислой среде при добавлении сахара:

- 1) крахмал;
- 2) пектин;
- 3) полуклетчатка;
- 4) клетчатка.

4. Процесс засахаривания свойственен для ...

- 1) повидла;
- 2) джема;
- 3) желе;
- 4) варенья.

5. Подсушенные плоды или дольки плодов очищенные, нарезанные, сваренные и подсушенные называются ...

- 1) мармелад;
- 2) пастила;
- 3) цукаты;
- 4) желе.

6. Способ консервирования основанный на прекращении биохимических процессов в продукте и уничтожения микрофлоры вследствие действия высокой температуры:

- 1) маринование;
- 2) консервирование сахаром;
- 3) микробиологический метод консервирования;
- 4) тепловая стерилизация.

7. Этот метод основан на образовании естественных консервантов – молочной кислоты и спирта:

- 1) маринование;
- 2) консервирование сахаром;
- 3) микробиологический метод консервирования;
- 4) тепловая стерилизация.

8. Различают ... и ... длину стеблей льна

- 1) техническую и нетехническую;
- 2) общую и полную;
- 3) полную и техническую;
- 4) общую и техническую.

9. Пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур:

- 1) мука;
- 2) крупа;
- 3) макаронные изделия;
- 4) промежуточные продукты.

10. Стандартизация плодов, овощей и картофеля направлена на ...

- 1) увеличение производства плодов, овощей и картофеля, повышения их качества, улучшение снабжения ими населения и обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;
- 2) обеспечение пищевой промышленности высококачественным сырьем;
- 3) осуществления контроля за качеством;
- 4) увеличение производства плодов, овощей и картофеля.

11. Большинство пищевых продуктов сушат до содержания влаги:

1. 4-14%;
2. 1-2%;
3. 18-22%;
4. 30-50%.

12. К показателям качества, которые обязательные для всех партий зерна и семян любой культуры, используемых на любые цели, относятся:

1. признаки свежести и зрелости зерна;
2. содержание ядра и цветковых пленок;
3. дополнительные показатели;
4. стекловидность.

13. Содержание влаги во влажном зерне составляет:

1. 12,3-14%;
2. 8,9-11,4%;
3. 15,6-17 %;
4. 5-10%.

14. Содержание влаги в сухом зерне составляет:

1. до 14%;
2. 15,6-17 %;
3. более 17%;
4. до 5%.

15. Масса зерна в определенном объеме, в граммах на 1 литр (г/л), называется:

1. объем;
2. натура;
3. пурка;
4. навеска.

16. Натура зерна пшеницы в среднем составляет:

1. 300-350 г/л;
2. 250-280 г/л;
3. 400-450 г/л;
4. 750-780 г/л.

17. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу, называется:

1. клейковина;
2. аминокислоты;
3. углеводы;
4. гликозиды.

18. Способность зерновой массы заполнять любые емкости и истекать из них называется:

1. легкостью;
2. заполняемостью;
3. скважистостью;
4. сыпучестью.

19. Высоким считается содержание сырой клейковины в зерне пшеницы:

1. более 28%;
2. 15%;
3. 20%;
4. менее 15%.

20. Явление самопроизвольного повышения температуры зерновой массы, вследствие протекающих в ней физиологических процессов и плохой теплопроводности, называется:

1. самосогревание;

2. прорастание;
3. дозревание;
4. послеуборочное дозревание.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для обучающегося – 2

Время выполнения задания – 45 мин.

ЭТАЛОН ОТВЕТА 1 ВАРИАНТ

№ Вопроса	Ответ	№ Вопроса	Ответ
1	2	11	1
2	3	12	2
3	4	13	3
4	1	14	2
5	3	15	1
6	2	16	3
7	4	17	1
8	3	18	3
9	1	19	4
10	2	20	1

2 ВАРИАНТ

№ Вопроса	Ответ	№ Вопроса	Ответ
1	3	11	1
2	2	12	1
3	3	13	3
4	1	14	1
5	3	15	2
6	1	16	4
7	2,4	17	1
8	3,4	18	4
9	1	19	1
10	2	20	1

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка в пятибалльной шкале
< 70 %	менее 14 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 14 до 17 балла	«удовлетворительно»

от 80 до 89%	от 18 до 20 балла	«хорошо»
$\geq 90\%$	21 и более баллов	«отлично»