

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «УЛЬЯНОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»**

**Кафедра «Технологии производства, переработки и экспертизы
продукции АПК»**

УТВЕРЖДАЮ

**Заместитель директора по учебной
и воспитательной работе**


_____ **Н.С. Семенова**
« 31 » августа 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих
МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции**

**Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Уровень подготовки _____ базовый _____
(базовый, углубленный)

Квалификация выпускника _____ технолог _____
(наименование квалификации)

Форма обучения _____ очная, заочная _____
(очная, заочная и др.)

СОГЛАСОВАНО

**Директор СПК им. Н.К. Крупской
Голубков А.И.**

« 30 » августа 2017 год



Димитровград 2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Приказ Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 455)

Организация-разработчик:

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ,

Разработчик:

Кадырова А.М., ассистент кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

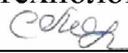
Заседание методической комиссии инженерно-технологического факультета
Протокол № 1 от « 31 » августа 2017 года



(подпись)

Рецензент:

Лифанова С.П. д.с.х.н., профессор кафедры биотехнологии и переработки с/х продукции ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16
6. ПРИЛОЖЕНИЕ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» принадлежит к к циклу Профессиональные модули ПМ.

1.3. Цели и задачи ПМ – требования к результатам освоения ПМ

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения ПМ должен:

иметь практический опыт:

- проведения оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции;
- выбора и реализации технологий хранения в соответствии с поступающей продукцией и сырьем;
- выполнения предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (оформление установленной документации).

уметь:

- определять качество сдаваемой продукции и сырья в соответствии с государственными стандартами или техническими условиями, а также видов сырья, его сорта, состояние дефектности;
- правильно хранить принятую сельскохозяйственную продукцию, сырье и отпускать ее получателям;
- производить качественные и количественные измерения сельскохозяйственной продукции и сырья;
- подготовить транспортные средства и транспортную накладную для реализации сельскохозяйственной продукции и сырья;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу на холодильниках.

знать:

- правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила определения качества сдаваемой и принимаемой сельскохозяйственной продукции;
- государственные стандарты и технические условия на сельскохозяйственную продукцию;
- методы взвешивания и измерения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- способы устранения дефектов и причины и их возникновения;
- способы хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья;
- правила оформления документации установленного образца.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- для очной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 53 часа в т.ч:

самостоятельные работы обучающегося – 14 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов в т.ч:

обзорные, установочные лекции – 16 часов,

консультации – 3 часа,

практические занятия – 20 часов,

Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика (по профилю специальности) – 36 часов.

Всего- 125 часов.

- для заочной формы обучения:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 53 часа в т.ч:

самостоятельные работы обучающегося – 45 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 8 часов в т.ч:

обзорные, установочные лекции – 4 часов,

практические занятия – 4 час,

Учебная практика – 36 часов;

Производственная практика (по профилю специальности) – 36 часов.

Всего- 125 часов.

(заполняется на основе данных учебного плана специальности)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля для очной формы обучения ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка)		Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
		Обязательная часть	Вариативная часть	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося, часов	Консультации, согласно ФГОС СПО	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Обзорные, установочные занятия	Курсовое проектирование				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1,3, ПК 2.3, ОК 1-ОК 9	МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции	-	53	36	20	16		14	3	36	36
		-	53	36	20	16		14	3	36	36
	Всего:		53								

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

**3.2. Тематический план профессионального модуля для очной формы обучения
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих,
МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка)		Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
		Обязательная часть	Вариативная часть	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося, часов	Консультации, согласно ФГОС СПО	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена точечная практика)
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Обзорные, установочные занятия	Курсовое проектирование				
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1,3, ПК 2.3, ОК 1-ОК 9	МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции	-	53	8	4	4		45		36	36
		-	53	8	4	4		45		36	36
	Всего:		53								

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

**3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю
 ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих,
 МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции для очной формы обучения**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции			
Введение	Содержание	4	
	1. Значение рабочей профессии. Функции приемщика. Права и обязанности приемщика. Общие и профессиональные компетенции, которыми должен обладать приемщик	2	1
	<i>Практические занятия:</i> не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание презентации по темам данного раздела: «Значение профессии приемщика с/х сырья»	2	3
Тема 1.1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание	4	
	1. Правила приема сельскохозяйственных продуктов. Правила приема сельскохозяйственного сырья. Сортировка. Правила сортировки сельскохозяйственных продуктов	2	1
	<i>Практические занятия:</i> не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата по теме: «Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья»;	2	3
Тема 1.2. Определение качества сдаваемой продукции	Содержание	8	
	1. Правила определения качества. Особенности определения качества продукции животноводства. Особенности определения качества продукции растениеводства. Ведение учета и отчетности по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной.	2	1
	<i>Практические занятия:</i>		
	1. Определение качества столовой свеклы требованию ГОСТа	2	2,3

	2. Определение качества ягод свежих требованию ГОСТа	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка доклада по теме: «Прием и сортировка с/х продуктов и сырья»	2	3
Тема 1.3. Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание	10	
	1. Правила взвешивания. Правила измерения. Марки измерительных приборов. Марки весов. Порядок проведения взвешивания и измерения.	4	1
	<i>Практические занятия:</i>		
	1. Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.	2	2,3
	2. Проведение взвешивания животноводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка доклада по теме: «Определение качества сдаваемой продукции»;	2	3
Тема 1.4. Способы устранения дефектов и причины их возникновения	Содержание	18	
	1. Виды дефектов. Причины образования дефектов продукции и сырья. Способы устранения дефектов и причин их возникновения.	2	1
	<i>Практические занятия:</i>		
	1. Определение основных видов дефектов плодов и овощей (Мультимедиа-презентация)	4	2,3
	2. Определение основных видов дефектов молока	4	2,3
	3. Определение основных видов дефектов мяса	4	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Составление тематического кроссворда: «Виды и причины дефектов с/х сырья».	4	3	
Тема 1.5. Оформление установленной документации	Содержание	6	
	1. Классификация установленной документации. Правила оформления документов. Основная документация на животноводческую продукцию и сырье. Основная документация на растениеводческую продукцию и сырье.	4	1
	<i>Практические занятия:</i> не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Написание реферата по теме: «Правила оформления документов на сельскохозяйственное сырье при приемке на хранение»	2	3
Консультации		3	1
Итого:		53	

**3.4. Содержание обучения по профессиональному модулю
 ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих,
 МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции для заочной формы обучения**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01 Приемка сельскохозяйственной продукции			
Введение	Содержание	4,5	
	1. Значение рабочей профессии. Общие и профессиональные компетенции, которыми должен обладать приемщик	0,5	1
	<i>Практические занятия:</i> не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Создание презентации по темам данного раздела: «Значение профессии приемщика с/х сырья». «Функции приемщика», «Права и обязанности приемщика».	4	3
Тема 1.1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание	5,5	
	1. Правила приема сельскохозяйственных продуктов и сырья.	0,5	1
	<i>Практические занятия:</i> не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Написание реферата по теме: «Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья»; «Сортировка», «Правила сортировки сельскохозяйственных продуктов»	5	3
Тема 1.2. Определение качества сдаваемой продукции	Содержание	11	
	1. Правила определения качества растениеводческой и животноводческой продукции и сырья.	1	1
	<i>Практические занятия:</i>		
	1. Определение качества столовой свеклы требованию ГОСТа	1	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка реферата по теме: «Прием и сортировка с/х продуктов и сырья», «Особенности определения качества продукции животноводства», «Особенности определения качества продукции растениеводства», «Ведение учета и отчетности по сырью и готовой продукции, в т.ч.	9	3

	некондиционной», «Определение качества ягод свежих требованиям ГОСТа»		
Тема 1.3. Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья	Содержание	10,5	
	1. Порядок проведения взвешивания и измерения.	0,5	1
	Практические занятия:		
	1. Проведение взвешивания растениеводческой и животноводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.	1	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка реферата по теме: «Определение качества сдаваемой продукции»; «Правила взвешивания». «Правила измерения», «Марки измерительных приборов», «Марки весов.»	9	3
Тема 1.4. Способы устранения дефектов и причины их возникновения	Содержание	11,5	
	1. Способы устранения дефектов и причин их возникновения.	0,5	1
	Практические занятия:		
	1. Определение основных видов дефектов растениеводческой продукции и сырья (Мультимедиа-презентация)	1	2,3
	2. Определение основных видов дефектов животноводческой продукции и сырья	1	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Составление тематического кроссворда: «Виды и причины дефектов растениеводческой и животноводческой продукции и сырья».	9	3
Тема 1.5. Оформление установленной документации	Содержание	10	
	1. Классификация установленной документации. Правила оформления документов. Основная документация на животноводческую продукцию и сырье. Основная документация на растениеводческую продукцию и сырье.	1	1
	Практические занятия: не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Написание реферата по теме: «Правила оформления документов на сельскохозяйственное сырье при приемке на хранение»	9	3
Итого:		53	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ПМ предполагает наличие:

Лаборатория производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и кормопроизводства(УПЦ):

- Набор полиамидных сит для определения крупности муки;
 - Очистители для сит;
 - весы эл. ВСП 150/20,
 - Альбом вредителей хлебных запасов;
 - Альбом дефектов хлебных изделий;
 - Терморегулятор
 - Трансформатор
 - Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК
 - Установка по мойке зерна
 - Весы электронные ВСП150/20,
 - Машина тестомесильная
 - Макаaronная линия «Итилица»
 - Матрица с ножом и ящик для макаронного прессы
 - Просеиватель вертикальный центр. П2-П
 - Шкаф для выпекки хлеба 16 шт.
 - Монитор LG Studioworks 773E
 - Ноутбук Dell Inspiron 1501
 - Установка для титрования УТ-1
 - Влагомер для зерна и муки Wili-55
 - Прибор для опред. качества клейковины ИДК-5М
 - Проектор BenQ MX 520 DLP3000 ANSI лм 1300:1 XGA (1024*768) 2.4 кг затворная
 - Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5
 - Станок для намотки СНФМ-1
 - Станок намотки УН-1-4 зав. №7
 - Стеллаж для документов 2200*1300*400
 - Стол приборный металл. без полок и ящичков
 - Шкаф 2-х ств.1950*800*420 ящички внизу
 - Шкаф для одежды 2100*1450*420
 - Экран на штативе Digis Konter-C 200*200 1:1 MW
 - Культиватор КПЭ-3,8
 - Плуг ПН-4-35
 - Сеялка зернотуковая узкорядная СЗУ-3,6
 - Водонагреватель
 - Трактор МТЗ 82
 - Комбайн Вектор 410
- Кабинет товароведения сельскохозяйственной продукции (№21)**
- Жалюзи
 - Монитор 15"MONITOR 0.28 LG
 - Studioworks 500E MPRII
 - Прилавок остекленный
 - Система POS со штрих-кодом
 - Система типа "Лен" торговая
 - Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5
 - Стеллаж для документов

- Стенд "Информация для студентов" (2шт.)
- Шкаф стеклянный из джокера
- Весы механические рычажные РН-10Ц13У
- Весы электронные "Лидер"
- Доска аудиторная
- Кафедра
- ККМ "Samsung"
- ККМ "Меркурий 111Ф"
- ККМ "ЭКР 3102Ф"
- ККМ "ЭКР 3102Ф"
- ККМ "ЭКР 3102Ф"
- кресло R_FA_Presttige E Овал/Гольф ткань черная ТК1 (138478)
- Парта ученическая
- Печать металлическая, диаметр 24мм, латунь
- Полка для цветов
- Полка для цветов
- Прилавок глухой
- Прилавок глухой
- Прилавок остекленный
- Скамья 2-х местная усиленная с кромкой
- Стол 2-х местн. с полкой
- Стол 2-х местн. со скамьей с полкой
- Стул черный
- **Читальный зал (аудитория для самостоятельной работы)**
- Жалюзи
- Кресло "Престиж" ткань черная
- Полка на стеллаж
- Стеллаж для книг
- Стеллаж для книг 2-х сторонний
- Стол 6 шт
- Стол для читателей 8 шт
- Стул ученический 38 шт
- Стул ученический 7 шт

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства / Л. Ю. Киселев. - Москва: Лань, 2013. – 448 с.
2. Наумкин В.Н. Технология растениеводства. – СПб.: Лань, 2014. – 592с.
3. Кормопроизводство с основами земледелия: Учебник - /Михалев С.С., Хохлов Н.Ф., Лазарев Н.Н. – М.: Инфра-М, 2015. – 352с.
4. Наумкин В.Н. Технология растениеводства. – СПб.: Лань, 2014. – 592с.
5. Трухачев В.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. – СПб.: Лань, 2013. – 352с.

6. Хайрtdинова Н.А. Технология хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для студентов СПО. – Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2015. – 252с.

Дополнительная литература:

1. Бессарабов Б.Ф., Бондарев Э.И., Столляр Т.А. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: учебник. 2-е изд., доп. – СПб.: Лань, 2007. -352с.

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Допущено Умо в качестве учебного пособия для вузов/ Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев и др.. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Издательство "Лань", 2012. - 624 с.

3. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов: Учебник/ Л.А. Трисвятский, Б.В. Лесик, В. Н. Курдина.- 4-е изд., перераб. и доп.- М.: Альянс, 2014.-415с.

3. Кшникаткина, Анна Николаевна. Кормопроизводство с основами ботаники и агрономии: Допущено Минсельхоз в качестве учебного пособия/ А.Н. Кшникаткина, Е.Н. Варламова, В.А. Варламов. - Пенза: РИО ПГСХА, 2006. - 260 с.

4. Технология переработки продукции растениеводства: Учебно-методический комплекс/ В.А. Исaiчев, Н.Н. Андреев, Ф.А. Мударисов, О.Г. Музурова; Ред. В.И. Костин. - Ульяновск: УГСХА, 2009. - 297 с.

5. Технология кормовых добавок нового поколения из вторичного молочного сырья: Рекомендовано Умо по образованию в качестве учебного пособия для вузов по спец."Технология молока и молочных продуктов"/ А.Г. Храмцов. - М.: ДеЛи принт, 2006. - 288 с.

6. Технология переработки продукции растениеводства: Допущено Мс/хРФ в качестве учебника для вузов по спец. "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"/ Ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 616 с.

7. Гатаулина, Галина Глебовна. Технология производства продукции растениеводства: Допущено Министерством с/х в качестве учебника/ Г.Г. Гатаулина, В.Е. Долгодворов, М.Г. Обьедков. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2007. - 528 с.

Периодические издания

1. Журнал «Аграрная наука»;
2. Журнал «Молочная промышленность»;
3. Журнал «Свиноводство»;
4. Журнал «Сельский механизатор».
5. Журнал «Товаровед продовольственных товаров»;
6. Журнал «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология»;
7. Журнал «Картофель и овощи»
8. Журнал «Тара и упаковка»

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система Znanium - znanium.com
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru - elibrary.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля **ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** реализуется в течение 8 семестра обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов.

Освоению модуля, предшествует изучение следующих дисциплин ОП:

- ОП.01 Основы агрономии
- ОП.02 Основы зоотехнии
- ОП.03 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства
- ОП.04 Инженерная графика
- ОП.05 Техническая механика
- ОП.06 Материаловедение
- ОП.07 Основы аналитической химии
- ОП.08 Микробиология, санитария и гигиена
- ОП.09 Метрология, стандартизация и подтверждение качества
- ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.12 Охрана труда
- ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

и профессиональных модулей:

- ПМ 01. «Производство и первичная обработка продукции растениеводства»,
- ПМ 02. «Производство и первичная обработка продукции животноводства»,
- ПМ.03 «Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции,
- ПМ.04 «Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства».

В процессе обучения обучающихся основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля **ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами.

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа обучающихся проводится внеаудиторных часов.

Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, отработку практических умений и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. По результатам изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен.

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля или непрерывным циклом. Учебная практика проводится в специализированных кабинетах и в лаборатории производства продукции растениеводства, технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и кормопроизводства. Учебная практика проходит под

руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются сельскохозяйственные, перерабатывающие предприятия и организации, с которыми заключен договор о взаимном сотрудничестве.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от филиала назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя - руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи обучающимся при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника – отчёта практики по профилю специальности

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

- преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты оценки освоенных профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	Текущий контроль: - устный и письменный опрос; - реферат; - тестирование по темам; - наблюдение в ходе осуществления практической работы; - оценка выполнения заданий самостоятельной работы; - отчеты по практическим работам.
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.	Рубежный контроль: - тестирование по темам. - дифференцированный зачет по учебной практике ПМ 05. МДК 05.01 Другая форма контроля (собеседование) Итоговый контроль: - квалификационный экзамен по ПМ.05

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Обучающийся (студент): объясняет социальную значимость профессии бухгалтер; демонстрирует интереса к будущей профессии. стремится к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.).	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, портфолио достижений.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обучающийся (студент): развивает поставленную цель на задачи, подбирая из числа известных технологии (элементы технологий), позволяющие решить каждую из задач; демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; - оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - устный и письменный экзамен; - положительные отзывы руководителей учебной практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Обучающийся (студент): выбирает способ разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности; проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет риски; анализирует риски (определяет степень вероятности и степень влияния на достижение цели) и обосновывает достижимость цели; оценивает последствия принятых решений.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Обучающийся (студент): формулирует вопросы, нацеленные на получение недостающей информации; характеризует произвольно заданный источник информации в соответствии с задачей информационного поиска; извлекает информацию по двум и более основаниям из одного или нескольких источников и систематизирует ее в	

	самостоятельно определенной в соответствии с задачей информационного поиска структуре; задает критерии для сравнительного анализа информации в соответствии с поставленной задачей деятельности; делает вывод о применимости общей закономерности в конкретных условиях.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Обучающийся (студент): корректно использует информационные источники для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач (грамотно выполняет ссылки, сноски, цитаты, оформляет библиографический список, рисунки, таблицы в тексте); демонстрирует грамотное владение персональным компьютером и использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Обучающийся (студент): - эффективно и результативно строит взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - не является участником субъективных конфликтов с коллегами, руководством и потребителями; - позитивно разрешает возникающие объективные конфликты; - имеет положительные отзывы с производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Обучающийся (студент): - ответственно относится к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Обучающийся (студент): анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения анализирует \ формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности, установки,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов,

	свойства психики) для решения профессиональной задачи называет трудности, с которыми столкнулся при решении задачи, и предлагает пути их преодоления \ избегания в дальнейшей деятельности.	заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Обучающийся (студент): - рационально использует современные технологии при приемке и экспертизе потребительских товаров; - проводит анализ инноваций в организации и проведении работ по товародвижению; - определяет наиболее приемлемые к конкретной производственной ситуации технологии выполнения работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.

Разработчик:

Кадырова А.М., ассистент кафедры
«Технология производства, переработки
и экспертизы продукции АПК»


(подпись)

Рецензент:

Лифанова С.П. д.с.х.н., профессор кафедры
биотехнологии и переработки с/х продукции
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ


(подпись)

Заседание кафедры «ТППиЭП АПК» « 30 » 08 _____ 2017 г. протокол № 1

Зав кафедрой «ТППиЭП АПК»
к.т.н., доцент Шигапов И.И.


(подпись)

Заместитель начальника отдела
информационного и библиотечного
обеспечения Наумова М.В.


(подпись)

Лист регистрации изменений

Содержание изменения	Основание для изменений	Протокол заседания кафедры	Протокол заседания методической комиссии

Разработчик:

ассистент кафедры «ТППиЭПАПК» _____ А.М. Кадырова

Зав кафедрой «ТППиЭП АПК» _____ И.И. Шигапов

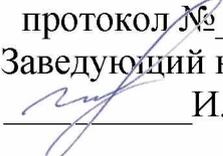
Председатель методической комиссии инженерно-технологического факультета _____ А.В. Поросятников

Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____
Протокол № _____ от _____ Зав. кафедрой _____	Протокол № _____ от _____ Председатель методической комиссии _____

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ « УЛЬЯНОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»**

**Кафедра «Технологии производства, переработки и экспертизы
продукции АПК»**

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«Технологии производства,
переработки и экспертизы
продукции АПК»
« 30 » августа 2017 г.
протокол № 1
Заведующий кафедрой
 И.И. Шигапов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
профессионального модуля
**ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Специальность: 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Уровень подготовки базовый
(базовый, углубленный)

Квалификация выпускника технолог
(наименование квалификации)

Форма обучения очная, заочная
(очная, заочная и др.)

Димитровград 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
2. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ	27
3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ	52
4. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА	54
4.1 ПРИМЕРНЫЙ БИЛЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	54
4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	54

1. ПАСПОРТ
фонда оценочных средств
ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким
Профессиям рабочих, должностям служащих
МДК 05.01 «Приемка сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Контролируемые темы дисциплины*	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, коды формируемых компетенций)**	Наименование оценочного средства
Входной контроль			
	Знания, умения, освоенные на учебных дисциплинах, которые являются обеспечивающими по отношению к дисциплине «Основы агрономии, Основы зоотехнии».		Перечень вопросов для устного опроса.
1.	Введение	<u>Знать:</u> ключевые понятия: функции приемщика, содержание дисциплины и ее задачи. <u>Уметь:</u> применять полученные знания. <u>Формируемые компетенции:</u> ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.	Перечень вопросов для устного опроса.
Раздел 1. Технологии приема и сортировки сельскохозяйственной продукции и сырья Оформление документации и определение качества продукции и сырья при приеме.			
2.	Тема 1.1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья	<u>Знать:</u> - Правила приема сельскохозяйственных продуктов. -Правила приема сельскохозяйственного сырья. -Правила сортировки сельскохозяйственных <u>Уметь:</u> применять полученные знания. <u>Формируемые компетенции:</u> ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.	Перечень вопросов для устного опроса.
3.	Тема 1.2. Определение качества сдаваемой продукции	<u>Знать:</u> - Правила определения качества; - Особенности определения качества продукции растениеводства. - Особенности определения качества продукции животноводства. <u>Уметь:</u> Вести учет и отчет по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной <u>Формируемые компетенции:</u> ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.	Перечень вопросов для устного опроса.

4.	Тема 1.3 Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов	<p><u>Знать:</u> - виды погрешности измерений; -Правила взвешивания. -Правила измерения. -Марки измерительных приборов. -Марки весов. -Порядок проведения взвешивания и измерения. <u>Уметь:</u> применять полученные знания. <u>Формируемые компетенции:</u> ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.</p>	Перечень вопросов для устного опроса. Сообщения студентов.
5.	Тема 1.4. Способы устранения дефектов и причины их возникновения	<p><u>Знать:</u> Виды дефектов. Причины образования дефектов продукции и сырья. <u>Уметь:</u> Применять способы устранения дефектов на практике <u>Формируемые компетенции:</u> ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.</p>	Перечень вопросов для устного опроса. Сообщения студентов.
6.	Тема 1.5. Оформление установленной документации.	<p><u>Знать:</u> Классификацию установленной документации. Правила оформления документов. Основная документация на животноводческую продукцию и сырье. Основная документация на растениеводческую продукцию и сырье. <u>Уметь:</u> Правильно оформлять документацию на продукцию. <u>Формируемые компетенции:</u> ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.</p>	Перечень вопросов для устного опроса. Сообщения студентов.
7.	Рубежный контроль по темам: 1.1 – 1.5		Тестовый материал

*Наименование темы указано в рабочей программе учебной дисциплины, МДК.

** Требования к результатам освоения дисциплины - умения, знания, коды компетенций - указаны в паспорте рабочей программы учебной дисциплины, МДК.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.

2. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

2.1. МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1 вариант

1. Какие правила приема сельскохозяйственного сырья?
2. Права и обязанности приемщика?

2 вариант

1. Какие правила приема сельскохозяйственных продуктов?
2. Права и обязанности приемщика?

3 вариант

1. Какие правила сортировки сельскохозяйственных культур ?
2. Какие особенности определения качества продукции растениеводства?

4 вариант

1. Что необходимо учесть при ведении учета и отчетности по сырью и готовой продукции?
2. Порядок проведения взвешивания и измерения продукции?

5 вариант

1. Какие причины образования дефектов продукции и сырья?
2. Какие правила способов устранения дефектов продукции растениеводства?

6 вариант

1. Какие вы знаете виды дефектов?
2. Порядок проведения взвешивания и измерения продукции?

7 вариант

1. Для чего необходима оценка качества продукции?
2. Классификация установленной документации. вариант

8 вариант

1. Правила оформления документов?
2. Основная документация на животноводческую продукцию и сырье?

2.2. МАТЕРИАЛ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Введение

Оцениваемое умение: - охарактеризовать содержание дисциплины и ее задачи, связь с другими дисциплинами.

Оцениваемые знания: - выступление с рефератом на тему «Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья» на занятии.

Раздел 1. Технологии приема и сортировки сельскохозяйственной продукции и сырья

Тема 1.1. Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья

Оцениваемое умение: - Правила приема сельскохозяйственных продуктов.

-Правила приема сельскохозяйственного сырья.

-Правила сортировки сельскохозяйственных продуктов.

Оцениваемые знания: - выступление с рефератом на тему «Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья», ответить на вопросы для самоконтроля;

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.

Задание 1. задания для устного опроса.

1. Сформулируйте основной постулат приема сельскохозяйственных продуктов.
2. Перечислите правила приема сельскохозяйственного сырья
3. Назовите факторы, влияющие на правила приема сельскохозяйственного сырья.
4. Что включает сортировки сельскохозяйственных продуктов.
5. Назовите цель и задачи сортировки сельскохозяйственных продуктов.

Тема 1.2. Определение качества сдаваемой продукции Оцениваемое умение: определять качества сдаваемой продукции.

Оцениваемые знания: - ответить на вопросы для самоконтроля; составление таблиц: «Определение качества сдаваемой продукции, в растениеводстве и животноводстве», составление кроссвордов по теме: «Правила определения качества».

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.

Задание 1. задания для устного опроса.

1. Дайте характеристику методам измерений
2. Перечислите особенности определения качества продукции животноводства.
3. Дайте определение некондиционной продукции растениеводства.
4. Дайте характеристику определения качества.
5. Назовите методы определения качества продукции растениеводства.

Тема 1.3. Взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов Оцениваемое умение: - взвешивание и измерение сельскохозяйственных продуктов.

Оцениваемые знания: - ответить на вопросы для самоконтроля; Составление таблиц: «Классификация погрешности измерений»,

подготовка докладов на темы: «Эталоны», «Виды измерений», «Международная система СИ».

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.

Задание 1. задания для устного опроса.

1. Дайте определение понятия «эталон».
2. Какие знаете виды погрешности измерений?
3. Назовите причины возникновения погрешности измерений?
4. Назовите способы и порядок проведения взвешивания и измерения
5. Правила взвешивания. Марки измерительных приборов.

Тема 1.4. Способы устранения дефектов и причины их возникновения.

Оцениваемое умение: - составить исковое заявление в арбитражный суд

Оцениваемые знания: - ответить на вопросы для самоконтроля; составление таблиц: «Виды дефектов», подготовка докладов на тему: «Причины образования дефектов продукции».

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.

Задание 1. задания для устного опроса.

1. Укажите способы устранения дефектов с/х продукции.
2. Назовите причины образования дефектов продукции и сырья.
3. Перечислите виды дефектов.
4. Виды дефектов молока
5. Причины образования дефектов продукции и сырья.
6. Способы устранения дефектов овощей.
7. Определение основных видов дефектов мяса

Тема 1.5. Оформление установленной документации.

Оцениваемое умение: - составить исковое заявление в арбитражный суд

Оцениваемые знания: - ответить на вопросы для самоконтроля; составление таблиц: «Классификация установленной документации», подготовка докладов на тему: «Основные правила оформления документов».

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.3;2.3.

Задание 1. задания для устного опроса.

1. На чем основана классификация установленной документации на с/х сырье.
2. Назовите правила оформления документов на продукцию и сырье.
3. Перечислите основную документацию на животноводческую продукцию и сырье.
4. Перечислите основную документацию на растениеводческую продукцию и сырье.
5. Правила оформления документов.

2.3. МАТЕРИАЛ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

? Укажите требования к заготавливаемому зерну мягкой пшеницы 1-го класса

- = количество клейковины не менее 28 %
- + количество клейковины не менее 32 %
- + качество клейковины не ниже 1 группы
- = качество клейковины не ниже 2 группы
- + число падения более 200 с
- = число падения 200 - 151 с

? Укажите требования к заготавливаемому продовольственному зерну ячменя 1-го класса

- + натура не менее 630 г/л
- = натура не менее 680 г/л
- + сорная примесь не более 4,0 %
- = сорная примесь не более 6,0 %
- + зерновая примесь не более 9,0 %
- = зерновая примесь не более 7,0 %.

? Укажите требования к поздним яблокам высшего сорта

- = поперечный диаметр плодов округлой и овальной формы не менее соответственно 80 и 60 мм (0)
- + механические повреждения в виде легких нажимов общей площадью до 1 кв. см в местах заготовки
- + механические повреждения в виде легких нажимов общей площадью до 2 кв. см в местах назначения
- = повреждения вредителями и болезнями с зажившей кожицей до 2 кв. см и засохшими повреждениями плодовой кожурой до 2 %
- = отсутствие плодоножки не допускается
- + поперечный диаметр плодов округлой и овальной формы не менее соответственно 65 и 60 мм.

? Укажите требования к продовольственному отборному картофелю

- + наибольший диаметр клубней округло - овальной и удлиненной формы не менее соответственно 50 и 40 мм

= наибольший диаметр клубней округло - овальной и удлиненной формы не менее соответственно
60 и 50 мм

= содержание мелких клубней не более 10, 0 %

+ содержание клубней с порезами, трещинами и вмятинами не более 2,0 %

+ содержание увядших клубней с мелкой морщинистостью не более 5,0 % массы

= клубней с ржавностью (железистой пятнистостью) не более 2,0 % массы.

? Укажите требования, соответствующие ГОСТ 1721 - 85 " Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая"

+ размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 2,5 ... 6,0 см

+ размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 ... 8,0 см

+ отклонение на 0,5 см от установленных размеров не более чем у 10 % корнеплодов к общей массе

= содержание корнеплодов треснувших, поломанных, уродливых по форме, с порезами головок не более 10 % к общей массе

= содержание загнивших корнеплодов не более 2,0 % к общей массе

= наличие земли, прилипшей к корнеплодам не более 1,0 % к общей массе.

? Укажите функции, которые выполняет аккредитованная испытательная лаборатория

= определяет виды продукции и ГОСТы, на соответствие которым проводят обязательную сертификацию

= осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией

+ осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний

= выдает сертификат и лицензию на применение знака соответствия

= применяет сертификат и знак соответствия

= устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

? Укажите функции, которые выполняет орган по сертификации продукции

= определяет виды продукции и ГОСТы, на соответствие которым проводят обязательную сертификацию

+ осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией

= осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний

+ выдает сертификат и лицензию на применение знака соответствия

= применяет сертификат и знак соответствия

= устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

? Укажите функции, которые выполняют изготовители (продавцы) продукции при проведении сертификации

+ приостанавливают или прекращают реализацию продукции (подлежащей обязательной сертификации), если она не отвечает требованиям нормативных документов, на соответствие которым она сертифицирована, по истечении срока действия сертификата

= осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией

= осуществляет испытания конкретной продукции и выдает протоколы испытаний

= сертифицируют продукцию, выдают сертификат и лицензию на применение знака соответствия

+ применяет сертификат и знак соответствия

= устанавливает порядок инспекционного контроля за соблюдением правил сертификации и за сертифицированной продукцией.

? В чем преимущество хранения плодов и овощей в охлажденном состоянии в РГС перед хранением их в обычных холодильных камерах

+ при снижении содержания кислорода и повышении содержания двуокиси углерода значительно замедляется развитие патогенных микроорганизмов и проявление некоторых физиологических расстройств

= газовая среда повышает скорость выделения этилена, вследствие чего замедляется созревание, сохраняется питательная ценность и товарный вид продукции

+ газовая среда значительно уменьшает скорость выделения этилена, вследствие чего сохраняется товарный вид продукции и продлевается период её хранения

+ газовая среда значительно снижает скорость метаболических процессов, протекающих в плодах и овощах

= газовая среда значительно повышает скорость метаболических процессов, протекающих в плодах и овощах

+ газовая среда больше обеспечивает снижение интенсивности дыхания и испарения влаги, а также замедляет развитие некоторых заболеваний.

? Как влияет концентрация кислорода и двуокиси углерода при хранении в РГС на потери количества и качества фруктов и овощей

= при содержании кислорода ниже 3...4 % происходят ферментативные процессы (внутриклеточного дыхания), которые приводят к побурению фруктов и овощей

+ при содержании кислорода ниже 1,0... 1,5 % происходят ферментативные процессы (внутриклеточного дыхания), которые приводят к побурению фруктов и овощей

+ при содержании двуокиси углерода от 8 до 10 % наблюдаются физиологические заболевания, в результате чего происходят потери количества и качества продукции

= при содержании двуокиси углерода от 3 до 5 % наблюдаются физиологические заболевания, в результате чего происходят потери количества и качества продукции

+ при содержании кислорода от 2 до 4 % и двуокиси углерода от 3 до 5 % снижается активность метаболических процессов, протекающих в фруктах и овощах

= при содержании кислорода от 2 до 4 % и двуокиси углерода от 3 до 5 % повышается активность метаболических процессов, протекающих в фруктах и овощах.

? Как влияют низкие положительные температуры, складывающиеся в послеуборочный период и при хранении, на свойства клубней картофеля

= повышается способность клубней заживлять механические повреждения

+ замедляется формирование естественной перидермы

+ снижается механическая устойчивость тканей перидермы и паренхимы

+ снижается интенсивность образования раневой перидермы

+ увеличиваются потери от загнивания продукции

= повышается устойчивость естественной перидермы к проникновению в клубни фитопатогенных микроорганизмов.

? Какие закономерности следует учитывать при охлаждении плодоовощной продукции в хранилищах

+ температура продукции изменяется тем быстрее, тем больше разница температур продукции и окружающей среды

+ температура продукции изменяется быстрее, чем больше скорость движения воздуха

= температура изменяется быстрее, чем крупнее продукция по размеру

= продукция россыпью или в мелкой таре охлаждается медленнее, чем при хранении толстым слоем или в крупной таре

+ упакованная продукция охлаждается быстрее, чем не упакованная

+ охлаждение плодов и овощей до заданных режимов хранения нужно проводить быстрее.

? Какие особенности следует учитывать в период охлаждения картофеля до значений оптимальной температуры

+ при небольшом количестве поврежденных клубней снижение температуры насыпи проводят постепенно на 0,25...0,50 °С в сутки в течение 25...40 дней

= вызревшие и неповрежденные клубни охлаждают со скоростью 2...3 °С в сутки в течение 5...7 дней

+ при значительном количестве поврежденных или больных клубней охлаждение насыпи проводят со скоростью до 1 °С в сутки в течение 15...20 дней

= охлаждение клубней картофеля проводят путем постоянного вентилирования хранилища и насыпи в течение суток с учетом значений относительной влажности воздуха

+ удельная подача воздуха при активном вентилировании составляет в период охлаждения 50...60 куб. метров на 1 т в течение 1 часа

+ охлаждение насыпи клубней картофеля проводят вентилированием в наиболее холодное время суток при температуре наружного воздуха не ниже 0 °С.

? Какие особенности следует учитывать при закладке на хранение картофеля

+ картофель низкого качества необходимо закладывать на короткие сроки и размещать в бурты, траншеи или хранилища с естественной вентиляцией

+ картофель низкого качества при необходимости длительного хранения необходимо размещать в охлаждаемых хранилищах

+ картофель с механическими повреждениями необходимо размещать в хранилищах с активной вентиляцией

= для предупреждения отпотевания картофеля в хранилищах с активным вентилированием верхний слой насыпи укрывают соломенными матами

+ при загрузке хранилищ с активным вентилированием насыпь картофеля должна иметь ровную поверхность

= картофель с механическими повреждениями следует размещать в хранилищах с естественной вентиляцией, а продолжительность лечебного периода сокращают.

? Какие признаки учитывают при определении съемной зрелости плодов яблок

= окраску мякоти плода

+ окраску кожицы и семян

+ плотность мякоти и содержание крахмала

= степень повреждения плодов вредителями

+ число дней от цветения до созревания плодов

= сумма температур и гидротермический коэффициент за период от распускания вегетативных почек до оптимального срока съема.

? Какие способы размещения картофеля и овощей применяют при полевом способе их хранения

= в ящиках, контейнерах с полиэтиленовым вкладышем

= в матерчатых, бумажных или полиэтиленовых мешках

+ насыпью без переслойки влажной землей или песком с приточно-вытяжной вентиляцией

+ насыпью в крупногабаритных буртах с активной вентиляцией

+ насыпью с переслойкой влажной землей или песком

= насыпью в закромах с активным вентилированием и высотой загрузки 2,5...4,0 м.

? Какие условия выращивания повышают лежкость плодов яблок

= высокая температура и большое количество осадков в период вегетации

= низкая температура и большое количество осадков в период вегетации

= весенние заморозки и низкие температуры в период цветения

- = интенсивные дожди после засухи
- + сухая и теплая погода в течение трех-четырех недель перед уборкой урожая
- = высокие дозы удобрений, особенно органические и азотные.

? Какие условия хранения корнеплодов сахарной свеклы повышают содержание в них моносахаров

- = хранение корнеплодов в кагатах при температуре +1...+3 °С
- + хранение корнеплодов в кагатах при температуре +12...+ 15 °С
- = поражение корнеплодов микроорганизмами
- + замораживание и последующее оттаивание корнеплодов
- + резкая смена температуры при хранении корнеплодов в кагатах
- = ранение корнеплодов в замороженном состоянии при температуре - 15... - 18 °С.

? Какие факторы следует учитывать при выборе оптимального соотношения и концентрации РГС при хранении фруктов и овощей

- + биологические особенности сорта фруктов и овощей
- + степень зрелости продукции
- = способ размещения продукции
- + продолжительность хранения продукции
- = химический состав продукции
- = температуру и относительную влажность воздуха в холодильных камерах

? При каких условиях на месте механических повреждений клубней картофеля наиболее интенсивно образуется раневая перидерма

- + при температуре 15 ± 3 °С и относительной влажности воздуха 90..95 % и свободном доступе кислорода к поврежденной ткани
- = при температуре 8...10 °С и относительной влажности воздуха 90 ..95 %
- = при температуре 15 ± 3 °С, относительной влажности воздуха 70 ..75 % и свободном доступе кислорода к поврежденной ткани
- = при температуре 8...10 °С, относительной влажности воздуха 90...95 % и активном вентилировании при скорости воздушного потока 0,6...0,8 м/с.

? Укажите меры по предупреждению явления самосортирования плодоовощной продукции

- + очистка продукции от примесей
- + предварительное сортирование плодоовощной продукции по форме и размеру
- = увеличение высоты падения продукции со стрелы транспортера при загрузке ее в хранилище
- + постоянное перемещение стрелы транспортера по горизонтали при загрузке продукции в хранилище
- = хранение продукции в закромах и секциях
- = уменьшение высоты насыпи продукции

? Физическая величина – это ...

- = объект измерения;
- = величина, подлежащая измерению, измеряемая или измеренная в соответствии с основной целью измерительной задачи;
- + одно из свойств физического объекта, общее в качественном отношении для многих физических объектов, но в количественном отношении индивидуальное для каждого из них.

? К объектам измерения относятся ...

- = образцовые меры и приборы;
- + физические величины;
- = меры и стандартные образцы.

- = эталоны сравнения;
- = эталоны 1-го разряда.

2.4 Тестовый материал Вариант №1

? Органолептические показатели зерна:

- + вкус
- + запах
- = натура
- + цвет
- = зараженность

? Какие классы мягкой пшеницы существуют по содержанию клейковины:

- + I
- + II
- + III
- + IV
- = V
- = Высший

? Какие классы твердой пшеницы существуют по содержанию клейковины:

- + I
- + II
- + III
- + IV
- + V
- = Высший

? Натура зерна характеризует его:

- крупность
- = выравненность
- = консистенцию
- + выполненность

? Солодовый запах у зерна появляется при:

- + прорастании
- = развитии плесеней
- = развитию амбарных вредителей
- = поражении твердой головней

? Зерно приобретает сладкий вкус при:

- = перегреве при сушке
- + прорастании
- = попадании корзинок полыни
- = развитию плесеней

? По ограничительным кондициям допускается зараженность зерна:

- = зерновым точильщиком
- + клещем
- = амбарным долгоносиком
- = хлебной молью

? В состав вредной примеси в партиях пшеницы входит:

- = галка
- + рожки спорыньи
- = стержни колоса
- = заплесневевшие зерна

? Зерно приобретает запах селедочного рассола при поражении:

- + твердой головней
- = спорыньей
- = пыльной головней
- = фузариозом

? Основную массу белков клейковины пшеницы составляет:

- + глиадин
- = лейкозин
- = зеин
- = авенин

? Зерно приобретает амбарный запах при:

- = прорастании
- = самосогревании
- + длительном хранении без перемещения
- = после фумигации

? Повреждение зерна пшеницы клопом-перепашкой:

- = улучшает качество клейковины
- + ухудшает качество клейковины
- = не влияет на качество клейковины
- = укрепляет клейковину

? При прорастании зерна пшеницы клейковина становится:

- = более упругой
- = более газоудерживающей
- + крошащейся
- = не изменяется

? Приемка зерна на хлебопекарные предприятия производится в соответствии с условиями:

- = на посевной материал
- + заготовительными
- = промышленными
- = экспортными

? При наличии в партии озимой ржи проросших зерен «число падения»:

- = увеличивается
- + уменьшается
- = не изменяется

? Стекловидность зерна зависит:

- = от типового состава зерна
- + от консистенции эндосперма
- = от содержания витаминов в зерне

? Крупность муки зависит от:
+ сорта муки
+ содержания жиров в муке
= содержания белков в муке
= содержания углеводов в муке

? Более темный цвет имеет:
+ мука высшего сорта
= мука I-го сорта
= обойная мука
= мука II сорта

? К показателям качества муки, влияющим на хлебопекарные свойства относятся:
= зольность муки
= крупность муки
+ кислотность муки
= автолитическая активность
= содержание витаминов в муке

? К показателям качества муки, влияющим на хлебопекарные свойства относятся:
= зольность муки
= крупность муки
+ кислотность муки
= автолитическая активность
= содержание витаминов в муке

? Пленчатость зависит от:
+ вида культуры
+ сорта культуры
+ от содержания клейковины
+ условий произрастания культуры

? Если у подсолнечника лущистость 40-60 %, то он:
+ масляный
+ грызовой
= межунок

? Скважистость зерновой массы увеличивается:
= с увеличением высоты насыпи
= в партиях с невыравненными зёрнами
+ с увеличением содержания крупных примесей
= с увеличением содержания мелких примесей

? Интенсивность дыхания зерна снижается при:
= увеличении влажности
= увеличении засоренности
= повышении температуры
+ снижении влажности

? Режим хранения зерна в сухом состоянии основан на принципе:
= термоанабиоза
+ ксероанабиоза

- = наркоанабиоза
- = ацидоанабиоза

- ? Режим хранения зерна в охлажденном состоянии основан на принципе:
- = осмоанабиоза
 - = ацидоценоанабиоза
 - + термоанабиоза
 - = абиоза

Вариант №2

- ? Предельно допустимая температура нагрева семян при сушке:
- =350С
 - +450С
 - =500С
 - =600С

- ? Предельная температура нагрева продовольственного зерна пшеницы:
- =300С
 - =400С
 - +500С
 - =600С

- ? Какое зерно не рекомендуется хранить без доступа воздуха:
- + семенное
 - = направляемое для переработки в муку
 - = кормовое
 - = направляемое для переработки в крупу

- ? Активное вентилирование зерновых смесей не применяют для:
- + очистки от примесей
 - = охлаждения
 - = подсушивания
 - = послеуборочного дозревания

- ? С целью удлинения периода покоя у овощей и фруктов:
- = повышают температуру
 - = снижают влажность воздуха
 - + понижают температуру
 - = увеличивают содержание кислорода в воздухе

- ? Оптимальная температура хранения продовольственного картофеля в основной период:
- = -1...00С
 - + +2...+40С
 - = +6...+70С
 - = +8...+100С

- ? Относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука-репки:
- = 40...50%
 - + 60...70%
 - = 70...80%

= 80...90%

? Равновесную влажность зерна определяют:

- + динамическим методом
- = по сухому остатку
- = электровлагомером
- = на «зубок»

? Анаэробный тип дыхания семенного зерна приводит к:

- + гибели зародыша
- = удлинению периода покоя
- + выделению энергии
- + выделению углекислого газа
- = выделению воды

? Равновесная влажность зерна при хранении зависит от:

- + температуры
- = высоты слоя
- = сорта семян
- + относительной влажности воздуха

? Последовательность операций по подготовке зерна к хранению

- + сушка
- + сортирование (вторичная очистка)
- + предварительная очистка
- + первичная очистка
- + складирование зерна

? Семена какой культуры нельзя сушить в барабанных зерносушилках:

- = озимой ржи
- = овса
- = озимой пшеницы
- + гороха
- = ячменя

? Охлаждение зерновой массы необходимо для:

- = замены зерносушилок
- + временной консервации до сушки
- = увеличения всхожести
- + уменьшения дыхания живых компонентов
- = увеличения содержания клейковины

? Сушка зерна приводит к:

- + гибели амбарных вредителей
- + уменьшению влажности
- + укреплению клейковины
- = ослаблению клейковины
- + ослаблению деятельности вредных микробов

? Активное вентилирование зерна эффективно при:

- = высокой влажности воздуха вне помещения
- + низкой влажности воздуха вне помещения

? Влажность семян подсолнечника при хранении

= 14 %

+ 7 %

= 18 %

= 16 %

? Влажность семян пшеницы, ржи, овса, гречихи, ячменя при хранении:

+ 14 %

= 7 %

= 18 %

= 16 %

? Высота складирования семян зависит от:

+ влажности

= сорта

+ времени года

+ культуры

? При хранении семян в складах в первую очередь ведут наблюдение за:

= всхожестью

= зараженностью вредителями

= свежестью

+ температурой

? При закладке на хранение картофеля определяют процент:

+ стандартных клубней

+ мелких клубней

+ механически поврежденных клубней

+ больных клубней

+ земли и мусора

= крупных клубней

? Естественная убыль зерна, плодов и овощей при хранении, связана с:

+ процессом дыхания

+ усушкой

= деятельностью вредителей

+ неучтенным распылом при любых перемещениях и технологических операциях

? Естественная убыль растениеводческой продукции выше при хранении:

+ насыпью

= в таре

? Естественная убыль растениеводческой продукции ниже при хранении:

= осенью

= весной

= летом

+ зимой

? Из каких материалов изготавливают тару для хранения и транспортировки консервированной продукции:

+ из жести

+ из стекла

- + из полимера
- + из дерева
- = из чугуна
- + из картона

? Последовательность периодов хранения продовольственного картофеля:

- + охлаждение
- + лечебный
- + весенний
- + основной

Вариант №3

? Относительная влажность воздуха при хранении продовольственного картофеля в основной период:

- = 80-86 %
- + 90-95 %
- = 70-75 %
- = 65-70 %

? Оптимальная температура хранения продовольственного картофеля в основной период:

- = +5-+10 °C
- + +1-+5 °C
- = +10-+15 °C
- = 0- -5 °C

? Оптимальная температура хранения продовольственного картофеля:

- = +1 °C
- = +3 °C
- = 0 °C
- + -1 °C
- = -2 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении продовольственной капусты:

- = 80-85 %
- = 75-80 %
- = 85-90 %
- + 90-95 %

? Оптимальная температура хранения продовольственных корнеплодов:

- = 0- -1 °C
- = +1-+2 °C
- = +2-+3 °C
- + 0-+1 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении продовольственных корнеплодов:

- = 85-90 %
- = 80-85 %
- + 90-95%
- = 80-85 %
- = 75-80 %

? Оптимальная температура хранения лука-севка в основной период:

+ -1- -3 °C

= 0-+3 °C

+ +18-+20 °C

= +3-+6 °C

= +6-+9 °C

? При какой температуре хранят лук-матку в основной период:

+ +2-+5 °C

= +5-+8 °C

= 0- -3 °C

= +8-+10 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении лука:

= 80-85 %

= 90-95 %

+ 70-75 %

= 65-70 %

= 75-80 %

? Оптимальная температура хранения чеснока в основной период:

= 0- -3 °C

= +3-+6 °C

+ -1- -3 °C

= +1-+3 °C

= +6-+9 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении чеснока:

+ 70-75 %

= 75-80 %

= 80-85 %

= 85-90 %

= 90-95 %

? Оптимальная температура хранения созревших (красных) томатов в течение 1-1,5 месяцев:

= +2-+4 °C

= 0- -2 °C

+ +1-+2 °C

= +4-+6 °C

= +6-+8 °C

? Оптимальная температура хранения полностью сформировавшихся зеленых томатов:

= +6-+8 °C

= +4-+6 °C

+ +10-+12 °C

= +8-+10 °C

= +2-+4 °C

? Относительная влажность при хранении созревших (красных) томатов:

= 80-85 %

+ 85-90 %
= 90-95 %
= 75-80 %
= 70-75 %

? Оптимальная температура хранения огурцов открытого грунта:

+ +8-+10 °C
= +10-+12 °C
= +12-14 °C
= +6-+8 °C
= +4-+6 °C

? Оптимальная температура хранения тепличных огурцов:

= +8-10 °C
+ +10-+12 °C
= +12-+14 °C
= +6-+8 °C
= +4-+6 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении огурцов:

= 80-85 %
= 85-90 %
+ 90-95 %
= 75-80 %
= 70-75 %

? Оптимальная температура хранения зрелых плодов перца:

+ 0-+1 °C
= +1-+2 °C
= +2-+3 °C
= 0- -1 °C
= +3-+4 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении перца:

= 80-85 %
+ 85-90 %
= 90-95 %
= 75-80 %
= 70-75 %

? Оптимальная температура хранения баклажанов до 30 дней:

= +11-+12 °C
= +10-+11 °C
= +7- +8 °C
= +8-+9 °C
+ +9-+10 °C

? Оптимальная температура хранения кабачков и патиссонов:

= -2 °C
+ 0 °C
= 2 °C

= 4 °C

= 6 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении кабачков и патиссонов:

= 80-85 %

= 85-90 %

= 90-95 %

+ 75-80 %

= 70-75 %

? Оптимальная температура хранения дынь:

= 0-+1 °C

= 0- -1 °C

= +2-+3 °C

= +3 - +4 °C

+ +1-+2 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении дынь:

= 65-70 %

= 70-75 %

= 75-80 %

+ 80-85 %

= 85-90 %

? Оптимальная температура хранения арбузов:

= +1-+5 °C

= +3-+4 °C

+ +5-+6 °C

= +6-+7 °C

= +2-3 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении арбузов:

+ 80-85 %

= 85-90 %

= 90-95 %

= 75-80 %

= 70-75 %

? Оптимальная температура хранения тыквы:

= 0-+5 °C

+ +6-+10 °C

= +10-+15 °C

= 0- -5 °C

= +15-+20 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении тыквы:

= 60-65 %

= 65-70 %

+ 70-75 %

= 75-80 %

= 80-85 %

Вариант №4

? Оптимальная температура хранения зеленых овощей:

- + 0 °C
- = +2 °C
- = +4 °C
- = -2 °C
- = +6 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении зеленых овощей:

- = 80-90 %
- = 70-80 %
- + 90-98 %
- = 60-70 %

? Средний срок хранения поздних сортов яблок:

- = до 3-х месяцев
- = до 6-ти месяцев
- + до 8-ми месяцев
- = до 11 месяцев

? Оптимальная температура хранения большей части сортов яблок:

- + -1- +1 °C
- = +3-+7 °C
- = -1- -4 °C
- = +6-+10 °C

? Относительная влажность воздуха при хранении яблок и груш:

- = 70 -75 %
- = 75-80 %
- = 80-85 %
- = 85-90 %
- + 90-95 %

? Оптимальная температура хранения груш:

- = +1-+3 °C
- + -1-+2 °C
- = +3-+6 °C
- = -1- -4 °C
- = +6-+9 °C

? Оптимальная температура хранения зрелых citrusовых плодов:

- = -1-0 °C
- + +1-+2 °C
- = 0- +1 °C
- = +2-+3 °C
- = +3-+4 °C

? Относительная влажность при хранении зрелых citrusовых плодов:

- = 70 -75 %
- = 75-80 %
- = 80-85 %

+ 85-90 %
= 90-95 %

? Оптимальная температура хранения большинства сортов винограда:

+ 0 - -1 °С
= 0 - +1 °С
= +1-+2 °С
= +2-+3 °С
= -1- -2 °С

? Относительная влажность при хранении винограда:

= 80-85 %
= 85-90 %
= 75-80 %
= 70-75 %
+ 90-95 %

? Оптимальная температура хранения косточковых плодов и ягод:

+ 0 °С
= -2 °С
= +2 °С
= +4 °С
= +6 °С

? Относительная влажность при хранении косточковых плодов и ягод:

= 80-85 %
= 85-90 %
+ 90-95 %
= 75-80 %
= 70-75 %

? Если температура в хранилище опустится ниже точки росы, то:

+ продукция отпотевает
= продукция замерзает
= продукция нагревается

? Количество белка в пивоваренном зерне ячменя должно быть не более:

= 10%
+ 12%
= 14%
= 16%

? При помоле пшеницы наиболее крупный получаемый продукт:

= мука
= жесткий дунст
+ крупа
= мягкий дунст

? Зольность пшеничной муки выше у

= первого сорта
= высшего сорта
+ обойной

= второго сорта

? При обойных помолах на вальцевых станках расположение рифлей:

= спинка по острию

+ острие по острию

= острие по спинке

= спинка по спинке

? В муке пшеничной высшего сорта среднее содержание углеводов:

= 2,5%

= 11,0%

+ 74,2%

= 88,7%

? Гидротермическую обработку зерна перед помолом проводят чтобы:

= уменьшить прочность оболочек

+ повысить прочность эндосперма

= повысить прочность оболочек

= удалить загрязнения с поверхности

? Пшеничную муку перед замесом просеивают для:

= удаления отрубей

= насыщения воздухом

= улучшения качества клейковины

+ увеличения газодерживающей способности теста

? В процессе брожения теста больше накапливается кислоты:

= уксусной

= яблочной

+ молочной

= лимонной

? Введение повышенных концентраций поваренной соли в пшеничное тесто:

+ замедляет интенсивность брожения

= ускоряет процесс брожения

= не влияет на процесс брожения

= ослабляет клейковину

? К концу выпечки хлеба температура в центре мякиша:

= 50-600С

= 75-850С

+ 95-980С

= 110-1200С

? При производстве растительного масла прессованием мятку нагревают для:

= улучшения вкуса

= улучшения цвета

+ облегчения выделения масла

= улучшения запаха

? Какое растительное масло не является пищевым:

= подсолнечное

= хлопковое

+ касторовое

= кукурузное

? Квашение капусты - это способ консервирования:

+ биохимический

= химический

= физический

= механический

? Маринование плодоовощной продукции основано на принципе:

= ксероанабиоза

= эубиоза

+ ацидоанабиоза

= ацидоценоанабиоза

Вариант №5

? В основе консервирования плодоовощной продукции сушкой лежит принцип:

+ ксероанабиоза

= осмоанабиоза

= термоанабиоза

= ацидоанабиоза

? Последовательность подготовки зерна к помолу:

+дыхание

+очистка от примесей

+отволаживание

+очистка в обоечной машине

? Последовательность размола зерна пшеницы в муку:

+размольный процесс

+процесс обогащения промежуточных продуктов помола

+драной процесс

+шлифовочный процесс

+просеивание в отсевах

? Продукты измельчения зерна пшеницы при помоле по крупности:

= мягкий дунст

+крупная крупка

= мука

+средняя крупка

+жесткий дунст

+мелкая крупка

? Сорта пшеничной хлебопекарной муки по увеличению зольности:

+мука первого сорта

+мука обойная

+крупчатка

+мука высшего сорта

+мука второго сорта

? Сорта ржаной муки по уменьшению содержания частиц оболочек:

- +обдирная
- +обойная
- +сеяная

? Технологический процесс переработки зерна гречихи в крупу:

- + шелушение
- + калибрование
- + очистка от примесей
- + гидротермическая обработка
- + сортирование
- + крупоотделение

? Технологический процесс приготовления пшеничных хлебобулочных изделий:

- + обминка
- + брожение
- + деление на куски и округление
- + замес теста
- + расстойка
- + выпечка
- + брожение
- + формование

? Технологическая схема получения растительного масла методом прессования:

- + жарение
- + обрушивание и разделение рушанки
- + форпрессование
- + измельчение ядра и семени
- + отжим на экспеллерах

? Какие факторы способствуют сохранению квашеных овощей:

- = маслянокислое брожение
- + спиртовое брожение
- = уксуснокислое брожение
- + молочнокислое брожение
- + условия хранения

? По каким признакам отличаются сорта муки:

- +по цвету
- = по сорту зерна
- +по крупности помола
- +по наличию отрубей
- = по влажности

? Что характеризует зольность в муке:

- = наличие зародыша
- = наличие эндосперма
- + наличие оболочек
- = наличие воды
- = наличие клейковины

? Хлопья «Геркулес» получены из:

- = пшеницы

- = ячменя
- = гороха
- + овса
- = проса

? Манная крупа получена из:

- + пшеницы
- = ячменя
- = гороха
- = овса
- = проса

? Перловая крупа получена из:

- = пшеницы
- + ячменя
- = гороха
- = овса
- = проса

? Крупа пшено шлифованное получена из:

- = пшеницы
- = ячменя
- = гороха
- = овса
- + проса

? Кукурузная крупа шлифованная делится на:

- = сорта
- + номера
- = марки
- = сорта и номера
- = марки и номера

? Рисовая крупа сорта экстра состоит из:

- + риса шлифованного
- = риса дробленого
- = рисовых хлопьев
- = риса
- = из ценного риса

? Ячневая крупа получена из:

- = пшеницы
- = кукурузы
- = овса
- + ячменя
- = гречихи

? Жмых получают из:

- + подсолнечника
- = свеклы
- + сои
- + рапса

= солода

? Укажите основные цели сертификации

= установление норм и правил для достаточного обеспечения населения страны продовольствием

+ контроль безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья

= установление норм, правил и характеристик для обеспечения развития экономики в соответствии с

уровнем развития науки и техники

+ защита потребителя от недобросовестности изготовителя (продавца) продукции

+ содействие экспорту и повышение конкурентоспособности продукции

= установление норм и характеристик по обеспечению безопасности хозяйственных объектов с

учетом риска возникновения катастроф и чрезвычайных ситуаций

? Укажите основные цели стандартизации:

= установление норм и правил для достаточного обеспечения населения страны продовольствием

+ установление норм, правил и характеристик для обеспечения безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья

= установление норм, правил и характеристик для обеспечения развития экономики в соответствии с уровнем развития науки и техники

+ установление норм, правил и характеристик для обеспечения единства измерений

+ установление норм, правил и характеристик в целях обеспечения обороноспособности и мобилизационной готовности страны

+ установление норм и характеристик по обеспечению безопасности хозяйственных объектов с учетом риска возникновения катастроф и чрезвычайных ситуаций.

? Укажите сенсорные показатели качества зерна пшеницы

+ цвет

= стекловидность

+ запах

+ блеск

= количество и качество клейковины

+ вкус.

? Укажите требования базисных норм на заготавливаемое зерно по зараженности вредителями хлебных запасов

+ зараженность не допускается

= допускается зараженность клещами II степени при влажности зерна не выше критической

= не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени

= не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени.

? Укажите требования к заготавливаемому зерну гречихи 1 - го класса

= сорная примесь не более 8,0 %

+ трудноотделимая примесь не более 1,0 %

+ содержание ядра не менее 71 %

= содержание ядра не менее 70 %

+ зерновая примесь не более 3,0 %

= проросшие зерна не более 1,5 %.

2.5 Вопросы к другой форме контроля по дисциплине МДК 05.01

Приёмка сельскохозяйственных продукции

1. Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов.
2. Оценка качества муки.
3. Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов
4. Оценка качества картофеля свежего продовольственного
5. Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.
6. Оценка качества свеклы столовой.
7. Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных
8. документов.
9. Оценка качества яблок свежих.
10. Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных
11. документов.
12. Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству
13. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого
14. Оценка качества молока коровьего сырого.
15. Оформление сопроводительных документов на молоко
16. Основные виды убойных животных.
17. Общие положения о проведении закупок скота, птицы и кроликов.
18. Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия.
19. Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.
20. Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат
21. Сдача-приемка скота по живой массе.
22. Приемка скота по количеству и качеству мяса.
23. Подготовка животных к убою
24. Оглушение и убой животных.
25. Обескровливание животного и съемка шкуры
26. Удаление внутренних органов. Разделка и зачистка туш.
27. Конвейерные линии убоя КРС и свиней.
28. Требования ГОСТ Р 54315-2011 по определению упитанности КРС
29. Требования ГОСТ Р 53221- 2008. по определению упитанности свиней
30. Требования ГОСТ Р 18292-2012. по упитанности птицы

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 «Производство и первичная обработка продукции животноводства» по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) Специальность **35.02.06. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции** (базовая подготовка).

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1. Определение условий хранения зерна. Оформление сопроводительных документов.
2. Оценка качества муки.
3. Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов
4. Оценка качества картофеля свежего продовольственного
5. Определение условий хранения картофеля свежего продовольственного. Оформление сопроводительных документов.
6. Оценка качества свеклы столовой.
7. Определение условий хранения свеклы столовой. Оформление сопроводительных документов.
8. Оценка качества яблок свежих.
9. Определение условий хранения яблок свежих. Оформление сопроводительных документов.
10. Правила приема молока коровьего сырого. Требование к качеству
11. Транспортирование и хранение молока коровьего сырого
12. Оценка качества молока коровьего сырого.
13. Оформление сопроводительных документов на молоко
14. Пороки плавленых сыров и меры их предупреждения
15. Пороки сычужных сыров и меры их предупреждения
16. Пороки молочных консервов и меры предупреждения
17. Пороки плавленых сыров и меры их предупреждения
18. Пороки цельномолочной продукции и меры предупреждения
19. Пороки кисломолочной продукции и меры предупреждения
20. Требования к сырью в производстве цельномолочной и кисломолочной продукции
21. Основные виды убойных животных.
22. Общие положения о проведении закупок скота, птицы и кроликов.
23. Порядок подготовки скота в хозяйстве к отправке на мясоперерабатывающие предприятия.
24. Способы транспортировки скота, птицы и кроликов.
25. Организация и порядок сдачи-приемки скота и птицы на мясокомбинат
26. Сдача-приемка скота по живой массе.
27. Приемка скота по количеству и качеству мяса.
28. Подготовка животных к убою
29. Оглушение и убой животных.
30. Обескровливание животного и съемка шкуры
31. Удаление внутренних органов. Разделка и зачистка туш.
32. Конвейерные линии убоя КРС и свиней.

33. Требования ГОСТ Р 54315-2011 по определению упитанности КРС
34. Требования ГОСТ Р 53221- 2008. по определению упитанности свиней
35. Требования ГОСТ Р 18292-2012. по упитанности птицы
36. Определение упитанности КРС. Составление характеристики КРС.
37. Определение упитанности свиней. Составление характеристики свиней
38. Определение упитанности птицы. Составление характеристики птицы.
39. Порядок разделки говяжьих полутуш на отрубы по ГОСТР 52-601-2006.
40. Порядок разделки свинины на отрубы по ГОСТР 52986-2008
41. Порядок разделки птицы по ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур торговые описания технические условия»
42. Условно годное мясо. Пути использования мяса от больных животных. Пути использования мяса от животных с инвазионными болезнями.
43. Оценка качества мяса.
44. Критерии идентификации мяса и мясных продуктов
45. Ветеринарное клеймение мяса
46. Маркировка мяса
47. Классификация субпродуктов.
48. Правила приемки субпродуктов. Требования к качеству.
49. Упаковка, хранение, транспортировка мяса и субпродуктов.
50. Оценка качества субпродуктов.
51. Порядок заполнения документов по учету движения животных.
52. Виды охлаждения мяса. Охлаждение мяса.
53. Способы замораживания. Их преимущества и сроки хранения. Характеристика холодильного мяса и их значение.
54. Классификация. Правила приемки яиц по ГОСТ. Требование к качеству.
55. Упаковка, маркировка, транспортировка яиц.
56. Определение свежести яиц.
57. Правила приемки и требования к качеству меда натурального.
58. Дефекты меда и методы их устранения.
59. Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение.
60. Оценка качества и натуральности меда.

4. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

4.1 ПРИМЕРНЫЙ БИЛЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю (ПМ)
ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих»

Специальность **35.02.06. Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

ПРИМЕРНЫЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Пороки плавленых сыров и меры их предупреждения
2. Оценка качества картофеля свежего продовольственного
3. Определение условий хранения муки. Оформление сопроводительных документов

Утверждаю:

Составила:  А.М. Кадырова
(подпись)
« 30 » августа 2017 года

Зав. кафедрой ТППиЭПАПК  И.И. Шигапов
(подпись)
« 30 » августа 2017 года

4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

4.2.1 Критерии оценки реферата(доклада):

Оценка 5

- Содержание реферата соответствует теме;
- Тема раскрыта полностью;
- Оформление реферата соответствует принятым стандартам;
- При работе над рефератом автор использовал современную литературу;
- В реферате отражена практическая работа автора по данной теме;
- В сообщении автор не допускает ошибок, не допускает оговорки по невнимательности, которые легко исправляет по требованию учителя;
- Сообщение логично, последовательно, грамотно;
- На дополнительные вопросы дает правильные ответы.

Оценка 4

- Содержание реферата соответствует теме;
- Тема раскрыта полностью;
- Оформление реферата соответствует принятым стандартам;
- При работе над рефератом автор использовал современную литературу;
- В реферате отражена практическая работа автора по данной теме;
- В сообщении автор допускает одну ошибку или два-три недочета, допускает неполноту ответа, которые исправляет только с помощью учителя.

Оценка 3

- Содержание реферата не полностью соответствует теме;
- Тема раскрыта недостаточно полно;
- В оформлении реферата допускаются ошибки;
- Литература, используемая автором, при работе над рефератом устарела;

- В реферате не отражена практическая работа автора по данной теме;
- В сообщении по теме допускается 2-3 ошибки;
- Сообщение неполно, построено несвязно, но выявляет общее понимание работы;
- При ответе на дополнительные вопросы допускаются ошибки, ответ неуверенный, требует постоянной помощи учителя.

Оценка 2

- Содержание реферата не соответствует теме.

4.2.2 Критерии оценки тестовых заданий:

Более 84%- оценка 5

от 71-83 %- оценка 4

от 61-70% - оценка 3

менее 60% - оценка 2

4.2.3 Критерии оценки устных ответов обучающихся

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

4.2.4 Критерии оценки решения проблемно-ситуационной задачи по специальности

5 «отлично» - комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий;

4 «хорошо» - комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие

междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога;

3 «удовлетворительно» - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий, в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога,

2 «неудовлетворительно» - неверная оценка ситуации; неправильный ответ на вопрос к иллюстративному материалу; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к ухудшению ситуации,

4.2.5 Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он полностью раскрыл два теоретических вопроса и верно решил задачу;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он полностью раскрыл один теоретический вопрос, и не в полном объеме второй вопрос и верно решил задачу;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он полностью не раскрыл два теоретических вопроса и не полностью решил задачу;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не ответил на два теоретических вопроса и не решил задачу.

Составитель:

Ассистент кафедры ТППиЭПАПК



А.М. Кадырова

РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Дисциплина ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
 Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями	Соответствует
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	очная – 44,4%, заочная - 50%
Последовательность и логичность изучения тем дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с последующими дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям ФГОС к выпускникам	Соответствует
Соответствие диагностических средств(экзаменационных билетов, тестов и т.д.) требованиям к выпускникам по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Тема 1.4
Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Соответствует
Материально-техническое обеспечение дисциплины	Соответствует

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что рабочая программа соответствует указанной специальности и профилю подготовки.

Рецензент

Лифанова С.П. д.с.х.н., профессор кафедры биотехнологии и переработки с/х продукции ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ



(подпись)

**ВЫПИСКА
ИЗ ПРОТОКОЛА № 1**

заседания кафедры «Технологии производства переработки и экспертизы продукции АПК»
от 30 августа 2017 г.

Присутствовали:
Зав. кафедрой – Шигапов И.И.,
Профессор Губейдуллин Х.Х.,
Доценты: Гафин М.М., Курьянова Н.Х.,
Стар.преподаватель Кадырова А.М.
Секретарь: А.В.Поросятников

ПОВЕСТКА ДНЯ:

По четвертому вопросу выступил зав. кафедрой, к.т.н., доцент, Шигапов И.И. Он представил на обсуждение профессорско-преподавательского состава кафедры рабочую программу профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья) (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную старшим преподавателем Кадыровой А.М.

Выступили:

- **к.т.н., профессор Х.Х. Губейдуллин**, который отметил, что рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с учебным планом основной образовательной программы подготовки по специальности среднего профессионального образования 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и предложила утвердить ее;

- **к.т.н., доцент Курьянова Н.Х.**, отметила, что структура рабочей программы профессионального модуля соответствует требованиям Положения СМК 04-211-2017 «О разработке рабочей программы дисциплины (профессионального модуля) среднего профессионального образования», имеется рецензия. Курьянова Н.Х. предложила утвердить рабочую программу профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья).

Постановили:

- утвердить рабочую программу профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья);

- представить ее на рассмотрение и утверждение методической комиссии инженерно-технологического факультета.

Результаты открытого голосования: единогласно.

Зав. кафедрой «Технологии производства
переработки и экспертизы продукции АПК»

Секретарь



И.И.Шигапов

А.В.Поросятников

**ВЫПИСКА
ИЗ ПРОТОКОЛА № 1**

заседания методической комиссии инженерно-технологического факультета
от 31 августа 2017 г.

Присутствовали:
Председатель – Поросятников А.В.,
Члены комиссии: - Губейдуллина З.М.,
Шигапов И.И., Ротанов Е.Г., Кадырова А.М.,
Секретарь комиссии – Гафин М.М.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

По третьему вопросу выступил председатель методической комиссии к.т.н., Поросятников А.В. Он представил на обсуждение членов методической комиссии рабочую программу профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья) (специальность 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции), разработанную старшим преподавателем Кадыровой А.М.

Выступили:

- к.б.н., доцент Шигапов И.И., который отметил, что рабочая программа профессионального модуля прошла согласование в отделе информационного и библиотечного обеспечения и предложила утвердить ее;

- к.т.н., доцент Ротанов Е.Г. – он отметил, что рабочая программа профессионального модуля включает в себя фонд оценочных средств, который содержит необходимые контрольно-измерительные материалы для промежуточной и итоговой аттестации по профессиональному модулю. Ротанов Е.Г. предложил утвердить рабочую программу профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья).

Постановили: утвердить рабочую программу профессионального модуля по программе подготовки специалистов среднего звена ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Приемщик сельскохозяйственной продукции и сырья).

Результаты открытого голосования: единогласно.

Председатель методической комиссии
инженерно-технологического факультета



А.В.Поросятников

Секретарь



М.М.Гафин