

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Агрономический»**

Факультет Агрономический  
Кафедра Технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



М.Б.Хоконова  
«24» апрель 2026г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля и промежуточной  
аттестации  
по МДК.03.01 «Освоение профессии рабочих должностей и служащих»

по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной  
переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

г. Нальчик 2026

## **Паспорт фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу**

### **МДК.03.01 «Освоение профессии рабочих должностей и служащих»**

#### **1.1 Область применения**

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения МДК. 03.01 «Освоение профессии рабочих должностей» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**Фонд оценочных средств позволяет оценить:**

#### **1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.**

Перечень общих компетенций

ПК 1.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 1.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 1.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 2.1. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ПК 2.2. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообследованием

ПК 2.2. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 2.5. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 2.6. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **Освоение междисциплинарного курса МДК.03.01**

#### **«Освоение профессии рабочих должностей и служащих»**

направлено на приобретение практического опыта:

- владения специальной товароведной терминологией;
- контроля качества и безопасности продукции растениеводства.

#### **1.1.2 Освоение умений и усвоение знаний:**

**иметь практический опыт:**

- сбора, сортировки и первичной обработки дикорастущего растительного сырья;
- закупки, заготовки, сортировки и первичной обработки продукции растениеводства;
- закупки, заготовки, сортировки и первичной обработки продукции животноводства;
- закупки, заготовки, сортировки и первичной обработки продукции пчеловодства;
- определения качественных характеристик продуктов и сырья в соответствии с НТД;
- подготовки помещений и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
- оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
- оформление сопроводительных документов на сельскохозяйственные продукты и сырье;
- хранения и реализации сельскохозяйственных продуктов и сырья.

**уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики сельского хозяйства;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- определять источники и места заготовки продуктов и сырья;
- обосновывать цену закупки;
- вести и оформлять учетно-отчетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
- пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
- определять качество продуктов и сырья во время хранения;
- сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- готовить простые информационные и рекламные материалы.

**знать:**

- основные принципы рыночной экономики;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства;
- законодательные акты, предусматривающие ответственность заготовителя и поставщика;
- общие принципы организации учета в заготовительных организациях;
- основы первичного учета и отчетности материально ответственных лиц;
- учет товаров и тары;
- правила инвентаризации товарно-материальных ценностей, денежных средств, основных средств, малоценного инвентаря и быстроизнашивающихся предметов;
- понятие, задачи, сроки, порядок проведения, оформления, утверждения результатов;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции;
- ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
- виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;

- требования к качеству дикорастущего растительного сырья; его применение в медицине и промышленности;
- порядок приемки дикорастущего растительного сырья на складах, базах;
- продукты переработки дикорастущего растительного сырья, плодов, грибов и ягод;
- виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
- санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
- системы перевода единиц измерения;
- ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения;
- основы организации рекламной деятельности;
- общие и специальные требования к рекламе;
- особенности рекламы отдельных видов товаров и услуг.

Освоение содержания профессионального модуля МДК.03.01 Освоение профессии рабочих должностей и служащих. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих; Заготовитель продуктов и сырья, Приёмщик сельскохозяйственных продуктов и сырья, обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

1. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
2. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
3. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

4. Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

5. Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.

**Система контроля и оценки освоения программы МДК.03.01 «Освоение профессии рабочих должностей и служащих»**

Контролируемые элементы МДК	Контролируемые знания, умение, практический опыт	Показатели оценки результата	Вид контроля	Форма контроля	Контрольно-оценочные материалы
Тема 1.1. Приемка зерномучных продуктов и сырья	<p>Знать:</p> <p>3.1 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>3.2 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>Уметь:</p> <p>У.2 применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;</p> <p>У.3 оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;</p>	<p>- обеспечение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;</p> <p>- воспроизведенные режимы хранения и транспортировки и продукции растениеводства;</p> <p>- применение основных методов исследований и проведение статистической обработки результатов экспериментов. правильность оценки качества при хранении продукции растениеводства;</p>	Текущий	Устный опрос, тестирование	Вопросы для Устного опроса; Тестовые задания

Тема 1.2.Приемка плодовоовощных продуктов	<p>Знать:</p> <p>3.1 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>3.2 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>Уметь:</p> <p>У.2 применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;</p> <p>У.3 оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;</p>	<p>- обеспечение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;</p> <p>- воспроизведение режимов хранения и транспортировки и продукции растениеводства ;</p> <p>- применение основных методов исследований и проведение статистической обработки результатов экспериментов. правильность оценки качества при хранении продукции растениеводства;</p>	Текущий	Устный опрос, тестирование	Вопросы для Устного опроса; Тестовые задания
Тема 1.3.Правила приемки молока коровьего сырого и продуктов его переработки	<p>Знать:</p> <p>3.1 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>3.2 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>Уметь:</p>	<p>- обеспечение качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;</p> <p>- воспроизведение</p>	Текущий	Устный опрос, тестирование	Вопросы для устного опроса, Тестовые задания

	<p>У.2 применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;</p> <p>У.3 оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;</p>	<p>ие режимов хранения и транспортировк и продукции растениеводства ;</p> <p>- применение основных методов исследований и проведение статистической обработки результатов экспериментов.</p> <p>- правильность оценки качества при хранении продукции растениеводства</p>			
<p>Тема 1.4.Заготовительная и закупочная деятельность</p>	<p>Знать:</p> <p>3.1 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственн ого сырья и пищевых продуктов;</p> <p>3.2 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственн ого сырья и пищевых продуктов;</p> <p>Уметь:</p> <p>У.2 применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;</p> <p>У.3 оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей,</p>	<p>- качества и безопасности сельскохозяйствен ной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;</p> <p>- воспроизведен ие режимов хранения и транспортировк и продукции растениеводства ;</p> <p>- применение основных методов исследований и проведение статистической обработки результатов экспериментов.</p> <p>- правильность</p>	Текущий	Устный опрос, тестирова ние	Вопросы для устного опроса, Тестовы е задания

	определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;	оценки качества при хранении продукции растениеводства ;			
Тема 1.5.Классификация заготавливаемых продуктов и сырья	Знать: 3.1 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; 3.2 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; Уметь: У.2 применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов; У.3 оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;	- качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки и продукции растениеводства ; - применение основных методов исследований и проведение статистической обработки результатов экспериментов. - правильность оценки качества при хранении продукции растениеводства ;	Текущий	Устный опрос, тестирование	Вопросы для устного опроса, Тестовые задания
Тема 1.6.Заготовка молока	Знать: 3.1 правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; 3.2 правила оценки соответствия	- качества и безопасности сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к	Текущий	Устный опрос, тестирование	Вопросы для устного опроса, Тестовые задания



	продовольственного сельскохозяйственн ого сырья и пищевых продуктов; Уметь: У.2 применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов; У.3 оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке;	реализации, хранению и переработке; - воспроизведен ие режимов хранения и транспортировк и продукции растениеводства ; - применение основных методов исследований и проведение статистической обработки результатов экспериментов. правильность оценки качества при хранении продукции растениеводства			
--	---	---	--	--	--

## 2 Организация контроля и оценки освоения программы

**Формой промежуточной аттестации освоения программы МДК.03.01 Освоение профессии рабочих должностей служащих»** является зачет.

Зачет проводится в форме устного опроса обучающегося по наиболее значимым теоретическим вопросам учебной дисциплины и решения одной ситуационной задачи.

Перечень вопросов и практических заданий для проведения дифференцированного зачета составляется на основе рабочей программы профессионального модуля, охватывает его наиболее актуальные разделы и темы, является частью ФОС по профессиональному модулю и доводится до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Дифференцированный зачет проводится в пределах времени, отведенного на освоение дисциплины.

### **Критерии оценки промежуточной аттестации:**

оценка «отлично» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;

оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал; при ответе не допускает серьезных ошибок, ссылается на конкретные нормативно-правовые акты, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;

оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, непоследовательно излагает материал.

#### **Критерии оценки тестового задания:**

Процент результативности (правильный ответ)	Количество правильных ответов	Качественная оценка	
		Оценка (балл)	Вербальный аналог
90-100	10-9	5	отлично
80-89	7-8	4	хорошо
70-79	5-6	3	удовлетворительно
менее 70	Менее 5	2	неудовлетворительно

#### **Критерии оценки устного (письменного) опроса:**

-оценка «**отлично**» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;

-оценка «**хорошо**» ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал; при ответе не допускает серьезных ошибок, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;

-оценка «**удовлетворительно**» ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры,.

-оценка «**неудовлетворительно**» ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, непоследовательно излагает материал.

#### **Критерии оценки практического задания:**

--оценка «**отлично**» ставится, если дается комплексная оценка предложенной задачи; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы;

-оценка «**хорошо**» ставится, если дается комплексная оценка предложенной задачи; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; затруднения в формулировке выводов;

-оценка «**удовлетворительно**» ставится, если есть затруднения с комплексной оценкой предложенной задачи; неполное теоретическое обоснование, отсутствие ссылки на нормативный акт. **Критерии оценки практического занятия:**

Выполненное обучающимся практическое занятие оценивается преподавателем путем выставления оценок «зачтено» или «незачтено».

Оценка «Зачтено» выставляется при выполнении всех заданий,

предусмотренных инструкционной картой занятия без замечаний или с незначительными замечаниями.

Оценка «незачтено» выставляется при невыполнении заданий, предусмотренных инструкционной картой занятия.

По усмотрению преподавателя работа обучающегося на практическом занятии дополнительно может оцениваться путем выставления оценок:

оценка **«отлично»** - дается комплексная оценка предложенной ситуации; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы;

оценка **«хорошо»** - дается комплексная оценка предложенной ситуации; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; затруднения в формулировке выводов;

оценка **«удовлетворительно»** - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполное теоретическое обоснование.

### **Контрольно-оценочные материалы промежуточной аттестации**

#### **Вопросы для самоконтроля**

- 1.История развития молочной промышленности.
- 2.Молочные продукты лечебно-профилактического назначения
- 3.Развитие рынка и тенденции потребления молока и молочной продукции в мире.
- 4.Подбор культур для производства молочных продуктов
- 5.Растительные белки и аналоги молока
- 6.Растительные жиры и аналоги молочного жира
- 7.Пищевые добавки и ингредиенты
- 8.Пищевые добавки и ингредиенты
- 9.Способы интенсификации технологии сыра
- 10.Особенности технологии отдельных групп сыров
- 11.Оценка качества и пороки масла
- 12.Особенности технологии концентратов молочного жира
- 13.Материальный баланс в производстве молочных продуктов
14. Материальный баланс в производстве молочных продуктов
- 15.Количественные и качественные показатели мясной продукции
- 16.Классификация мороженного
17. Нормы выхода при обвалке и жиловке мяса разных пород и видов животных.
18. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя.
19. Специфика автолиза в мясе.

20. Способы замораживания мясных туш убойных животных сроки хранения продуктов.
21. Сублимационная сушка мяса и мясопродуктов.
22. История развития исследований мяса.
23. Тенденции потребления мяса и мясной продукции в мире, России и в Псковской области.
24. Основные метрические единицы.
25. Особенности ФЗ РФ «О техническом регулировании».
26. Особенности ФЗ РФ № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
27. Генетически модифицированное сырьё при производстве мясных изделий.
28. Генетически модифицированное сырьё при производстве продуктов переработки молока.
29. Немолочное сырьё при производстве питьевого молока и молочных продуктов.
30. Белково-углеводное сырьё (пахта, сыворотка, обрат).
31. Расчёты, используемые при переработке молока.
32. Составление жирового баланса при сепарировании молока, анализ продуктов сепарирования.
33. Термины в мясной промышленности.
34. Новая, дифференцированная розничная разделка говяжьих туш (полутуш).
35. Ферментное сырьё.
36. Виды и классификация кожевенного сырья.
37. Технология убоя птицы.
38. Методики определения качества кожи.
39. Особенности маркировки с сортировки тушек различных видов птицы.
40. Технология убоя скота в частном фермерском хозяйстве.
41. Международная организация по стандартизации.
42. Основные термины и определения, регламентируемые ФЗ РФ «О техническом регулировании».
43. Состояние мясной и молочной промышленности.
44. Оборудование для приёмки и первичной обработки молока.
45. Технологические линии по убою скота.
46. Упаковка продуктов животного происхождения

## **Перечень вопросов к зачету**

### **3.1. Задания для текущего контроля по МДК. 03.01 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья**

#### **3.1.1. Задания для устного опроса**

1. Характеристика проб (партия, точечная и объединенная пробы, средняя проба).
2. Технические средства для отборки проб зерна (щупы).
3. Отбор проб зерна из автомобилей.
4. Отбор проб из насыпи зерна в складах и на площадках.
5. Отбор проб зерна из мешков.
6. Отбор средней пробы зерна.
7. Показатели свежести зерна (цвет, блеск, вкус).
8. Показатель свежести зерна (запах).
9. Проросшее зерно.
10. Морозобойное зерно.
11. Зерно, подвергшееся перегреванию или самосогреванию.
12. Методы определения цвета и запаха.
13. Зараженность зерна вредителями хлебных запасов и методы ее определения.
14. Характеристика влажности.
15. Методы определения влажности.
16. Определение влажности без предварительного подсушивания.
17. Определение влажности с предварительным подсушиванием.
18. Определение влажности зерна на влагомерах.
19. Влагомеры.
20. Виды примесей.
21. Зерновая примесь.
22. Определение содержания зерновой и сорной примесей.
23. Натура зерна.
24. Показатели качества крупяных культур.
25. Показатели качества риса.
26. Определение содержания мелких зерен.
27. Определение пленчатости.
28. Сила пшеницы.
29. Типовой состав зерна пшеницы.
30. Стекловидность.
31. Государственные стандарты (ГОСТ).
32. Технические условия (ТУ).
33. Виды стандартов.

34. Контроль качества продукции.
35. Разновидности контроля.
36. Методы определения показателей качества продукции (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный).
37. Факторы, влияющие на качество продукции (субъективный, объективный).
38. Сущность системы управления качеством продукции.
39. Функциональная схема управления качеством продукции на базе стандартизации.
40. Функции комплексной системы управления качеством труда и продукции.
41. Маркировка знаком соответствия государственным стандартам.
42. Определение количества и качества сырой клейковины.

### **3.1.2. Тестовые задания**

#### **Вариант 1**

1. Положение, которое не рассматривается в стандартном определении качества продукции:
  - а) качество дифференцируют в соответствии с целевым назначением продукции;
  - б) качество обуславливает пригодность продукции удовлетворять потребности;
  - в) качество сберегает количество продукции;
  - г) качество – это совокупность свойств продукции.

2. Среднее содержание белка в семенах бобовых культур

- а) 5-10 %;
- б) 15-20 %;
- в) 25-40 %;
- г) 70-80 %.

3. Натура зерна – это:

- а) состояние зерна;
- б) масса зерна в определенном объеме;
- в) плотность зерна;
- г) форма, размеры и цвет зерна.

4. Вещество в плодах, не относящееся к углеводам:

- а) воск;
- б) клетчатка;
- в) крахмал;
- г) пектин.

5. Абиотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:

- а) интенсивность процессов жизнедеятельности;
- б) почвенно-климатические условия;
- в) теплофизические процессы;
- г) условия внешней среды.

6. Следствие анаэробного дыхания зерна:

- а) выделение большого количества тепла;
- б) выделение спирта;
- в) плесневение зерна;
- г) расходование большого количества кислорода.

7. Срок временного хранения плодоовощной продукции:

- а) до 5 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 20 дней;
- г) до 40 дней.

8. Сорт пшеничной муки, имеющий самую высокую зольность:

- а) высший;
- б) первый;
- в) второй;
- г) обойная.

9. Дробленая крупа из гречихи:

- а) дробленка;
- б) продел;
- в) сечка;

10. Температура стерилизации овощных консервов в автоклаве:

- а) 85-90 °C;
- б) 95-100 °C;

в) 105-120 оС;

г) 130-140 оС.

11. Единичный показатель качества продукции характеризует:

а) качество единицы продукции (например, 1 кг продукта);

б) несколько простых свойств продукции;

в) одно простое свойство продукции;

г) одно сложное свойство продукции.

12. Среднее содержание углеводов в зерне хлебных злаков:

а) 5-10 %;

б) 15-20 %;

в) 25-40 %;

г) 70-80 %.

13. Прибор для определения натуры зерна:

а) валориграф;

б) диафаноскоп;

в) ИДК-1;

г) пурка.

14. Реакция минеральных веществ плодов и овощей:

а) кислая;

б) нейтральная;

в) слабокислая;

г) слабощелочная.

15. Биотические факторы, влияющие на сохранность продуктов:

а) интенсивность процессов жизнедеятельности;

б) погодные условия;

в) теплофизические процессы;

г) условия внешней среды.

16. Физическая основа самосогревания зерновых масс:

а) интенсивное дыхание;

б) плохая теплопроводность;

в) хорошая теплопроводность;

г) хранение при повышенной температуре.

17. Срок длительного хранения плодоовощной продукции:

а) свыше 20 дней;

б) свыше 30 дней;

в) свыше 2 месяцев;

г) свыше 4 месяцев.

18. Сорт пшеничной муки с наиболее высоким (по стандарту) содержанием клейковины:

а) высший;

б) первый;

в) второй;

г) обойная.



19. Шлифованная крупа из ячменя:

- а) перловая;
- б) полтавская;
- в) ядрица;
- г) ячневая.

20. Содержание сухих веществ в томатном пюре:

- а) 5 %;
- б) 15 %;
- в) 25 %;
- г) 35 %.

21. Показатель качества продукции, не являющийся комплексным:

- а) категория;
- б) класс;
- в) натура;
- г) сорт

22. Содержание сахаров в созревшем зерне не должно превышать:

- а) 2-7 %;
- б) 10-15 %;
- в) 20-30 %;
- г) 60-80 %.

23. Культура, имеющая самую низкую натуру зерна:

- а) овес;
- б) пшеница;
- в) рожь;
- г) ячмень.

24. Органическая кислота, не входящая в состав тканей мякоти плодов и овощей:

- а) винная;
- б) лимонная;
- в) стеариновая;
- г) яблочная.

25. Фактор сохранности продуктов, не относящийся к абиотическим:

- а) воздухообмен;
- б) степень освещенности;
- в) степень развития микроорганизмов;
- г) температура.

### **Вариант 2**

1. Основная причина прорастания зерна и семян:

- а) повышенная влажность зерна;
- б) повышенная температура;
- в) поглощение зерном гигроскопической влаги;
- г) поглощение зерном капельно-жидкой влаги.

2. Лежкость картофеля определяется:

- а) продолжительностью вегетационного периода;
- б) продолжительностью периода глубокого покоя;
- в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;
- г) продолжительностью периода уборки.

3. Выход пшеничной обойной муки при помоле:

- а) 72 %;
- б) 85 %;
- в) 96 %;
- г) 99 %.

4. Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы:

- а) коэффициент разваримости;
- б) недодир;
- в) содержание доброкачественного ядра;
- г) содержание нешелушенных ядер.

5. Температура кипения томатной массы в вакуумных аппаратах при приготовлении пасты:

- а) 35-40 °С;
- б) 45-50 °С;
- в) 75-80 °С;
- г) 95-100 °С.

6. Техническим браком является:

- а) испорченная продукция;
- б) нестандартная продукция;
- в) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели;
- г) продукция, реализуемая со скидкой с цены.

7. Белки, преобладающие в семенах бобовых культур:

- а) альбумины;
- б) глобулины;
- в) глютелины;
- г) проламины.

8. Натура хорошо выполненного зерна пшеницы:

- а) 570-600 г/л;
- б) 670-700 г/л;
- в) 770-800 г/л;
- г) 870-900 г/л.

9. Содержание воды в сочных плодах:

- а) 40 %;
- б) 60 %;
- в) 80 %;
- г) 99 %.

10. К биохимическим процессам в продуктах относится:

2. Лежкость картофеля определяется:

- а) продолжительностью вегетационного периода;
- б) продолжительностью периода глубокого покоя;
- в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;
- г) продолжительностью периода уборки.

3. Выход пшеничной обойной муки при помоле:

- а) 72 %;
- б) 85 %;
- в) 96 %;
- г) 99 %.

4. Показатель, характеризующий кулинарные достоинства крупы:

- а) коэффициент разваримости;
- б) недодир;
- в) содержание доброкачественного ядра;
- г) содержание нешелушенных ядер.

5. Температура кипения томатной массы в вакуумных аппаратах при приготовлении пасты:

- а) 35-40 °С;
- б) 45-50 °С;
- в) 75-80 °С;
- г) 95-100 °С.

6. Техническим браком является:

- а) испорченная продукция;
- б) нестандартная продукция;
- в) продукция не пригодная к употреблению в пищу, но допустимая на кормовые цели;
- г) продукция, реализуемая со скидкой с цены.

7. Белки, преобладающие в семенах бобовых культур:

- а) альбумины;
- б) глобулины;
- в) глютелины;
- г) проламины.

8. Натура хорошо выполненного зерна пшеницы:

- а) 570-600 г/л;
- б) 670-700 г/л;
- в) 770-800 г/л;
- г) 870-900 г/л.

9. Содержание воды в сочных плодах:

- а) 40 %;
- б) 60 %;
- в) 80 %;
- г) 99 %.

10. К биохимическим процессам в продуктах относится:

- а) брожение;
- б) гидролиз;
- в) гниение;
- г) плесневение.

11. Характерный признак послеуборочного дозревания зерна и семян:

- а) гидролиз сложных органических веществ;
- б) замедленное дыхание;
- в) синтез сложных органических веществ;
- г) снижение влажности зерна.

12. Неверное положение в определении лежкости овощей и плодов:

- а) способность сохраняться без значительных потерь массы;
- б) способность сохраняться без потерь влаги;
- в) способность сохраняться длительное время;
- г) способность сохраняться без ухудшения товарного качества.

13. Сорт пшеничной муки, имеющий самую низкую зольность:

- а) высший;
- б) первый;
- в) второй;
- г) обойная.

14. Технологическая операция, проводимая с зерном на шасталках:

- а) влаготепловая обработка;
- б) сортировка по размерам;
- в) удаление остей;
- г) шелушение.

15. Температура кипения готового варенья:

- а) 100-101 °С;
- б) 103-104 °С;
- в) 106-107 °С;
- г) 109-110 °С.

16. Абсолютные отходы используются следующим образом:

- а) на кормовые цели;
- б) на технические цели;
- в) реализуются со скидкой с цены;
- г) уничтожаются и списываются.

17. Аминокислота, не относящаяся к незаменимым:

- а) аргинин;
- б) лизин;
- в) метионин;
- г) триптофан.