

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03

Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

для специальности среднего профессионального образования

36.02.02 Зоотехния

Срок обучения 3 года 10 месяцев
(базовый уровень)

пос. Ракитное 2018 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального модуля 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 36.02.02 Зоотехния

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе ОГАПОУ «РАТТ»



О.П.Новикова

«29» августа 2018 г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «РАТТ»

Разработчик: Александрова Юлия Александровна, преподаватель профессионального цикла

Рассмотрена и одобрена
на заседании МК преподавателей
профессионального цикла
и мастеров производственного обучения
протокол № 1

от «27» августа 2018 г.

председатель МК
ОГАПОУ «РАТТ»



О.О. Добродомова

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**
- 2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке**
 - 2.1. Профессиональные и общие компетенции**
- 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**
 - 3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства**
 - 3.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства**
- 4. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной и производственной практике**
- 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен проводится в виде выполнения практических заданий по хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<p>ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.</p> <p>Иметь практический опыт: ПО. 1 анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>Уметь: У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>Знать: 3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p>	<p>Анализ условий хранения и транспортировки продукции животноводства.</p> <p>Определение способов и методов хранения и транспортировки продукции животноводства.</p> <p>Определения требований к режимам и срокам хранения продукции животноводства.</p> <p>Определение способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства.</p> <p>Знание основ стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения.</p>
<p>ПК 3.2. Подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции животноводства к эксплуатации.</p> <p>Иметь практический опыт: ПО. 1 анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и</p>	<p>Подготовка к работе объектов и оборудования для хранения и транспортировки продукции животноводства.</p>

<p>транспортировки продукции животноводства;</p> <p>Знать:</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p> <p>3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;</p>	
<p>ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>ПО. 2 определения качества продукции животноводства при хранении;</p> <p>Уметь:</p> <p>У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>Знать:</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p> <p>3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p>	<p>Методика расчета потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства. Определение качества продукции животноводства при хранении. Рассчитывать потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства.</p>
<p>ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>ПО.1 анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>Знать:</p> <p>3.4 условия транспортировки продукции растениеводства;</p> <p>3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>3.7 требования к оформлению документов.</p>	<p>Подготовка продукции животноводства к реализации и ее транспортировку. Реализация сельскохозяйственной продукции. Ведение учета реализованной продукции в соответствии с нормативной документацией.</p>
<p>ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.</p>	<p>Реализация предпродажной подготовки в соответствии с заданными условиями.</p>

<p>Иметь практический опыт: ПО. 2 определения качества продукции животноводства при хранении;</p> <p>Уметь: У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>Знать: 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p>	<p>Организация и проведение маркетинговых исследований</p>
--	--

Таблица 3

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через экскурсии в ветеринарные учреждения, встречи со специалистами, кормление животных, участие в профессиональных конкурсах, подготовка выступлений по темам.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение рациональных методов и способов решения профессиональных задач и ситуаций, эффективность качества выполнения заданий
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ практических ситуаций при выполнении профессиональных задач, связанных с проведением профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая интернет
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие обучающимися в паре, звене, группе, преподавателями, обслуживающим персоналом. Корректность ведения диалога с клиентами при приеме животных

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Демонстрация готовности руководить звеном, командой обучающихся при выполнении практических задач и решении профессиональных ситуаций, добиваться результата.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременность и результативность выполнения самостоятельных обязательных и дополнительных заданий при изучении профессионального модуля. Самооценка результатов труда
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности выбора и применения различных технологий в решении профессиональных задач. Оценка результатов деятельности

Таблица 4

Перечень основных показателей оценки результатов, элементов практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Наименование элемента практического опыта	Наименование элемента умений	Наименование элемента знаний
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	ПО. 1 анализа условий хранения и транспортировки и продукции животноводства;	У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;	3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции	ПО. 1 анализа условий хранения и	У.1 определять способы и методы хранения и	3.2 требования к режимам и срокам хранения

животноводства к эксплуатации.	транспортировка и продукции животноводства;	транспортировка продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;	продукции животноводства. 3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	ПО. 2 определения качества продукции животноводства при хранении;	У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;	3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.	ПО. 1 анализа условий хранения и транспортировки и продукции животноводства;	У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;	3.4 условия транспортировки продукции растениеводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов
ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.	ПО. 2 определения качества продукции животноводства при хранении;	У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;	3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок

			реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов
--	--	--	--

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определения качества продукции животноводства при хранении;

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции животноводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена (теоретического), который может проводиться в виде теста или традиционной форме.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Задания для проведения текущего контроля.

ЗАДАНИЕ (самостоятельная работа) №1

Вопросы для самоконтроля

Тесты с ответами по животноводству

Вариант 1

1. Микробная обсемененность в коровниках (тыс/м³):

1. 70 +
2. 50
3. 100
4. 80

2. Тест. Температура воздуха в коровнике с привязным содержанием (0С):

1. 8
2. 10 +
3. 12
4. 15

3. Скорость движения воздуха в профилактории зимой (м/с):

1. 0,5
2. 0,2
3. 0,1 +
4. 0,4

5. Температура воздуха в свиарнике-маточнике (0С):

1. 15
2. 20
3. 22
4. 18 +

6. Удельная мощность ламп для свиней откорма первого периода (Вт/м²):

1. 4,0
2. 5,0
3. 2,6 +
4. 2,4

7. Температура воздуха при содержании овец на щелевых полах (0С):

1. 10
 2. 12
 3. 8
 4. 15 +
8. Скорость движения воздуха в конюшнях зимой (м/с):

1. 0,3 +
2. 0,5
3. 1,0
4. 0,8

9. Содержание углекислого газа в птичнике на глубокой несменяемой подстилке (%):

1. 0,1
2. 0,2 +
3. 0,25
4. 0,15

10. Какая из сторон терморегуляции не совершенна у молодняка животных:

1. химическая
2. физическая +
3. биологическая
4. механическая

Вариант 2

1. Какой наиболее рациональный метод профилактики простудных заболеваний:

1. закаливание +
2. вакцинация
3. повышение температуры
4. понижение влажности

2. Температура воздуха для поросят в первую неделю жизни (0С):

1. 25
2. 32
3. 28
4. 30 +

3. Назвать основной источник накопления сероводорода в воздухе животноводческих помещений:

1. гниение белковых веществ +
2. дыхание животных
3. разложение мочевины
4. из атмосферного воздуха

4. Какой из технологических процессов в животноводческом помещении наиболее снижает относительную влажность:

1. уборка навоза +
2. вентиляция
3. подстилка
4. строительный материал

5. Нормы ультрафиолетового облучения для телят (мВт-ч/м²):

1. 100
2. 80
3. 90
4. 120 +

6. Главная причина теплового удара:

1. высокая температура +
2. низкая влажность
3. скорость движения воздуха

4. высокая влажность

Тест - 7. Количество воды необходимое для полного лабораторного исследования (л):

1. 6
2. 4
3. 3
4. 5 +

8. Главный реагентный метод обеззараживания питьевой воды:

1. иодирование
2. озонирование
3. хлорирование +
4. под действием серебра

9. Скорость движения воздуха в коровниках зимой:

1. 0,8
2. 0,5
3. 0,3 +
4. 0,4

10. Какие поилки используют для поения свиней:

1. вакуумные
2. желобковые
3. из корыт
4. сосковые +

ЗАДАНИЕ (самостоятельная работа) №2

Вопросы для самоконтроля

Вариант 1

1. Оценить давность загрязнения почвы органическими веществами, если обнаружен аммиак:

1. загрязнение прошло недавно
2. загрязнение свежее +
3. свежего загрязнения нет
4. полная минерализация органических веществ

2. Какая инфекция не относится к почвенным:

1. ботулизм
2. газовая гангрена
3. столбняк
4. рожа свиней +

3. Количество поваренной соли для крупного рогатого скота (%):

1. 0,8
2. 0,5
3. 0,3
4. 1 +

4. При недостатке какого микроэлемента у молодняка кур возникает заболевание перрозис:

1. марганец +
2. медь
3. кобальт
4. железо

5. Какое токсическое вещество содержится в гречихе, просе, клевере, люцерне, зверобое:

1. соланин
2. синильная кислота
3. фурокумарины +

4. рицин

6. Через сколько часов кормовая варенная свекла становится ядовитой:

1. 5-6 +

2. 8-7

3. 9-8

4. 4-3

7. Грибы какого рода паразитируют как на живых растениях так и на убранных кормах:

1. спорынья

2. головня

3. фузариум +

4. пеницилиум

8. Как называются заболевания животных, вызываемые патогенными грибами, проникающими в организм. Поселяясь на органах и тканях организма животного, гриб вызывает патологии у них:

1. микотоксикозы

2. микозотоксикозы

3. микозы +

4. аллергии

9. На каком уровне должны залегать грунтовые воды на участке при строительстве животноводческой фермы (м):

1. 5

2. 4

3. 8

4. 2 +

10. Способ содержания подсосных свиноматок с поросятами:

1. привязный

2. беспривязный

3. групповой

4. индивидуальный +

Вариант 2

1. Система содержания откормочного поголовья свиней:

1. выгульная

2. станково-выгульная

3. свободно-выгульная

4. безвыгульная +

2. Какая из перечисленных систем не соответствует системе содержания крупного рогатого скота:

1. стойлово-лагерное

2. стойловая

3. станковая +

4. пастбищная

3. Какая температура в 0С соответствует нормативной для телят в профилактории:

1. +10

2. +15

3. +18 +

5. +25

4. Какая длина и ширина стойла для коров соответствует НТП, м:

1. 1-1,2 x 1,7-1,9 +

2. 1 x 2

3. 1,5 x 1,8

4. 1,2 x 2,2

5. Какая длина и ширина стойла соответствует НТП для коров в родильном отделении:

1. 1,5 x 2,2 +
2. 1,2 x 2,5
3. 1,3 x 2,0
4. 1,6 x 2,5

6. Площадь логова для коров при беспривязном способе содержания, м²:

1. 1 - 2
2. 2 - 3
3. 4 - 5 +
5. 6 - 7

7. Как называется индивидуальная клетка в профилактории для телят:

1. Лущика
2. Эверса +
3. Соколова
5. Садова

8. На каком полу телята содержатся в профилактории:

1. сплошном
2. решетчатом +
3. глубокой несменяемой подстилке
4. резино-кордные

9. Тест. Максимальное количество дней содержания теленка после рождения под коровой:

1. 1 - 2
2. 3 - 5 +
3. до 10
4. 6 - 7

10. Площадь клетки для телят 2 - 4 мес. возраст, (м²):

1. 1,2 - 1,5
2. 1,5 - 1,6
3. 1,8 - 2,0 +
4. 2,1 - 2,5

Вариант 3

1. Ежедневная норма соломенной подстилки, кг/гол:

1. 0,1
2. 0,15 +
3. 0,5
4. 1,0

2. Как называется выгульный дворик для овец?

1. левада
2. поддок
3. терренкур
4. баз +

3. Относительная влажность воздуха в овчарне, %:

1. 40
2. 85 +
3. 90
4. 100

4. Норма площади пола на овцу в овчарне, м²/гол:

1. 0,5
2. 1,0 +
3. 1,5

4. 2
5. Норма площади пола на 1 матку подсосную в тепляке, м²/гол:
 1. 1,0
 2. 2,0 +
 3. 3
 4. 4
6. Диета перед стрижкой овец:
 1. голодная +
 2. щадящая
 3. раздражающая
 4. лечебная
7. В каком возрасте проводят отбивку ягнят от маток:
 1. 1 мес
 2. 3-4 мес +
 3. 6 мес
 4. 1 год
8. Нормативная температура воздуха в конюшне, 0С:
 1. 1,0
 2. 6,0 +
 3. 10
 4. 15
9. Относительная влажность воздуха в конюшне, (%):
 1. 60
 2. 70
 3. 80 +
 4. 90
10. Норма площади денника для кобыл на рабочих и товарных фермах (м²):
 1. 10
 2. 12 +
 3. 16
 4. 20

Вариант 4

1. Ширина стойла для рабочих лошадей, м:
 1. 1,2
 2. 1,5
 3. 1,75 +
 4. 2,0
2. Когда нельзя поить лошадей:
 1. за 30-40 минут до окончания работы
 2. за 40-50 минут до кормления
 3. не раньше 2 часов после кормления
 4. по окончании работы +
3. Норма площади станка для поросят-сосунов, м²:
 1. 0,2 +
 2. 0,1
 3. 0,15
 4. 0,3
4. Температура для локального обогрева поросят-сосунов в первую неделю жизни (0С):
 1. 220
 2. 260
 3. 180

4. 300 +
5. Указать дозу УФ облучения для поросят (МВт ч/м²):
 1. 30-35
 2. 35-40
 3. 20-25 +
 4. 15-10
6. Какой вес теленка должен быть при рождении (кг):
 1. 29-35 +
 2. 25-28
 3. 20-22
 4. 35-40
7. Указать норму площади в тепляке на одну овцематку (м²):
 1. 1,7-2,0
 2. 1,8-2,2 +
 3. 2,2-2,5
 4. 1,5-1,7
8. Какую температуру нужно поддерживать в помещении для кур-несушек при клеточном содержании(0С):
 1. 10
 2. 17 +
 3. 20
 4. 25
9. Указать площадь посадки на 1 м² для кур-несушек при напольном содержании:
 1. 8-9
 2. 6-7
 3. 4-5 +
 4. 9-10
10. В каком возрасте осеменяют кобыл рабочих пород:
 1. в 2-летнем
 2. в 3-летнем +
 3. в 4-летнем
 4. в 5-летнем

Вариант 5

1. В каком возрасте проводят отъем жеребят в товарных хозяйствах:
 1. 4
 2. 6 +
 3. 8
 4. 10
2. Как поступают с новорожденными ягнятами от многоплодной матки?
 1. подкармливают молоком +
 2. подкармливают комбикормом
 3. садят на голодную диету
 4. выбраковывают
3. Как часто работники животноводства должны проходить медицинский осмотр:
 1. раз в год
 2. раз в два года
 3. раз в пол года
 4. раз в квартал +
4. Какой диаметр и глубина биотермической ямы (м):
 1. 3; 9-10 +
 2. 2; 8-9
 3. 1; 7-8

4. 4; 10-11
5. Какой из перечисленных способов уборки твердого навоза не используется:
 1. гидросмыв +
 2. скребковый транспортер
 3. уборка в ручную
 4. бульдозером
6. Какой из перечисленных способов не используется для уборки жидкого навоза:
 1. срейперная установка +
 2. самотечно-сплавная
 3. гидросмыв
 4. пневмотическая
7. Указать расстояние расположения биотермической ямы от населенного пункта

(км):

1. 5-6
 2. 3-4
 3. 1-2 +
 4. 2-3
8. Сколько нужно обеззараживать биотермически навоз зараженный яйцами гельминтов (дней):
1. 10
 2. 20
 3. 30 +
 4. 25
9. Что не относится к санитарным объектам:
1. санпропускник
 2. коровник +
 3. навозохранилище
 4. санитарно-убойный пункт
10. Как часто проводится санитарный день на молочной ферме:
1. ежедекадно
 2. еженедельно +
 3. ежемесячно
 4. ежеквартально

Вариант 6

1. Для чего служит скребница:
 1. для чистки навала
 2. для чистки копыт
 3. для чистки тела
 4. для чистки щетки +
2. Каких животных не подвергают моциону:
 1. дойных
 2. молодняк
 3. ремонтный молодняк
 4. откормочный +
3. Основной источник накопления влаги в животноводческих помещениях:
 1. выдыхаемый воздух +
 2. кормление в станках
 3. неисправные поилки
 4. испарение с ограждающих конструкций

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется во внеаудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

3. Вы можете воспользоваться учебником, глобальной сетью

Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии :

- умение сформулировать цель работы;
- умение подобрать научную литературу по теме;
- полнота и логичность раскрытия темы;
- самостоятельность мышления;
- стилистическая грамотность изложения;
- корректность выводов;
- правильность оформления работы.

ЗАДАНИЕ (самостоятельная работа) №3

Темы рефератов:

1. Национальные стандарты в молочной промышленности. Технический регламент таможенного союза.
2. Требования Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» к молоку-сырью.
3. Химический состав молока коров.
4. Свойства молока.
5. Пищевая и энергетическая ценность молока.
6. Первичная обработка молока в молочно-товарной ферме.
7. Приёмка молока.
8. Пороки молока.
9. Обработка и подготовка молока-сырья на перерабатывающем предприятии.
10. Определение количества молока.
11. Очистка молока.
12. Сепарирование молока.
13. Нормализация молока.
14. Гомогенизация молока.
15. Пастеризация молока.
16. Стерилизация молока.
17. Пооперационный контроль заготавливаемого молока.
18. Контроль показателей качества молока, поступающего на переработку.
19. Органолептические показатели молока и их пороки.
20. Безопасность молока.
21. Мероприятия по повышению качества молока.
22. Особенности технологии производства «Молоко коровье цельное отборное пастеризованное».
23. Технология ультрапастеризованного молока.

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;
- Сообщение неполно, построено несвязно, но выявляет общее понимание работы;
- При ответе на дополнительные вопросы допускаются ошибки, ответ неуверенный, требует постоянной помощи преподавателя.

ЗАДАНИЕ (проверочная работа) №4

Ответить на вопросы

1. Требования ГОСТ 31450-2013 «Молоко сырое коровье . Технические условия».
2. Охлаждение молока, оборудование и их классификация, правила эксплуатации.
3. Технология производства сгущенного молока.
4. Химический состав молока.
5. Сепарирование молока. Правила эксплуатации сепараторов. Регулирование жирности сливок.
6. Технология производства сухого молока.
7. Ферменты молока.
8. Механическая очистка молока. Фильтры.
9. Технология убоя крупного рогатого скота.
10. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
11. Схема производства кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способами.
12. Контроль качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающее предприятие.
13. Учет и первичная обработка молока на ферме.
14. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности производства.
15. Контроль качества молока при механической обработке.

3.2. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по ПМ 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

**ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ,
ТРАНСПОРТИРОВКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ЖИВОТНОВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

- 1) Категории и требования стандарта 54315-2011 на говядину. Клеймение туш
- 2) Категории и требования стандарта 54315-2011 на телятину. Клеймение туш.
- 3) Категории и требования стандарта 54315-2011 на телятину. Клеймение туш.
- 4) Категории и требования стандарта 52843-2007 на баранину и козлятину.
Клеймение туш.
- 5) Категории и требования стандарта 27095-86 на конину и жеребятину.
Клеймение туш.
- 6) Категории и требования стандарта 27747-88 на крольчатину. Клеймение туш.
- 7) Категории и требования стандарта 52702-2006 мясо птицы. Клеймение тушек птицы.
- 8) Категории и требования стандарта 52702-2006 на мясо цыплят-бройлеров.
Клеймение тушек птицы.
- 9) Понятие о мясе. Морфологический состав мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
- 10) Химический состав мяса. Факторы, влияющие на химический состав мяса.
- 11) Особенности мяса животных разных видов.
- 12) Характеристика и товароведение говядины (ГОСТ 54315-2011).
- 13) Характеристика и товароведение телятины (ГОСТ 54315-2011).
- 14) Характеристика и товароведение баранины и козлятины (ГОСТ 52843-2007).
- 15) Характеристика и товароведение свинины (ГОСТ 53221-2008).
- 16) Характеристика и товароведение конины (ГОСТ 27095-86).
- 17) Характеристика и товароведение крольчатины (ГОСТ 27747-88).
- 18) Характеристика и товароведение мяса домашней птицы (ГОСТ 52702-2006).
- 19) Процессы, происходящие в мясе после убоя животного. Факторы, влияющие на
на
- 20) Процесс созревания мяса. Признаки созревания мяса.
- 21) Изменение мяса при хранении (изменение цвета, свечение, плесневение, загар, гниение и др.). Санитарная оценка мяса.
- 22) Пороки мяса. Понятие PSE и DFD мяса. Причины. Меры предупреждения.
- 23) Обоснование и сортовая разделка свиных туш для розничной торговли.
- 24) Обоснование и сортовая разделка говяжьих туш для розничной торговли.
- 25) Обоснование и сортовая разделка туш для розничной торговли баранины и козлятины.
- 26) Обоснование и сортовая разделка телячьих туш для розничной торговли.
- 27) Обоснование и сортовая разделка туш для розничной торговли конины.
- 28) Фасовка мяса. Требования к фасованному мясу (ГОСТ 3739-89).
- 29) Субпродукты. Классификация, обработка, консервирование, использование.
- 30) Обработка кишок (консервирование, хранение, использование).
- 31) Обработка шкур (характеристика, классификация, консервирование, хранение, использование).
- 32) Кровь убойных животных. Пищевая ценность, сбор, консервирование; переработка крови на пищевые и кормовые цели.
- 33) Кровь убойных животных. Пищевая ценность, сбор, консервирование; переработка крови на пищевые и кормовые цели.

- 34) Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
- 35) Классификация молочных продуктов при их производстве с использованием немолочного сырья.
- 36) Физико-химические показатели и биохимические свойства молока коров.
- 37) Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
- 38) Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
- 39) Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
- 40) Условия получения молока от больных животных.
- 41) Сфера применения и цели принятия Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
- 42) Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.
- 43) Учет и первичная обработка молока на ферме.
- 44) Транспортирование и реализация молока.
- 45) Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
- 46) Контроль качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающее предприятие.
- 47) Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др.
- 48) Контроль качества молока при механической обработке.
- 49) Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка).
- 50) Контроль качества молока при тепловой обработке.
- 51) Производство питьевого молока и сливок.
- 52) Контроль качества молока при механической обработке.
- 53) Хранение молока-сырья
- 54) Изменения в молоке при хранении.
- 55) Хранение продуктов переработки молока.
- 56) Хранение мясной продукции
- 57) Холодильники с регулируемой газовой средой
- 58) Оборудование для хранения продуктов животноводства
- 59) Резервуары общего и специального назначения для хранения молока
- 60) Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции

Критерии оценивания заданий

Критерии оценки освоения междисциплинарного курса профессионального модуля:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

4. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной и производственной практике

Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

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

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Определение способов и методов хранения и транспортировки продукции животноводства.	ПК 3.1 ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 8 ПО 1
Подготовка к работе объектов и оборудования для хранения.	ПК 3.2 ОК 4 ОК 6 ОК 9 ПО 1
Подготовка к транспортировке продукции животноводства	ПК 3.4. ПК 4.2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ПО 1
Подготовка к реализации продукции животноводства	ПК 3.5 ОК 5 У1 ПО 2
Расчет потерь при хранении, транспортировке и реализации продукции животноводства	ПК 3.3 ОК 5 ОК 9 У2 ПО 2
Контроль продукции во время хранения	ПК 3.3 ОК 5 ОК 9 У2 ПО 2

Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Определение способов и методов хранения и транспортировки продукции животноводства.	ПК 3.1 ОК 1 ОК 2 ОК 6 ОК 8 ПО 1
Подготовка к работе объектов и оборудования для хранения.	ПК 3.2 ОК 4 ОК 6 ОК 9 ПО 1
Подготовка к транспортировке продукции животноводства	ПК 3.4. ПК 4.2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ПО 1
Подготовка к реализации продукции животноводства	ПК 3.5 ОК 5 У1 ПО 2
Расчет потерь при хранении, транспортировке и реализации продукции животноводства	ПК 3.3 ОК 5 ОК 9 У2 ПО 2
Контроль продукции во время хранения	ПК 3.3 ОК 5 ОК 9 У2 ПО 2

4.3. Форма аттестационного листа дуального обучения

Таблица № 2

Результат освоения компетенций

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

Наименование компетенций (ОК,ПК)	Степень освоения (освоил / не освоил)	Подпись наставника
ПК 3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение		
ПК 3.2 Подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции животноводства к эксплуатации		
ПК 3.3 Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.		
ПК 3.4 Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.		
ПК 3.5 Реализовывать продукцию животноводства.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях		
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимую для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования в профессиональной деятельности		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности		

Аттестационный лист учебной практики

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03.

Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

для специальности среднего профессионального образования

36.02.02 Зоотехния

1. ФИО обучающегося _____
Группа № _____
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Объем часов
Тема 1. Хранение молока-сырья	9
Тема 2. Изменения в молоке при хранении.	9
Тема 3. Хранение продуктов переработки молока.	9
Тема 4. Хранение мясной продукции	9
Тема 5. Холодильники с регулируемой газовой средой	9
Тема 6. Оборудование для хранения продуктов животноводства	9
Тема 7. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	9
Тема 8. Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции	6
Дифференцированный зачет	3
Всего часов	72

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

1	Виды работ	Объем часов	Оценка
			4
	ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства		
	Тема 1. Хранение молока-сырья	9	
	Тема 2. Изменения в молоке при хранении.	9	
	Тема 3. Хранение продуктов переработки молока.	9	
	Тема 4. Хранение мясной продукции	9	
	Тема 5. Холодильники с регулируемой газовой средой	9	
	Тема 6. Оборудование для хранения продуктов животноводства	9	
	Тема 7. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	9	
	Тема 8. Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции	6	
	Дифференцированный зачет	3	
		72	

Дата _____

Наставник _____

МП

Руководитель практики _____

Аттестационный лист производственной практики

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03.

Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства

для специальности среднего профессионального образования

36.02.02 Зоотехния

1. ФИО обучающегося _____
Группа № _____
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Объем часов
Тема 1. Хранение молока-сырья	9
Тема 2. Изменения в молоке при хранении.	9
Тема 3. Хранение продуктов переработки молока.	9
Тема 4. Хранение мясной продукции	9
Тема 5. Холодильники с регулируемой газовой средой	9
Тема 6. Оборудование для хранения продуктов животноводства	9
Тема 7. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	9
Тема 8. Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции	6
Дифференцированный зачет	3
Всего часов	72

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

1	Виды работ	Объем часов	Оценка
			4
ПМ 03. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства			
	Тема 1. Хранение молока-сырья	9	
	Тема 2. Изменения в молоке при хранении.	9	
	Тема 3. Хранение продуктов переработки молока.	9	
	Тема 4. Хранение мясной продукции	9	
	Тема 5. Холодильники с регулируемой газовой средой	9	
	Тема 6. Оборудование для хранения продуктов животноводства	9	
	Тема 7. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока	9	
	Тема 8. Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции	6	
	Дифференцированный зачет	3	
		72	

Дата _____

Наставник _____

МП

Руководитель практики _____

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства для специальности 36.02.02 Зоотехния

Экзамен включает: практическую квалификационную работу по профессиональному модулю 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

Требования к кадровому обеспечению:

Оценщики (эксперты): 1) технолог цеха мясоперерабатывающего комплекса ППЗ и ГПС и КРС «ООО «Белгранкорм»; 2) руководитель практики от ОГАПОУ «РАТТ» - преподаватель профессиональных дисциплин

Ассистент (организатор) преподаватель профессиональных дисциплин ОГАПОУ «РАТТ»

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ОК 1 – 9, ПК 3.1-3.5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться собственными знаниями, вычислительными инструментами, калькулятором, технологическими инструкциями

Время выполнения задания – 15 минут.

Задание 1

Решите ситуационных заданий

Задание 2

Решение типовых задач

Источники

Технологические инструкции производств ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ППЗ и ГПП (Ракитное 2), ППЗ и ГПС и КРС, МТФ с. Солдатское, Ракитянская свинина 2, Ракитянская свинина 3.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится в один этап.

Варианты заданий для экзаменующихся 20

Все задания предусматривают последовательную проверку нескольких компетенций (ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5). Обучающиеся выполняют индивидуальные задания в форме кейсов в присутствии членов экзаменационной комиссии с последующим устным обоснованием.

Время выполнения задания: 15 минут.

Оборудование: раздаточные материалы (кейсы), бумага, ручки каждому студенту.

Справочная литература: Технологические инструкции производства.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми профессиональными компетенциями и показателями оценки.

2. Изучите инструмент оценивания профессиональных компетенций.

3. Оцените работу обучающихся и заполните экзаменационную ведомость согласно предложенным критериям

Типы ситуационных заданий

1. Оформить товарный раздел товарно-транспортной накладной по исходным данным индивидуального задания.

Товарный раздел

Вид животных половозрастная группа	Отправлено			Принято		
	упитан- ность	голов	живая масса, кг	упитаннос ть	голов	живая масса, кг
Коровы						
Бычки						
Телки						

2. Обозначить местоположения и набор ветеринарного клейма на условной туше согласно заданию №_____.



*Клейма
(нарисовать):*

3. Вычислить массу отрубов и выход мякоти по сортам (туша КРС средней упитанности):

Говядина (выход отрубов)

Наименование отрубов	Масса отруба		Выход мякоти	
	%	кг	%	кг
Масса туши	100			
<u>I сорт :</u>	88,0			
лопаточная	18,3		82,3	
плечевая	6,7		78,5	
спинная	9,0		78,1	
грудная	11,5		83,4	
поясничная (филей)	7,0		81,7	
Тазобедренная:	35,5			
оковалок	13		87,1	
кострец	11,5		84,0	
огузок	11		82,8	
<u>II сорт :</u>	7			
шейная часть	4		63,5	
пашина	3		98,6	
<u>III сорт :</u>	5			
зарез	2		61,5	
передняя голяшка	1,3		41,6	
задняя голяшка	1,7		36,6	

4. Вычислить массу отрубов и выход мякоти по сортам (туша свиньи - беконной):

Свинина (выход отрубов)

Наименование отруба	Масса отруба		Выход			
			мякоти (мяса)		сала (шпига)	
	%	кг	%	кг	%	кг
Масса туши	100					
<u>I сорт :</u>	96,3					
окорок	26,8		66,0		22,9	
грудинка	10,2		42,1		51,0	
поясница (с пашиной)	13,2		41,9		49,7	
спинная часть	7,4		42,6		44,1	
лопаточная часть	38,7		63,7		23,1	
<u>II сорт :</u>	3,7					
предплечье (рулька)	1,3		33,9		28,6	
голяшка	2,5		40,4		31,9	

5. Описать в таблице методы органолептического исследования мяса.

Органолептическая оценка мяса

Определение внешнего вида и цвета	
Определение консистенции	
Определение запаха	

6. Осуществить органолептическую оценку образца мяса. Приготовить бульон из проб мяса. Оценить запах и провести реакцию с медным купоросом. Результаты оформить в таблице

Результаты исследования мяса

Вид исследования	Результаты исследования образцов мяса	
	№1	№2
1. Внешний вид мяса: а) корочка подсыхания б) состояние поверхности (сухая, влажная) в) цвет		
2. Консистенция (упругая, тестоватая)		
3. Запах мяса		
4. Запах бульона		
5. Вид мяса (название)		
4. Реакция с медным купоросом		

7. Опишите правила хранения, отправки и сдачи молока.

8. Опишите в таблице проведение органолептической оценки молока (ГОСТ 28283-89).

Органолептическая оценка молока

Цвет	
Консистенция	
Вкус	
Запах	

9. Опишите физико-химическое исследование молока по ГОСТ (определение плотности, кислотности, рН, загрязненности).

Физико-химическое исследование молока

Плотность молока (ГОСТ 3625-84)	
Кислотность молока	
Кипятильная	

проба	
Определение степени чистоты молока (ГОСТ – 8218-56)	
Бактериальное обсеменение (или ингибирующие вещества) ГОСТ – 9225-68	

10. Опишите определение жира в молоке (ГОСТ 5867-69).

--

11. Опишите определение общего количества белка в молоке.

--

12. Опишите определение крахмала и муки в молоке.

--

13. Определите качество и сортность молока по следующим показателям и методам: органолептическая оценка (гост 28283-89), плотность молока (гост 3625-84), кислотность молока, определение степени чистоты молока (гост – 8218-56), бактериальное обсеменение (или ингибирующие вещества), определение жира в молоке (гост 5867-69), определение общего количества белка методом формального титрования, определение крахмала и муки в молоке.

14. Рассчитайте сколько надо просепарировать молока, что бы получить 130 кг сливок жирностью 20 %, если содержание жира, %: в цельном молоке, в обрате.....

15. Требуется приготовить сливки%-ной жирности из молока жирностью%. Содержание жира в обезжиренном молоке 0,05%. определить абсолютный и относительный выход сливок.

16. Какой жирности будут сливки при рабочем отношении 1:10? Содержание жира в цельном молоке -, а в обрате – 0,05%.

17. Сколько будет получено сливок%-ной жирности изкг молока с содержанием жира 3,8%.....? Какое рабочее отношение должно быть при сепарировании?

18. Заполните таблицу зависимости категории яйца от его массы.

Категории яиц

Категория	Масса		
	одного яйца, г, не менее	10 яиц, г, не менее	360 яиц, кг, не менее

19. Изучить качество составных частей яйца. Яйцо разбивается и его содержимое осторожно выливается в чашку Петри. Измеряется высота желтка и его диаметр. Вычисляется индекс желтка (отношение высоты к ширине), который в норме колеблется в пределах 0,4-0,5. Измеряется также высота плотного белка. Его оптимальное значение – 6-9 мм.

Результаты исследований вписать в таблицу и сделать выводы:

Сравнительная оценка качества пищевых яиц.

Показатели	Описание, результаты измерения	Оценка
1. Состояние скорлупы 2. Масса яйца, г 3. Диаметр яйца, мм: продольный поперечный индекс яйца 4. Пуга – размеры, мм: диаметр высота 5. Состояние: белка желтка 6. Возраст яйца, дни по овоскопированию по плотности 7. Высота желтка, мм 8. Диаметр желтка, мм 9. Индекс желтка 10. Высота плотного белка Выводы: Группа яйца Категория Целевое использование		

20. По данным принятого скота по первому и второму способу заполнить приемную квитанцию и осуществить необходимые расчеты.

Приемка скота

№	Группа животных	Количество голов	Упитанность, категория	Убойный выход, %	Убойная масса, кг	Живая масса, кг		Цена за кг	Сумма, руб
						без скидок	за вычетом скидок		
						на содержимое ЖКТ*			
ИТОГО									

ЖКТ - желудочно-кишечный тракт

Количество голов _____ надбавка к цене _____

Масса живого скота (за вычетом скидок) _____

Убойная масса _____

Оформить вывод (в выводе отразить общую массу сданных животных; общую массу туш; надбавку/скидку; сумму, вырученную при реализации животных).

Типы задач

1. На завод поступило: молока - 60300 кг жира- 2110,5 кг Часть молока просепарировали. Получено: сливок - 4000 кг м. д. жира - 35 % Остаток после сепарирования: молока -? жира - ? Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Потери жира при сепарировании составляют 0,46 %

2. На завод поступило: молока -50000 кг м. д. ж. - 3,6 % Часть молока просепарировали. Получено: сливок - ? м. д. ж. - 35 % Остаток после сепарирования: молока - 20000кг, жира -? Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока свыше 50000 т.

3. На завод поступило: молока - 25000 кг жира- 925 кг Часть молока просепарировали. Получено: сливок - 5500 кг, жира - 550 кг Остаток после сепарирования: молока-? жира -? Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока от 25001 до 50000 т.

4. На завод поступило: молока - ? жира - ? Часть молока просепарировали. Получено: сливок - 2800 кг , жира - 560 кг Остаток после сепарирования: молока - 6000 кг, жира - 216 кг Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока от 10000 т.

5. На завод поступило: молока - ? жира - ? Часть молока просепарировали. Получено: сливок – 4500 кг, жира - 450 кг Остаток после сепарирования: молока -7500 кг, жира – 277,5кг Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока от 25001 до 50000 т.

6. На завод поступило: молока - ? м. д. ж. - 3,7 % Часть молока просепарировали. Получено: сливок - 5524,6 кг, жира - 552,46 кг Остаток после сепарирования: молока - 4902 кг, жира - ? Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока от 10000 до 25000 т.

7. На завод поступило: молока - 60000кг, м. д. ж. - 4,0 % Часть молока просепарировали. Получено: сливок - 8200 кг, жира - 1640 кг Остаток после сепарирования: молока - ? Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока от 25001 до 50000 т.

8. На завод поступило: молока - ? м. д. ж. 3,6 % Часть молока просепарировали - 16896 кг. Получено сливок - ? м. д. ж. - 20 % Остаток после сепарирования: молока - 8200 кг, жира - ? Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока свыше 10000 т.

9. На завод поступило: молока - ? м. д. ж. - 3,8 % Часть молока просепарировали. Получено: сливок - 2350 кг м. д. ж. - 35 % 24 Остаток после сепарирования: молока- 10000 кг, жира -? Определить неизвестные величины. Составить

жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока свыше 50000 т.

10. На завод поступило: молока - 30000кг, жира - 1170 кг Часть молока просепарировали. Получено: сливок -? м. д. ж.-10% Остаток после сепарирования: молока - 4355,4 кг, жира - ? Определить неизвестные величины. Составить жиробаланс. Все нормативные данные принять для заводов с годовым объемом переработки молока до 10000 т.

Критерии оценивания

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но имеет некоторые неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 624 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771> - Загл. с экрана.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2012. - 448 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4978> - Загл. с экрана.

2. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2013. - 176 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5852> - Загл. с экрана.

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ				

<i>код и наименование профессионального модуля</i>				
ФИО _____				
обучающийся		на _____	курсе _____	специальности _____
СПО _____				

<i>код и наименование</i>				
освоил(а) программу профессионального модуля _____				
<i>наименование профессионального модуля</i>				
в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.				

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01 _____		
УП		
ПП		
<p>Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы)</p> <p>Тема « _____ »</p> <p>Оценка _____.</p> <p>Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю</p>		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 1 – ОК 9; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5		
Дата _____		Подписи членов экзаменационной комиссии