

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

методист

Шлыкова Г.Г. Шлыкова

« 29 » сентябре 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

зав. отд. очн. формы обуч.

Гриш А.С. Грамотина

« 29 » сентября 2026 г.

Фонды оценочных средств

**МДК.04.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции
растениеводства**

по профессии 35.01.35. «Фермер»

2026-2029 годы обучения

Разработчик

Преподаватель: Дмитриева А.М.

п. Агролес 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	3
2. Образовательные результаты	2
3. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке.....	6
4. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля...	10
5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....	11

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины МДК.04.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства и входит в состав фонда оценочных средств ОПОП по профессии 35.01.35 Фермер реализуемой в ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения».

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой по МДК.04.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства.

Все работы оцениваются по 5-бальной шкале.

В 1 семестре - дифференцированный зачет, дифференцированный зачет выполняется на бумаге со штампом центра. Штамп образовательного учреждения проставляется на каждом листе работы в левом верхнем углу и содержит строку для указания даты проведения работы. Титульный лист работы подписывается непосредственно на зачете по образцу, данному на доске. По итогам сдачи зачета определяют итоговую успеваемость обучающегося за весь курс обучения выставляется оценка по МДК.04.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства.

Во 2, 3 и 6 семестре – контрольная работа. Проводится по расписанию промежуточной аттестации с учетом единства времени и места проведения, принимается преподавателем по МДК.04.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции растениеводства.

В 4 и 5 семестре – экзамен. Время, отведенное на выполнение заданий – не более 6 часов.

2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Умение

- организовывать оперативный учет объема:
- готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии;
- готовить заявки на закупку инвентаря, расходных материалов, оборудования, средств индивидуальной, защиты, необходимых для своевременного выполнения заданного объема работ бригадой;
- анализировать фактические данные и выявлять проблемные моменты в хозяйственной деятельности;
- разрабатывать план мероприятий по оптимизации затрат и увеличению прибыли;
- проводить оценку эффективности использования ресурсов и различных стратегий производства;
- проводить основную и междурядную обработку почвы немеханизированным способом в технологическом цикле возделывания сельскохозяйственных культур с соблюдением агротехнических требований;
- пользоваться сельскохозяйственным ручным инвентарем при выполнении операций по обработке почвы немеханизированным способом;
- проводить идентификацию и удаление сорных растений из посевов (посадок) сельскохозяйственных культур;
- проводить идентификацию и удаление видовых и сортовых примесей из посевов (посадок) сельскохозяйственных культур при проведении видовых и сортовых прополок.

Знание

- оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур;
- сменные нормы выработки на сельскохозяйственные механизированные и ручные работы;
- технологии возделывания сельскохозяйственных культур в открытом и защищенном грунте;
- приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных задания;
- приемы и подходы представления информации в процессе инструктажа;
- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций;
- классификацию и характеристику методов контроля качества выполнения технологических операций;
- требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами, в том числе иностранными;

- способы выявления дефектов и недостатков технологических операций;
- методы устранения дефектов и недостатков;
- порядок (алгоритм) действий по устранению дефектов и недостатков;
- правила техники безопасности при проведении технологической регулировки;
- типы технологических операций при обработке почвы и посевных работах;
- типы почвообрабатывающих агрегатов (машин и механизмов);
- типы посевных агрегатов (машин и механизмов);
- способы технологических регулировок машин и механизмов, используемых для реализации технологических операций;
- требования к составлению первичной отчетности;
- источники сбора информации;
- правила обработки (анализа) информации.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

3.1 Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Осуществлять первичную переработку и хранение продукции растениеводства.
ПК 4.2.	Осуществлять оперативный учет объема готовой продукции растениеводства и ее реализацию.

Таблица 2

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.2 «Иметь практический опыт-уметь-знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающейся должен:

иметь практический опыт:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;
- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- проявлять гражданско-патриотическую позицию;
- демонстрировать осознанное поведение;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;

- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;
- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

уметь:

- организовывать оперативный учет объема:
- готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии;
- готовить заявки на закупку инвентаря, расходных материалов, оборудования, средств индивидуальной, защиты, необходимых для своевременного выполнения заданного объема работ бригадой;
- анализировать фактические данные и выявлять проблемные моменты в хозяйственной деятельности;
- разрабатывать план мероприятий по оптимизации затрат и увеличению прибыли;
- проводить оценку эффективности использования ресурсов и различных стратегий производства;
- проводить основную и междурядную обработку почвы немеханизированным способом в технологическом цикле возделывания сельскохозяйственных культур с соблюдением агротехнических требований;
- пользоваться сельскохозяйственным ручным инвентарем при выполнении операций по обработке почвы немеханизированным способом;
- проводить идентификацию и удаление сорных растений из посевов (посадок) сельскохозяйственных культур;
- проводить идентификацию и удаление видовых и сортовых примесей из посевов (посадок) сельскохозяйственных культур при проведении видовых и сортовых прополок.

знать:

- оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур;
- сменные нормы выработки на сельскохозяйственные механизированные и ручные работы;
- технологии возделывания сельскохозяйственных культур в открытом и защищенном грунте;
- приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных задания;
- приемы и подходы представления информации в процессе инструктажа;
- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций;
- классификацию и характеристику методов контроля качества выполнения технологических операций;
- требования к качеству выполнения технологических операций в

соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами, в том числе иностранными;

- способы выявления дефектов и недостатков технологических операций;
- методы устранения дефектов и недостатков;
- порядок (алгоритм) действий по устранению дефектов и недостатков;
- правила техники безопасности при проведении технологической регулировки;
- типы технологических операций при обработке почвы и посевных работах;
- типы почвообрабатывающих агрегатов (машин и механизмов);
- типы посевных агрегатов (машин и механизмов);
- способы технологических регулировок машин и механизмов, используемых для реализации технологических операций;
- требования к составлению первичной отчетности;
- источники сбора информации;
- правила обработки (анализа) информации.

4. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

«отлично» (5),

«хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3),

«неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен по модулю.

5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1 Задания для оценки освоения МДК

Контрольная за I семестр

**по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 1

Выбрать один правильный ответ:

1. Что такое зерновая масса?

1. Проба зерна.
2. Зерно после доработки.
3. Партия зерна.
4. Зерно до доработки.

2. Из каких компонентов состоит зерновая масса?

1. Только зёрна основной культуры.
2. Зёрна основной культуры и примеси.
3. Зёрна основной культуры, примеси, воздух межзерновых пространств, микроорганизмы, клещи и насекомые.
4. Только воздух и микроорганизмы.

3. Что характеризует сыпучесть зерновой массы?

1. Угол трения и угол естественного откоса.
2. Массу 1000 зёрен.
3. Скважистость насыпи.
4. Сорбционную способность.

4. Что такое самосортирование?

1. Способность зерновой массы перемещаться по поверхности.
2. Неравномерное расслоение компонентов при перемещении.
3. Промежутки между зёрнами, заполненные воздухом.
4. Способность поглощать пары и газы.

5. Что такое скважистость?

1. Масса зерна в определённом объёме.
2. Промежутки между твёрдыми частицами, заполненные воздухом.
3. Способность терять однородность при перемещении.
4. Промежутки между зёрнами, заполненные влагой.

6. Что такое натура зерна?

1. Масса зерна в определённом объёме.
2. Промежутки между зёрнами.
3. Способность поглощать влагу.
4. Неоднородность по размерам.

7. Какой фактор существенно увеличивает численность микроорганизмов в зерновой массе?

1. Уборка урожая.
2. Хранение в сухих условиях.
3. Применение удобрений.
4. Транспортировка.

8. Какой режим хранения основан на принципе ксероанабиоза?

- а) Хранение в охлаждённом состоянии
- б) Хранение без доступа воздуха
- в) Хранение в сухом состоянии
- г) Хранение в регулируемой газовой среде

9. Что является ключевым параметром для выбора режима хранения?

- а) Цвет зерна
- б) Влажность зерна
- в) Форма зерна
- г) Размер зёрен

10. Какая влажность считается безопасной для длительного хранения пшеницы?

- а) 10–12%
- б) 12–13%
- в) 14,5–15,5%
- г) 16–18%

11. Что такое активное вентилирование?

- а) Принудительная продувка зерновой массы воздухом для охлаждения, подсушки и выравнивания температуры и влажности.
- б) Обработка зерна химическими препаратами
- в) Хранение в герметичных ёмкостях
- г) Охлаждение зерна естественным путём

12. Какой из перечисленных методов не относится к основным режимам хранения?

- а) Сухой режим
- б) Охлаждённый режим
- в) Безвоздушный режим
- г) Химическое консервирование

13. Какой параметр не контролируют при хранении зерновой массы?

- а) Температуру
- б) Влажность
- в) Цвет
- г) Заражённость вредителями

14. Что такое фумигация?

- а) Охлаждение зерновой массы

- б) Обработка зерна газами (например, фосфином) для уничтожения вредителей
- в) Сушка зерна
- г) Очистка от примесей

15. Какой прибор используют для определения натуры зерна?

- а) пурка;
- б) диафаноскоп;
- в) ИДК-1;
- г) пинцет.

16. Какой показатель считается обязательным для всех культур?

- а) натура;
- б) стекловидность;
- в) влажность;
- г) сыпучесть.

17. Что определяют органолептически?

- а) содержание клейковины;
- б) цвет, запах, вкус;
- в) массовую долю влаги;
- г) стекловидность.

18. Что не допускается в качественном зерне?

- а) свойственный запах;
- б) сладковатый вкус;
- в) затхлый запах;
- г) свойственный запах и сладковатый вкус.

19. Что такое средняя проба?

- а) часть объединённой пробы массой около 2 кг;
- б) совокупность всех точечных проб;
- в) небольшое количество зерна для анализа;
- г) часть объединённой пробы массой около 1 тонны.

20. Что такое точечная проба?

- а) Совокупность всех проб, отобранных из партии.
- б) Небольшое количество зерна, отобранное из одного места за один приём.
- в) Часть средней пробы, выделенная для анализа.
- г) Проба, предназначенная для определения отдельных показателей качества.

21. Как называется совокупность всех точечных проб, отобранных из партии зерна?

- а) Средняя проба.
- б) Лабораторная проба.
- в) Объединённая проба.
- г) Навеска.

22. Какое оборудование применяют для отбора точечных проб?

- а) Лабораторные весы.
- б) Щуп (конусный, мешочный, складской).
- в) Делитель БИС-1.
- г) Совки для сыпучих продуктов.

23. Для чего из средней пробы выделяют навески?

- а) Для визуального осмотра.
- б) Для определения отдельных показателей качества зерна.
- в) Для формирования новой партии.
- г) Для хранения.

24. Какой метод используют для ручного выделения навесок из средней пробы?

- а) Метод квартования.
- б) Центрифугирование.
- в) Фильтрация.
- г) Дистилляция.

25. Какой ГОСТ регламентирует правила приёмки и методы отбора проб зерна?

- а) ГОСТ 13586.3-2015.
- б) ГОСТ 10840-2022.
- в) ГОСТ 51820-2001.
- г) ГОСТ 9353-2016.

26. Что может привести к искажению результатов анализа?

- а) Нерепрезентативный выбор точек отбора.
- б) Использование подходящего оборудования.
- в) Соблюдение методики.
- г) Контроль качества.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 26-23 балла

«4»- 22-19 баллов

«3»- 18-14 баллов

«2»- 13 и ниже

**Контрольная за I семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 2

Выбрать один правильный ответ:

1. Что такое самосортирование?

- 1.Способность зерновой массы перемещаться по поверхности.
- 2.Неравномерное расслоение компонентов при перемещении.
- 3.Промежутки между зёрнами, заполненные воздухом.
- 4.Способность поглощать пары и газы.

2. Что такое натура зерна?

- 1.Масса зерна в определённом объёме.
- 2.Промежутки между зёрнами.
- 3.Способность поглощать влагу.
- 4.Неоднородность по размерам.

3. Что такое зерновая масса?

- 1.Проба зерна.
- 2.Зерно после доработки.
- 3.Партия зерна.
- 4.Зерно до доработки.

4. Что характеризует сыпучесть зерновой массы?

- 1.Угол трения и угол естественного откоса.
- 2.Массу 1000 зёрен.
- 3.Скважистость насыпи.
- 4.Сорбционную способность.

5. Из каких компонентов состоит зерновая масса?

- 1.Только зёрна основной культуры.
- 2.Зёрна основной культуры и примеси.
- 3.Зёрна основной культуры, примеси, воздух межзерновых пространств, микроорганизмы, клещи и насекомые.
- 4.Только воздух и микроорганизмы.

6. Что такое скважистость?

- 1.Масса зерна в определённом объёме.
- 2.Промежутки между твёрдыми частицами, заполненные воздухом.
- 3.Способность терять однородность при перемещении.
- 4.Промежутки между зёрнами, заполненные влагой.

7. Какой фактор существенно увеличивает численность микроорганизмов в зерновой массе?

- 1.Уборка урожая.
- 2.Хранение в сухих условиях.

- 3. Применение удобрений.
- 4. Транспортировка.

8. Какой режим хранения основан на принципе ксероанабиоза?

- а) Хранение в охлаждённом состоянии
- б) Хранение без доступа воздуха
- в) Хранение в сухом состоянии
- г) Хранение в регулируемой газовой среде

9. Какая влажность считается безопасной для длительного хранения пшеницы?

- а) 10–12%
- б) 12–13%
- в) 14,5–15,5%
- г) 16–18%

10. Что такое активное вентилирование?

- а) Принудительная продувка зерновой массы воздухом для охлаждения, подсушки и выравнивания температуры и влажности.
- б) Обработка зерна химическими препаратами
- в) Хранение в герметичных ёмкостях
- г) Охлаждение зерна естественным путём

11. Что является ключевым параметром для выбора режима хранения?

- а) Цвет зерна
- б) Влажность зерна
- в) Форма зерна
- г) Размер зёрен

12. Какой из перечисленных методов не относится к основным режимам хранения?

- а) Сухой режим
- б) Охлаждённый режим
- в) Безвоздушный режим
- г) Химическое консервирование

13. Какой параметр не контролируют при хранении зерновой массы?

- а) Температуру
- б) Влажность
- в) Цвет
- г) Заражённость вредителями

14. Что такое фумигация?

- а) Охлаждение зерновой массы
- б) Обработка зерна газами (например, фосфином) для уничтожения вредителей
- в) Сушка зерна

г) Очистка от примесей

15. Какой прибор используют для определения натуры зерна?

- а) пурка;
- б) диафаноскоп;
- в) ИДК-1;
- г) пинцет.

16. Какой показатель считается обязательным для всех культур?

- а) натура;
- б) стекловидность;
- в) влажность;
- г) сыпучесть.

17. Что определяют органолептически?

- а) содержание клейковины;
- б) цвет, запах, вкус;
- в) массовую долю влаги;
- г) стекловидность.

18. Что такое точечная проба?

- а) Совокупность всех проб, отобранных из партии.
- б) Небольшое количество зерна, отобранное из одного места за один приём.
- в) Часть средней пробы, выделенная для анализа.
- г) Проба, предназначенная для определения отдельных показателей качества.

19. Какое оборудование применяют для отбора точечных проб?

- а) Лабораторные весы.
- б) Щуп (конусный, мешочный, складской).
- в) Делитель БИС-1.
- г) Совки для сыпучих продуктов.

20. Что не допускается в качественном зерне?

- а) свойственный запах;
- б) сладковатый вкус;
- в) затхлый запах;
- г) свойственный запах и сладковатый вкус.

21. Что такое средняя проба?

- а) часть объединённой пробы массой около 2 кг;
- б) совокупность всех точечных проб;
- в) небольшое количество зерна для анализа;
- г) часть объединённой пробы массой около 1 тонны.

22. Какой ГОСТ регламентирует правила приёмки и методы отбора проб зерна?

- а) ГОСТ 13586.3-2015.
- б) ГОСТ 10840-2022.

в) ГОСТ 51820-2001.

г) ГОСТ 9353-2016.

23. Что может привести к искажению результатов анализа?

а) Нерепрезентативный выбор точек отбора.

б) Использование подходящего оборудования.

в) Соблюдение методики.

г) Контроль качества.

24. Как называется совокупность всех точечных проб, отобранных из партии зерна?

а) Средняя проба.

б) Лабораторная проба.

в) Объединённая проба.

г) Навеска.

25. Для чего из средней пробы выделяют навески?

а) Для визуального осмотра.

б) Для определения отдельных показателей качества зерна.

в) Для формирования новой партии.

г) Для хранения.

26. Какой метод используют для ручного выделения навесок из средней пробы?

а) Метод квартования.

б) Центрифугирование.

в) Фильтрация.

г) Дистилляция.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 26-23 балла

«4»- 22-19 баллов

«3»- 18-14 баллов

«2»- 13 и ниже

Контрольная за II семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».

Вариант 1

Выбрать один правильный ответ:

- 1. Какие показатели характеризуют мукомольные свойства зерна?**
 - а) Влажность, натура, стекловидность
 - б) Содержание клейковины, крупность, выравненность
 - в) Цвет, запах, вкус
 - г) Плотность, масса 1000 зёрен
- 2. Что является основной целью гидротермической обработки зерна?**
 - а) Увеличение массы зерна
 - б) Улучшение мукомольных свойств и качества муки
 - в) Ускорение процесса помола
 - г) Снижение содержания примесей
- 3. В каком оборудовании осуществляется измельчение зерна?**
 - а) Вальцовые станки
 - б) Воздушные сепараторы
 - в) Рассевы
 - г) Гидроциклоны
- 4. Что такое драной процесс в мукомольном производстве?**
 - а) Однократное измельчение зерна
 - б) Последовательное измельчение и сортирование продуктов размола
 - в) Очистка зерна от примесей
 - г) Формирование помольных партий
- 5. Какой вид помола предполагает получение только одного сорта муки?**
 - а) Сортной помол
 - б) Простой помол
 - в) Сложный помол
 - г) Выборочный помол
- 6. Что такое сходовые продукты в процессе размола?**
 - а) Частицы, прошедшие через сито при первом пропуске через рассев
 - б) Целые зёрна, не прошедшие через сито
 - в) Крупка, полученная на первых этапах измельчения
 - г) Отруби, полученные в результате сортного помола
- 7. Какой параметр не учитывается при расчёте схемы помола?**
 - а) Выход муки
 - б) Зольность муки
 - в) Влажность зерна

г) Крупность продукта

8. Для чего применяются энтолейторы в мукомольном производстве?

- а) Для измельчения зерна
- б) Для сортирования продуктов размола по размерам
- в) Для очистки зерна от примесей
- г) Для увлажнения зерна

9. Что такое сходовой продукт?

- а) Частица, прошедшая через сито при первом пропускании через рассев
- б) Целые зёрна, не прошедшие через сито
- в) Крупка, полученная на первых этапах измельчения
- г) Отруби, полученные в результате простого помола

10. Какой фактор не влияет на выбор схемы помола?

- а) Вид зерна (пшеница, рожь и т.д.)
- б) Требуемое качество муки
- в) Цвет зерна
- г) Наличие оборудования на предприятии

11. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, вода;
- г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.

12. К дополнительному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
- б) молоко, яйца, жиры и масла, хлебопекарные улучшители, специи;
- в) жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители, мед;
- г) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки.

13. Пищевой продукт, представляющий собой смесь растительных масел и животных жиров, молока, вкусовых и ароматических и некоторых других веществ, называется:

- а) саломас;
- б) крахмал;
- в) сода;
- г) маргарин.

14. Какими свойствами определяется хлебопекарное качество пшеничной муки?

- а) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;

- б) влажность муки, содержание клейковины, зольность;
- в) температура муки, её запах, вкус;
- г) содержание крахмала, белка, жира.

15. Что такое расстойка теста?

- а) замес теста;
- б) брожение теста перед выпечкой;
- в) остывание готового изделия;
- г) разделка теста. <https://multiurok.ru/files/sbornik-testov-po-pm-05-up-05-prigotovlenie-oforml.html>

16. Какой способ приготовления теста предполагает использование предварительной закваски (опары)?

- а) безопарный способ;
- б) опарный способ;
- в) ускоренный способ;
- г) непрерывный способ.

17. Что является основной целью просеивания муки перед замесом?

- а) удаление металлических частиц;
- б) насыщение воздухом;
- в) повышение температуры;
- г) уменьшение влажности.

18. Какой документ содержит нормы закладки сырья, выход полуфабрикатов и готового изделия, а также описание технологического процесса?

- а) технологическая карта;
- б) технико-технологическая карта;
- в) технологическая инструкция;
- г) сборник рецептов.

19. Шлифование и полирование крупы — это операции, которые проводят после:

- а) очистки зерна;
- б) шелушения;
- в) сортирования продуктов шелушения;
- г) гидротермической обработки.

20. При производстве пшена основной технологической операцией является:

- а) шелушение проса;
- б) шлифование ядра;
- в) полирование ядра;
- г) гидротермическая обработка

21. К этапам производства крупы не относится:

- а) очистка зерна от примесей;

- б) гидротермическая обработка;
- в) ферментация зерна;
- г) шелушение.

22. Что из перечисленного относится к сорной примеси?

- а) Зерна пшеницы с изменённым цветом оболочек.
- б) Пылевидные частицы, земля, песок, части стебля.
- в) Семена других культурных растений, не указанных в стандарте на данную культуру.
- г) Повреждённые зёрна, не отнесённые к зерновой примеси.

23. Что такое вредная примесь?

- а) Любые примеси, ухудшающие товарный вид партии.
- б) Примеси, обладающие ядовитыми или вредными свойствами (например, спорынья, головня, семена горчака).
- в) Зёрна, повреждённые вредителями.
- г) Органические примеси растительного происхождения.

24. Какой нормативный документ регламентирует методы определения содержания сорной, зерновой и особо учитываемой примесей?

- а) ГОСТ 13586.4 «Зерно. Методы определения заражённости».
- б) ГОСТ 13586.2 «Зерно. Методы определения содержания сорной, зерновой, особо учитываемой примесей, мелких зёрен и крупности».
- в) ГОСТ 20239 «Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси».
- г) ГОСТ 10840 «Зерно. Методы определения природы».

25. Как влияют примеси на качество и переработку зерна?

- а) Ухудшают пищевую ценность, способствуют порче при хранении, затрудняют переработку.
- б) Повышают пищевую ценность.
- в) Не оказывают существенного влияния.
- г) Упрощают переработку.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 25-22 балла

«4»- 21- 18 баллов

«3»- 17- 14 баллов

«2»- 13 и ниже

Контрольная за II семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».

Вариант 2

Выбрать один правильный ответ:

- 1. Что такое сходовые продукты в процессе размола?**
 - а) Частицы, прошедшие через сито при первом пропускании через рассев
 - б) Целые зёрна, не прошедшие через сито
 - в) Крупка, полученная на первых этапах измельчения
 - г) Отруби, полученные в результате сортового помола
- 2. Что является основной целью гидротермической обработки зерна?**
 - а) Увеличение массы зерна
 - б) Улучшение мукомольных свойств и качества муки
 - в) Ускорение процесса помола
 - г) Снижение содержания примесей
- 3. Что такое сходовой продукт?**
 - а) Частица, прошедшая через сито при первом пропускании через рассев
 - б) Целые зёрна, не прошедшие через сито
 - в) Крупка, полученная на первых этапах измельчения
 - г) Отруби, полученные в результате простого помола
- 4. В каком оборудовании осуществляется измельчение зерна?**
 - а) Вальцовые станки
 - б) Воздушные сепараторы
 - в) Рассевы
 - г) Гидроциклоны
- 5. Какой параметр не учитывается при расчёте схемы помола?**
 - а) Выход муки
 - б) Зольность муки
 - в) Влажность зерна
 - г) Крупность продукта
- 6. Какие показатели характеризуют мукомольные свойства зерна?**
 - а) Влажность, натура, стекловидность
 - б) Содержание клейковины, крупность, выравненность
 - в) Цвет, запах, вкус
 - г) Плотность, масса 1000 зёрен
- 7. Что такое драной процесс в мукомольном производстве?**
 - а) Однократное измельчение зерна
 - б) Последовательное измельчение и сортирование продуктов размола
 - в) Очистка зерна от примесей
 - г) Формирование помольных партий

8. Для чего применяются энтолейторы в мукомольном производстве?

- а) Для измельчения зерна
- б) Для сортирования продуктов размола по размерам
- в) Для очистки зерна от примесей
- г) Для увлажнения зерна

9. Какой вид помола предполагает получение только одного сорта муки?

- а) Сортной помол
- б) Простой помол
- в) Сложный помол
- г) Выборочный помол

10. Какой фактор не влияет на выбор схемы помола?

- а) Вид зерна (пшеница, рожь и т.д.)
- б) Требуемое качество муки
- в) Цвет зерна
- г) Наличие оборудования на предприятии

11. Пищевой продукт, представляющий собой смесь растительных масел и животных жиров, молока, вкусовых и ароматических и некоторых других веществ, называется:

- а) саломас;
- б) крахмал;
- в) сода;
- г) маргарин.

12. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, вода;
- г) крахмал, мука, дрожжи, соль, вода, сахар.

13. К дополнительному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители;
- б) молоко, яйца, жиры и масла, хлебопекарные улучшители, специи;
- в) жиры и масла, пряности, пищевые добавки, хлебопекарные улучшители, мед;
- г) молоко, яйца, жиры и масла, пряности, пищевые добавки.

14. Какими свойствами определяется хлебопекарное качество пшеничной муки?

- а) газообразующая способность муки, «сила» муки, цвет муки, способность её к потемнению, крупностью частиц муки;
- б) влажность муки, содержание клейковины, зольность;
- в) температура муки, её запах, вкус;
- г) содержание крахмала, белка, жира.

15. Что такое расстойка теста?

- а) замес теста;
- б) брожение теста перед выпечкой;
- в) остывание готового изделия;
- г) разделка теста. <https://multiurok.ru/files/sbornik-testov-po-pm-05-up-05-prigotovlenie-oforml.html>

16. Что является основной целью просеивания муки перед замесом?

- а) удаление металлических частиц;
- б) насыщение воздухом;
- в) повышение температуры;
- г) уменьшение влажности.

17. Какой документ содержит нормы закладки сырья, выход полуфабрикатов и готового изделия, а также описание технологического процесса?

- а) технологическая карта;
- б) технико-технологическая карта;
- в) технологическая инструкция;
- г) сборник рецептов.

18. Какой способ приготовления теста предполагает использование предварительной закваски (опары)?

- а) безопарный способ;
- б) опарный способ;
- в) ускоренный способ;
- г) непрерывный способ.

19. Какой нормативный документ регламентирует методы определения содержания сорной, зерновой и особо учитываемой примесей?

- а) ГОСТ 13586.4 «Зерно. Методы определения заражённости».
- б) ГОСТ 13586.2 «Зерно. Методы определения содержания сорной, зерновой, особо учитываемой примесей, мелких зёрен и крупности».
- в) ГОСТ 20239 «Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси».
- г) ГОСТ 10840 «Зерно. Методы определения натуры».

20. К этапам производства крупы не относится:

- а) очистка зерна от примесей;

- б) гидротермическая обработка;
- в) ферментация зерна;
- г) шелушение.

21. Шлифование и полирование крупы — это операции, которые проводят после:

- а) очистки зерна;
- б) шелушения;
- в) сортирования продуктов шелушения;
- г) гидротермической обработки.

22. При производстве пшена основной технологической операцией является:

- а) шелушение проса;
- б) шлифование ядра;
- в) полирование ядра;
- г) гидротермическая обработка

23. Как влияют примеси на качество и переработку зерна?

- а) Ухудшают пищевую ценность, способствуют порче при хранении, затрудняют переработку.
- б) Повышают пищевую ценность.
- в) Не оказывают существенного влияния.
- г) Упрощают переработку.

24. Что из перечисленного относится к сорной примеси?

- а) Зерна пшеницы с изменённым цветом оболочек.
- б) Пылевидные частицы, земля, песок, части стебля.
- в) Семена других культурных растений, не указанных в стандарте на данную культуру.
- г) Повреждённые зёрна, не отнесённые к зерновой примеси.

25. Что такое вредная примесь?

- а) Любые примеси, ухудшающие товарный вид партии.
- б) Примеси, обладающие ядовитыми или вредными свойствами (например, спорынья, головня, семена горчака).
- в) Зёрна, повреждённые вредителями.
- г) Органические примеси растительного происхождения.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 25-22 балла «4»- 21- 18 баллов «3»- 17- 14 баллов

«2»- 13 и ниже

Экзамен за III семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».

Вариант 1

Выбрать один правильный ответ:

1. Что такое кондиционная партия зерна?

- а) Партия, которая прошла лабораторный анализ и получила сертификат качества.
- б) Партия, которая соответствует установленным нормам (базисным и ограничительным кондициям) по влажности, содержанию примесей, заражённости и другим показателям.
- в) Партия зерна, предназначенная для экспорта в страны с жёсткими требованиями к качеству.
- г) Партия, которую уже подготовили к продаже (очистили, просушили, отсортировали).

2. Какие показатели обычно входят в кондиции?

- а) Только влажность и натура.
- б) Влажность, содержание сорной и зерновой примесей, заражённость вредителями, признаки свежести, для некоторых культур — объёмная масса.
- в) Только цвет и запах.
- г) Только масса 1000 зёрен и натура.

3. Что происходит, если зерно поступило с влажностью выше ограничительных кондиций?

- а) Его автоматически бракуют без вариантов.
- б) Партию могут принять по специальному разрешению, при этом её группируют по интервалам влажности.
- в) Его сразу отправляют на сушку без каких-либо расчётов.
- г) Цену за него увеличивают из-за повышенной «натурности». https://elib.osu.ru/bitstream/123456789/12322/1/114367_20191202.pdf

4. Что такое базисная (кондиционная) влажность?

- а) Влажность, при которой зерно считается сухим и принимается без скидки с веса.
- б) Средняя влажность по всем партиям зерна в регионе.
- в) Влажность, которую зерно имеет при закладке на хранение.
- г) Влажность, установленная для экспортных поставок. <https://agro-radar.ru/statyi/vlazhnost-zerna-bazis-skidki-i-raschet-usushki>

5. Как определяют кондиционность партии на практике?

- а) По визуальному осмотру.
- б) С помощью лабораторного анализа отобранных проб.
- в) По дате поступления партии.

г) По массе 1000 зёрен.

6. Что такое влажность зерна?

а) Содержание минеральных веществ в зерновой массе.

б) Количество воды в зерне, выраженное в процентах от массы зерна вместе с примесями.

в) Степень зрелости зерна на момент уборки.

г) Способность зерна поглощать влагу из воздуха.

7. Какое состояние зерна по влажности соответствует норме для длительного хранения?

а) Сухое (до 14%).

б) Средней сухости (14,1–15,5%).

в) Влажное (15,6–17,0%).

г) Сырое (17,1% и более).

8. Что такое критическая влажность зерна?

а) Влажность, при которой зерно полностью теряет всхожесть.

б) Уровень влажности, при котором появляется свободная вода, резко усиливается дыхание зерна и развитие микроорганизмов.

в) Оптимальная влажность для переработки зерна на муку.

г) Влажность, при которой зерно становится полностью сухим.

9. Для какой культуры нормативная влажность при хранении будет самой низкой?

а) Пшеница

б) Ячмень

в) Подсолнечник

г) Овёс

10. Какой метод определения влажности считается стандартным (по ГОСТ)?

а) Взвешивание зерна до и после замораживания.

б) Воздушно-тепловая сушка навески зерна.

в) Измерение электрического сопротивления.

г) Спектроскопия.

11. Что может произойти, если влажность зерна превышает допустимую норму при хранении?

а) Ускоряется дыхание, повышается риск самосогревания и порчи.

б) Увеличивается содержание белка.

в) Улучшаются хлебопекарные качества.

г) Зерно становится более устойчивым к вредителям.

12. Почему для масличных культур (например, рапса или подсолнечника) допустимая влажность при хранении ниже, чем для многих зерновых?

а) У них выше содержание крахмала.

- б) Жиры в их составе хуже удерживают влагу, чем белки и крахмал.
- в) Они более подвержены воздействию вредителей.
- г) У них ниже температура самонагревания.

13. Какой прибор используют для оперативного измерения влажности зерна в полевых условиях?

- а) Термометр
- б) Влагомер
- в) Гигрометр
- г) Барометр

14. Что понимают под термином «натура» зерна?

- а) Масса 1 литра зерна.
- б) Содержание клейковины.
- в) Стекловидность.
- г) Объёмный вес зерна.

15. Почему важно регулярно контролировать влажность зерна в процессе хранения?

- а) Чтобы вовремя заметить появление вредителей.
- б) Чтобы не допустить превышения допустимых норм и порчи партии.
- в) Для контроля температуры.
- г) Для корректировки режима вентиляции

16. Что характеризует стекловидность зерна?

- а) Цвет зерна
- б) Плотность и структуру эндосперма, прочность связи между крахмальными гранулами и белками
- в) Влажность зерна
- г) Содержание клейковины

17. Какой прибор используют для определения стекловидности?

- а) Валориграф
- б) Диафаноскоп
- в) ИДК-1
- г) Пурка

18. Как определяют стекловидность?

- а) Взвешиванием
- б) Визуальным осмотром среза зерна и с использованием диафаноскопа
- в) Измерением длины зерна
- г) Определением натуры

19. Как классифицируют пшеницу по степени стекловидности?

- а) Низкостекловидная, среднестекловидная, высокостекловидная
- б) Плотная, рыхлая, средняя
- в) Сильная, средняя, слабая
- г) Прозрачная, мучнистая, частично стекловидная.

20. Какой показатель стекловидности соответствует сильной пшенице?

- а) Менее 40%
- б) 40–60%
- в) Не менее 60%
- г) Свыше 70%

21. Что не характерно для стекловидного зерна?

- а) Гладкий срез
- б) Не просвечивается на диафаноскопе
- в) Прозрачная консистенция в поперечном разрезе
- г) Высокая прочность эндосперма

22. Что считают заражённостью муки вредителями?

- а) Наличие мёртвых насекомых.
- б) Наличие живых насекомых и клещей во всех стадиях развития.
- в) Присутствие минеральных примесей.
- г) Изменение цвета и запаха муки.

23. Какой метод используют для выявления насекомых в муке?

- а) Просеивание через сито с последующим визуальным осмотром прохода.
- б) Просеивание через сито, сход с которого перебирают вручную на анализной доске.
- в) Магнитная сепарация.
- г) Органолептическая оценка.

24. Как выявляют клещей в муке при анализе?

- а) Визуально осматривают сход с сита.
- б) Проход через сито разминают и рассматривают поверхность под лупой — вздутия и бороздки указывают на клещей.
- в) Используют центрифугирование.
- г) Применяют химические реактивы.

25. Что из перечисленного не относится к вредителям хлебных запасов?

- а) Амбарный долгоносик.
- б) Мучной клещ.
- в) Огнёвка.
- г) Пшеничный трипс.

26. Какие показатели относят к физико-химическим при оценке качества муки?

- а) Цвет и запах
- б) Массовая доля влаги и золы
- в) Вкус и консистенция, крупность помола и содержание металломагнитных примесей
- г) Все перечисленные

27. Как определяют массовую долю влаги в муке?

- а) По цвету и белизне

- б) Путем высушивания навески в сушильном шкафу при 130 °С
- в) Методом титрования
- г) Просеиванием через сита

28. Что характеризует массовая доля золы в муке?

- а) Свежесть муки
- б) Сорт муки
- в) Содержание клейковины
- г) Крупность помола

29. Какой метод используют для определения кислотности муки?

- а) Высушивание в сушильном шкафу
- б) Титрование с фенолфталеином
- в) Просеивание через сита
- г) Измерение белизны

30. Что не относится к физико-химическим показателям качества муки?

- а) Массовая доля клейковины
- б) Крупность помола
- в) Содержание витаминов
- г) Массовая доля влаги

31. Что такое «сила» муки?

- а) Способность муки поглощать воду
- б) Способность муки образовывать тесто с определёнными реологическими свойствами
- в) Содержание клейковины
- г) Уровень зольности

32. Какой метод применяют для определения зольности муки?

- а) Высушивание в сушильном шкафу
- б) Сжигание навески в муфельной печи
- в) Титрование
- г) Просеивание через сита

33. Что не является физико-химическим показателем качества муки?

- а) Кислотность
- б) Массовая доля золы
- в) Крупность помола
- г) Запах

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 33-30 баллов

«4»- 29-25 баллов

«3»- 24-18 баллов «2»- 17 и ниже

Экзамен за III семестр

по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».

Вариант 2

Выбрать один правильный ответ:

1. Что такое критическая влажность зерна?

- а) Влажность, при которой зерно полностью теряет всхожесть.
- б) Уровень влажности, при котором появляется свободная вода, резко усиливается дыхание зерна и развитие микроорганизмов.
- в) Оптимальная влажность для переработки зерна на муку.
- г) Влажность, при которой зерно становится полностью сухим.

2. Что такое базисная (кондиционная) влажность?

- а) Влажность, при которой зерно считается сухим и принимается без скидки с веса.
- б) Средняя влажность по всем партиям зерна в регионе.
- в) Влажность, которую зерно имеет при закладке на хранение.
- г) Влажность, установленная для экспортных поставок. <https://agro-radar.ru/statyi/vlazhnost-zerna-bazis-skidki-i-raschet-usushki>

**3. Что происходит, если зерно поступило с влажностью выше
ограничительных кондиций?**

- а) Его автоматически бракуют без вариантов.
- б) Партию могут принять по специальному разрешению, при этом её группируют по интервалам влажности.
- в) Его сразу отправляют на сушку без каких-либо расчётов.
- г) Цену за него увеличивают из-за повышенной «натурности». https://elib.osu.ru/bitstream/123456789/12322/1/114367_20191202.pdf

4. Что такое кондиционная партия зерна?

- а) Партия, которая прошла лабораторный анализ и получила сертификат качества.
- б) Партия, которая соответствует установленным нормам (базисным и ограничительным кондициям) по влажности, содержанию примесей, заражённости и другим показателям.
- в) Партия зерна, предназначенная для экспорта в страны с жёсткими требованиями к качеству.
- г) Партия, которую уже подготовили к продаже (очистили, просушили, отсортировали).

5. Как определяют кондиционность партии на практике?

- а) По визуальному осмотру.

- б) С помощью лабораторного анализа отобранных проб.
- в) По дате поступления партии.
- г) По массе 1000 зёрен.

6. Какие показатели обычно входят в кондиции?

- а) Только влажность и натура.
- б) Влажность, содержание сорной и зерновой примесей, заражённость вредителями, признаки свежести, для некоторых культур — объёмная масса.
- в) Только цвет и запах.
- г) Только масса 1000 зёрен и натура.

7. Что такое влажность зерна?

- а) Содержание минеральных веществ в зерновой массе.
- б) Количество воды в зерне, выраженное в процентах от массы зерна вместе с примесями.
- в) Степень зрелости зерна на момент уборки.
- г) Способность зерна поглощать влагу из воздуха.

8. Какое состояние зерна по влажности соответствует норме для длительного хранения?

- а) Сухое (до 14%).
- б) Средней сухости (14,1–15,5%).
- в) Влажное (15,6–17,0%).
- г) Сырое (17,1% и более).

9. Какой метод определения влажности считается стандартным (по ГОСТ)?

- а) Взвешивание зерна до и после замораживания.
- б) Воздушно-тепловая сушка навески зерна.
- в) Измерение электрического сопротивления.
- г) Спектроскопия.

10. Для какой культуры нормативная влажность при хранении будет самой низкой?

- а) Пшеница
- б) Ячмень
- в) Подсолнечник
- г) Овёс

11. Что понимают под термином «натура» зерна?

- а) Масса 1 литра зерна.
- б) Содержание клейковины.
- в) Стекловидность.
- г) Объёмный вес зерна.

12. Что может произойти, если влажность зерна превышает допустимую норму при хранении?

- а) Ускоряется дыхание, повышается риск самосогревания и порчи.

- б) Увеличивается содержание белка.
- в) Улучшаются хлебопекарные качества.
- г) Зерно становится более устойчивым к вредителям.

13. Почему для масличных культур (например, рапса или подсолнечника) допустимая влажность при хранении ниже, чем для многих зерновых?

- а) У них выше содержание крахмала.
- б) Жиры в их составе хуже удерживают влагу, чем белки и крахмал.
- в) Они более подвержены воздействию вредителей.
- г) У них ниже температура самонагревания.

14. Какой прибор используют для оперативного измерения влажности зерна в полевых условиях?

- а) Термометр
- б) Влагомер
- в) Гигрометр
- г) Барометр

15. Почему важно регулярно контролировать влажность зерна в процессе хранения?

- а) Чтобы вовремя заметить появление вредителей.
- б) Чтобы не допустить превышения допустимых норм и порчи партии.
- в) Для контроля температуры.
- г) Для корректировки режима вентиляции

16. Что характеризует стекловидность зерна?

- а) Цвет зерна
- б) Плотность и структуру эндосперма, прочность связи между крахмальными гранулами и белками
- в) Влажность зерна
- г) Содержание клейковины

17. Как классифицируют пшеницу по степени стекловидности?

- а) Низкостекловидная, среднестекловидная, высокостекловидная
- б) Плотная, рыхлая, средняя
- в) Сильная, средняя, слабая
- г) Прозрачная, мучнистая, частично стекловидная.

18. Какой прибор используют для определения стекловидности?

- а) Валориграф
- б) Диафаноскоп
- в) ИДК-1
- г) Пурка

19. Как определяют стекловидность?

- а) Взвешиванием

- б) Визуальным осмотром среза зерна и с использованием диафаноскопа
- в) Измерением длины зерна
- г) Определением натуры

20. Какой показатель стекловидности соответствует сильной пшенице?

- а) Менее 40%
- б) 40–60%
- в) Не менее 60%
- г) Свыше 70%

21. Что не характерно для стекловидного зерна?

- а) Гладкий срез
- б) Не просвечивается на диафаноскопе
- в) Прозрачная консистенция в поперечном разрезе
- г) Высокая прочность эндосперма

22. Что считают заражённостью муки вредителями?

- а) Наличие мёртвых насекомых.
- б) Наличие живых насекомых и клещей во всех стадиях развития.
- в) Присутствие минеральных примесей.
- г) Изменение цвета и запаха муки.

23. Какой метод используют для выявления насекомых в муке?

- а) Просеивание через сито с последующим визуальным осмотром прохода.
- б) Просеивание через сито, сход с которого перебирают вручную на аналитической доске.
- в) Магнитная сепарация.
- г) Органолептическая оценка.

24. Как выявляют клещей в муке при анализе?

- а) Визуально осматривают сход с сита.
- б) Проход через сито разминают и рассматривают поверхность под лупой — вздутия и бороздки указывают на клещей.
- в) Используют центрифугирование.
- г) Применяют химические реактивы.

25. Что из перечисленного не относится к вредителям хлебных запасов?

- а) Амбарный долгоносик.
- б) Мучной клещ.
- в) Огнёвка.
- г) Пшеничный трипс.

26. Какие показатели относят к физико-химическим при оценке качества муки?

- а) Цвет и запах
- б) Массовая доля влаги и золы

в) Вкус и консистенция, крупность помола и содержание металломагнитных примесей

г) Все перечисленные

27. Что характеризует массовая доля золы в муке?

а) Свежесть муки

б) Сорт муки

в) Содержание клейковины

г) Крупность помола

28. Что не является физико-химическим показателем качества муки?

а) Кислотность

б) Массовая доля золы

в) Крупность помола

г) Запах

29. Какой метод используют для определения кислотности муки?

а) Высушивание в сушильном шкафу

б) Титрование с фенолфталеином

в) Просеивание через сита

г) Измерение белизны

30. Что такое «сила» муки?

а) Способность муки поглощать воду

б) Способность муки образовывать тесто с определёнными реологическими свойствами

в) Содержание клейковины

г) Уровень зольности

31. Что не относится к физико-химическим показателям качества муки?

а) Массовая доля клейковины

б) Крупность помола

в) Содержание витаминов

г) Массовая доля влаги

32. Как определяют массовую долю влаги в муке?

а) По цвету и белизне

б) Путем высушивания навески в сушильном шкафу при 130 °С

в) Методом титрования

г) Просеиванием через сита

33. Какой метод применяют для определения зольности муки?

а) Высушивание в сушильном шкафу

б) Сжигание навески в муфельной печи

в) Титрование

г) Просеивание через сита

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 33-30 баллов «4»- 29-25 баллов

«3»- 24-18 баллов «2»- 17 и ниже

**Контрольная за IV семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 1

Выбрать один правильный ответ: р=1

1. Основная культура для получения растительного масла в России:

1. подсолнечник
2. кукуруза
3. горчица
4. соя

2. Отход при производстве подсолнечного масла механическим способом:

1. шрот
2. жмых
3. патока
4. барда

3. Отход при производстве подсолнечного масла экстракционным способом:

1. меласса
2. отруби
3. жмых
4. шрот

4. При дезодорации растительного масла удаляются:

1. запахи
2. свободные кислоты
3. фосфолипиды
4. белки

5. При вымораживании растительного масла с последующей фильтрацией удаляются:

1. запахи
2. свободные кислоты
3. фосфолипиды
4. воскообразные соединения

6. При производстве растительного масла прессованием мятку нагревают для:

1. улучшения вкуса
2. улучшения цвета
3. облегчения выделения масла
4. улучшения запаха

7. Какое растительное масло не является пищевым:

1. подсолнечное
2. хлопковое
3. касторовое
4. кукурузное

8. Основными способами получения растительных масел являются:

1. отжим (прессование)
2. отстаивание
3. экстрагирование
4. экстрагирование, отжим (прессование)

9. Какие растения относятся к чисто масличным (выбрать 3 верных ответа):

1. подсолнечник, кунжут, сафлор.
2. лён
3. конопля
4. соя

10. Извлечение масла из сырья при помощи органических растворителей — это:

- 1) прессование
- 2) экстракция
- 3) дезодорация
- 4) щелочная рафинация

11. Последовательность этапов очистки масел:

- 1) фильтрация и гидратация
- 2) удаление механических примесей , фильтрация и гидратация, отбеливание, дезодорация
- 3) отбеливание (обесцвечивание) и фильтрация, гидратация
- 4) дезодорация и фильтрация

12. Что входит в подготовительные операции при производстве растительного масла?

- а) Извлечение масла, рафинация, розлив
- б) Очистка семян, обрушивание, измельчение ядер
- в) Сбивание сливок, пастеризация
- г) Дезодорация, отбеливание

13. Что такое рафинация?

- а) Процесс подготовки сырья
- б) Многоступенчатая очистка масла от примесей
- в) Извлечение масла из жмыха
- г) Сбивание сливок

14. Что происходит на этапе дезодорации?

- а) Удаление механических примесей
- б) Удаление свободных жирных кислот
- в) Удаление вкусоароматических веществ под вакуумом
- г) Осветление масла адсорбентами

15. Какой метод применяется при производстве сливочного масла?

- а) Холодный отжим
- б) Сбивание сливок
- в) Экстракция
- г) Прессование мезги

16. Что является конечным этапом производства любого масла?

- а) Извлечение масла
- б) Рафинация
- в) Фасовка и упаковка
- г) Сбивание сливок

17. Какой дефект масла может возникнуть при использовании некондиционированного сырья?

- а) Затхлый запах
- б) Помутнение
- в) Мучнистость
- г) Тягучесть

18. Какой хлеб выпекают заварным способом с добавлением ржаного красного солода и тмина?

- а) Бородинский
- б) Дарницкий
- в) Московский
- г) Рижский

19. Какой из перечисленных видов хлеба не относится к ржаному?

- а) Бородинский
- б) Заварной
- в) Рижский
- г) Столичный

20. Укажите особенность, характерную для хлеба «Бородинский».

- а) Выпекается только в формах
- б) Содержит тмин и солод, готовится заварным способом
- в) Изготавливается из смеси ржаной и кукурузной муки
- г) Имеет более светлый мякиш, чем «Дарницкий»

21. Какое изделие относится к сдобным хлебобулочным изделиям?

- а) Батон нарезной
- б) Сдоба обыкновенная
- в) Ржаной формовой хлеб
- г) Бородинский

22. Какой хлеб имеет круглую, овальную или продолговато-овальную форму?

- а) Формовой
- б) Подовый
- в) Заварной
- г) Московский

23. Макароны изделия изготавливают из:

- а) овсяной муки;
- б) ржаной муки;
- в) пшеничной муки;
- г) гречишной муки.

24. Какое свойство характеризует правильное макаронное тесто после замеса?

- а) Пластичная масса
- б) Сыпучая масса увлажнённых комочков
- в) Твёрдая лепёшка
- г) Жидкая эмульсия

25. Какой дефект может появиться при слишком интенсивной или слишком длительной сушке?

- а) Увеличение прочности
- б) Растрескивание изделий
- в) Улучшение цвета
- г) Ускорение процесса

26. Установите соответствие между типом изделий и примером: p=4

Тип	Пример
1.Трубчатые	а) Лапша
2.Фигурные	б) Перья
3.Нитьобразные	в) Звёздочки
4.Ленточные	г) Вермишель

Правильный ответ оценивается в 1 балл Максимально 29 баллов

Критерии оценки:

«5» - 29-26 баллов

Тип

Пример

«4»- 25-22 балла

«3»- 21-16 баллов

«2»- 15 и ниже

Контрольная за IV семестр

по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация

продукции растениеводства»

профессия 35.01.35. «Фермер».

Вариант 2

Выбрать один правильный ответ: р=1

1. Какое растительное масло не является пищевым:

- 1.подсолнечное
- 2.хлопковое
- 3.касторовое
- 4.кукурузное

2. Основными способами получения растительных масел являются:

- 1.отжим (прессование)
- 2.отстаивание
- 3.экстрагирование
- 4.5экстрагирование, отжим (прессование)

3. Отход при производстве подсолнечного масла экстракционным способом:

- 1.меласса
- 2.отруби
- 3.жмых
- 4.шрот

4. При дезодорации растительного масла удаляются:

- 1.запахи
- 2.свободные кислоты
- 3.фосфолипиды
- 4.белки

5. Отход при производстве подсолнечного масла механическим способом:

- 1.шрот
- 2.жмых
- 3.патока

4.барда

6. Основная культура для получения растительного масла в России:

1.подсолнечник

2.кукуруза

3.горчица

4.соя

7. При вымораживании растительного масла с последующей фильтрацией удаляются:

1.запахи

2.свободные кислоты

3.фосфолипиды

4.воскообразные соединения

8. Последовательность этапов очистки масел:

1) фильтрация и гидратация

2) удаление механических примесей , фильтрация и гидратация, отбеливание, дезодорация

3) отбеливание (обесцвечивание) и фильтрация, гидратация

4) дезодорация и фильтрация

9. При производстве растительного масла прессованием мятку нагревают для:

1.улучшения вкуса

2.улучшения цвета

3.облегчения выделения масла

4.улучшения запаха

10. Какие растения относятся к чисто масличным (выбрать 3 верных ответа):

1.подсолнечник, кунжут, сафлор.

2.лён

3.конопля

4.соя

11. Извлечение масла из сырья при помощи органических растворителей — это:

1) прессование

2) экстракция

3) дезодорация

4) щелочная рафинация

12. Что входит в подготовительные операции при производстве растительного масла?

- а) Извлечение масла, рафинация, розлив
- б) Очистка семян, обрушивание, измельчение ядер
- в) Сбивание сливок, пастеризация
- г) Дезодорация, отбеливание

13. Что такое рафинация?

- а) Процесс подготовки сырья
- б) Многоступенчатая очистка масла от примесей
- в) Извлечение масла из жмыха
- г) Сбивание сливок

14. Какой метод применяется при производстве сливочного масла?

- а) Холодный отжим
- б) Сбивание сливок
- в) Экстракция
- г) Прессование мезги

15. Что происходит на этапе дезодорации?

- а) Удаление механических примесей
- б) Удаление свободных жирных кислот
- в) Удаление вкусоароматических веществ под вакуумом
- г) Осветление масла адсорбентами

16. Что является конечным этапом производства любого масла?

- а) Извлечение масла
- б) Рафинация
- в) Фасовка и упаковка
- г) Сбивание сливок

17. Какой хлеб выпекают заварным способом с добавлением ржаного красного солода и тмина?

- а) Бородинский
- б) Дарницкий
- в) Московский
- г) Рижский

18. Какой из перечисленных видов хлеба не относится к ржаному?

- а) Бородинский
- б) Заварной
- в) Рижский
- г) Столичный

19. Какой дефект масла может возникнуть при использовании некондиционированного сырья?

- а) Затхлый запах
- б) Помутнение
- в) Мучнистость
- г) Тягучесть

20. Укажите особенность, характерную для хлеба «Бородинский».

- а) Выпекается только в формах
- б) Содержит тмин и солод, готовится заварным способом
- в) Изготавливается из смеси ржаной и кукурузной муки
- г) Имеет более светлый мякиш, чем «Дарницкий»

21. Какое изделие относится к сдобным хлебобулочным изделиям?

- а) Батон нарезной
- б) Сдоба обыкновенная
- в) Ржаной формовой хлеб
- г) Бородинский

22. Какой хлеб имеет круглую, овальную или продолговато-овальную форму?

- а) Формовой
- б) Подовый
- в) Заварной
- г) Московский

23. Какое свойство характеризует правильное макаронное тесто после замеса?

- а) Пластичная масса
- б) Сыпучая масса увлажнённых комочков
- в) Твёрдая лепёшка
- г) Жидкая эмульсия

24. Макароны изготавливают из:

- а) овсяной муки;
- б) ржаной муки;
- в) пшеничной муки;
- г) гречишной муки.

25. Какой дефект может появиться при слишком интенсивной или слишком длительной сушке?

- а) Увеличение прочности
- б) Растрескивание изделий
- в) Улучшение цвета
- г) Ускорение процесса

26. Установите соответствие между типом изделий и примером: $p=4$

Тип

- 1.Трубчатые
- 2.Фигурные
- 3.Нитьобразные
- 4.Ленточные

Пример

- а) Лапша
- б) Перья
- в) Звёздочки
- г) Вермишель

Тип

Пример

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Максимально 29 баллов

Критерии оценки:

«5» - 29-26 баллов

«4»- 25-22 балла «3»- 21-16 баллов «2»- 15 и ниже

**Контрольная за V семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 1

Выбрать один правильный ответ: р=1

Вопрос 1. Укажите правильную последовательность этапов механической обработки клубнеплодов (от первого к последнему):

- а) мойка, сортировка, очистка, калибровка, дочистка, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, вторая мойка, нарезка;
- в) очистка, сортировка, мойка, дочистка, нарезка;
- г) калибровка, сортировка, мойка, очистка, нарезка, дочистка.

Вопрос 2. Какой этап следует после сортировки клубнеплодов?

- а) очистка;
- б) калибровка;
- в) мытьё;
- г) нарезка.

Вопрос 3. Что делают на этапе калибровки?

- а) удаляют загнившие и побитые клубни;
- б) распределяют клубни по размеру для равномерной тепловой обработки;
- в) удаляют остатки кожуры;
- г) промывают от земли.

Вопрос 4. Зачем после очистки клубнеплоды снова моют?

- а) чтобы сделать их мягче;
- б) чтобы смыть оставшиеся загрязнения и частички кожуры;
- в) чтобы охладить их;
- г) чтобы нарезать.

Вопрос 5. В каком цехе обычно проводят механическую обработку клубнеплодов?

- а) мясном;
- б) овощном;
- в) холодном;

г) горячем.

Вопрос 6. Какой способ очистки клубнеплодов относится к механическим?

- а) паровой;
- б) щелочной;
- в) термический;
- г) химический.

Вопрос 7. Для чего применяют сульфитацию очищенного картофеля?

- а) чтобы он стал мягче;
- б) чтобы предотвратить его потемнение;
- в) чтобы улучшить вкус;
- г) чтобы увеличить срок хранения.

Вопрос 8. Что из перечисленного не является этапом обработки клубнеплодов?

- а) сортировка;
- б) калибровка;
- в) бланширование;
- г) доочистка.

Вопрос 9. Какая машина предназначена для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры?

- а) Овощерезательная машина
- б) Картофелеочистительная машина (например, марки МОК)
- в) Протирочно-резательная машина

Вопрос 10. Для чего в технологическом процессе обработки клубнеплодов используется овощемоечная машина?

- а) Для нарезки овощей
- б) Для удаления загрязнений перед очисткой
- в) Для калибровки сырья
- г) Для хранения очищенных овощей

Вопрос 11. Из каких основных частей состоит овощерезательная машина?

- а) Из корпуса, привода, загрузочной камеры и сменных рабочих инструментов
- б) Из вращающегося конусного рабочего диска с абразивным покрытием, приводного механизма и пульта управления
- в) Из корпуса и привода

Вопрос 12. Что обычно располагается в нижней части рабочей камеры картофелеочистительной машины?

- а) Разгрузочная дверца
- б) Сливной патрубок и сборник мезги
- в) Пульт управления

Вопрос 13. Почему перед очисткой клубнеплоды часто калибруют (сортируют по размеру)?

- а) Чтобы увеличить срок эксплуатации машины
- б) Чтобы снизить процент отходов
- в) Чтобы обеспечить равномерность очистки
- г) Чтобы упростить загрузку

Вопрос 14. От чего в первую очередь зависит качество очистки клубнеплодов?

- а) От сорта и качества клубнеплодов
- б) От состояния абразива
- в) От количества загруженного сырья
- г) От хаотичного движения клубнеплодов

Вопрос 15. Какая причина может привести к тому, что овощерезательная машина не режет, а мнёт продукт?

- а) Затупились ножи
- б) Перегруз рабочей камеры
- в) Недостаточное количество продукта

Вопрос 16. Какое оборудование из перечисленных **не относится** к этапу механической обработки клубнеплодов (то есть не участвует непосредственно в очистке или нарезке)?

- а) Овощемоечная машина
- б) Производственный стол
- в) Рыбоочистительная машина
- г) Машина для нарезки овощей

Вопрос 17. Что такое сульфитация в контексте работы с очищенным картофелем?

- а) Процесс очистки клубнеплодов
- б) Способ предохранения очищенного картофеля от потемнения (обработка раствором бисульфита натрия)
- в) Нарезка овощей
- г) Промывка овощей

Вопрос 18. В какой последовательности обычно идут этапы обработки клубнеплодов?

- а) Сортировка → мытьё → очистка → нарезка
- б) Мытьё → сортировка → очистка → нарезка
- в) Очистка → мытьё → сортировка → нарезка

19. Какие показатели качества клубней наиболее важны для промышленной переработки картофеля?

- а) Цвет кожуры и форма клубней.
- б) Содержание крахмала, сухих веществ, редуцирующих сахаров, гликоалкалоидов.

- в) Скорость прорастания при хранении.
- г) Устойчивость к болезням.

20. Какой сорт картофеля предпочтительнее для производства обжаренных картофелепродуктов (чипсов, ломтиков)?

- а) С высоким содержанием редуцирующих сахаров.
- б) С низким содержанием крахмала.
- в) С умеренным содержанием крахмала и низким уровнем гликоалкалоидов.
- г) С большим количеством глазков.

21. Что является основной целью переработки картофеля на продукты питания?

- а) Увеличение срока хранения сырого картофеля.
- б) Сокращение потерь при хранении и более полное использование пищевой ценности сырья.
- в) Повышение вкусовых качеств клубней.
- г) Увеличение содержания крахмала в клубнях.

22. Какие продукты относятся к картофелепродуктам?

- а) Только свежий картофель.
- б) Замороженный, сушёный, консервированный картофель, мука, хлопья.
- в) Только картофельное пюре и чипсы.
- г) Только крахмал и продукты на его основе.

23. Что из перечисленного не является этапом производства картофелепродуктов?

- а) Приёмка сырья.
- б) Сортировка и калибровка.
- в) Бланширование.
- г) Ферментация клубней.

24. Какой фактор может стать причиной непригодности сорта картофеля для промышленной переработки?

- а) Высокое содержание крахмала.
- б) Низкое содержание редуцирующих сахаров.
- в) Устойчивость к потемнению сырой мякоти клубней.
- г) Наличие гликоалкалоидов выше допустимого уровня.

25. Какие овощи относятся к корнеплодам?

- а) морковь
- б) свёкла, редис, репа, морковь, редис
- в) картофель
- г) редис

26. Укажите правильную последовательность операций при механической обработке корнеплодов:

- а) мытьё, очистка, мытьё, нарезка
- б) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка

- в) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- г) мытьё, очистка, дочистка, нарезка

27. Что удаляют на этапе сортировки?

- а) загнившие, побитые овощи, посторонние примеси (камни, щепки, комочки земли) и проросшие клубни
- б) остатки земли и песка
- в) только повреждённые части

28. К простым формам нарезки корнеплодов относят:

- а) соломка, брусочки, кружочки
- б) соломка, брусочки, кружочки, ломтики, дольки
- в) бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали

29. Что такое сульфитирование?

- а) обработка паром
- б) обработка щёлочью
- в) обработка бисульфитом натрия
- г) обработка кислотой

30. Для чего капусту кладут в солёную воду при обработке?

- а) чтобы улучшить вкус
- б) чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность
- в) чтобы сделать её мягче

31. Почему очищенный картофель темнеет на воздухе?

- а) из-за потери влаги
- б) из-за окисления аминокислоты тирозина под действием кислорода воздуха
- в) из-за деятельности микроорганизмов

32. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

- а) положить его в холодную воду
- б) оставить его на воздухе
- в) залить его маслом

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 32-29 баллов

«4»- 28-24 балла

«3»- 23-18 баллов

«2»- 17 и ниже

**Контрольная за V семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 2

Выбрать один правильный ответ: р=1

Вопрос 1. В каком цехе обычно проводят механическую обработку клубнеплодов?

- а) мясном;
- б) овощном;
- в) холодном;
- г) горячем.

Вопрос 2. Зачем после очистки клубнеплоды снова моют?

- а) чтобы сделать их мягче;
- б) чтобы смыть оставшиеся загрязнения и частички кожуры;
- в) чтобы охладить их;
- г) чтобы нарезать.

Вопрос 3. Какой этап следует после сортировки клубнеплодов?

- а) очистка;
- б) калибровка;
- в) мытьё;
- г) нарезка.

Вопрос 4. Для чего применяют сульфитацию очищенного картофеля?

- а) чтобы он стал мягче;
- б) чтобы предотвратить его потемнение;
- в) чтобы улучшить вкус;
- г) чтобы увеличить срок хранения.

Вопрос 5. Укажите правильную последовательность этапов механической обработки клубнеплодов (от первого к последнему):

- а) мойка, сортировка, очистка, калибровка, дочистка, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, вторая мойка, нарезка;
- в) очистка, сортировка, мойка, дочистка, нарезка;
- г) калибровка, сортировка, мойка, очистка, нарезка, дочистка.

Вопрос 6. Что делают на этапе калибровки?

- а) удаляют загнившие и побитые клубни;
- б) распределяют клубни по размеру для равномерной тепловой обработки;
- в) удаляют остатки кожуры;
- г) промывают от земли.

Вопрос 7. Что из перечисленного не является этапом обработки клубнеплодов?

- а) сортировка;

- б) калибровка;
- в) бланширование;
- г) доочистка.

Вопрос 8. Какой способ очистки клубнеплодов относится к механическим?

- а) паровой;
- б) щелочной;
- в) термический;
- г) химический.

Вопрос 9. От чего в первую очередь зависит качество очистки клубнеплодов?

- а) От сорта и качества клубнеплодов
- б) От состояния абразива
- в) От количества загруженного сырья
- г) От хаотичного движения клубнеплодов

Вопрос 10. Какая машина предназначена для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры?

- а) Овощерезательная машина
- б) Картофелеочистительная машина (например, марки МОК)
- в) Протирочно-резательная машина

Вопрос 11. Из каких основных частей состоит овощерезательная машина?

- а) Из корпуса, привода, загрузочной камеры и сменных рабочих инструментов
- б) Из вращающегося конусного рабочего диска с абразивным покрытием, приводного механизма и пульта управления
- в) Из корпуса и привода

Вопрос 12. Что обычно располагается в нижней части рабочей камеры картофелеочистительной машины?

- а) Разгрузочная дверца
- б) Сливной патрубок и сборник мезги
- в) Пульт управления

Вопрос 13. Какое оборудование из перечисленных **не относится** к этапу механической обработки клубнеплодов (то есть не участвует непосредственно в очистке или нарезке)?

- а) Овощемоечная машина
- б) Производственный стол
- в) Рыбоочистительная машина
- г) Машина для нарезки овощей

Вопрос 14. Для чего в технологическом процессе обработки клубнеплодов используется овощемоечная машина?

- а) Для нарезки овощей
- б) Для удаления загрязнений перед очисткой
- в) Для калибровки сырья

г) Для хранения очищенных овощей

Вопрос 15. Почему перед очисткой клубнеплоды часто калибруют?

- а) Чтобы увеличить срок эксплуатации машины
- б) Чтобы снизить процент отходов
- в) Чтобы обеспечить равномерность очистки
- г) Чтобы упростить загрузку

Вопрос 16. Какая причина может привести к тому, что овощерезательная машина не режет, а мнёт продукт?

- а) Затупились ножи
- б) Перегруз рабочей камеры
- в) Недостаточное количество продукта

Вопрос 17. В какой последовательности обычно идут этапы обработки клубнеплодов?

- а) Сортировка → мытьё → очистка → нарезка
- б) Мытьё → сортировка → очистка → нарезка
- в) Очистка → мытьё → сортировка → нарезка

Вопрос 18. Что такое сульфитация в контексте работы с очищенным картофелем?

- а) Процесс очистки клубнеплодов
- б) Способ предохранения очищенного картофеля от потемнения (обработка раствором бисульфита натрия)
- в) Нарезка овощей
- г) Промывка овощей

19. Что является основной целью переработки картофеля на продукты питания?

- а) Увеличение срока хранения сырого картофеля.
- б) Сокращение потерь при хранении и более полное использование пищевой ценности сырья.
- в) Повышение вкусовых качеств клубней.
- г) Увеличение содержания крахмала в клубнях.

20. Какие показатели качества клубней наиболее важны для промышленной переработки картофеля?

- а) Цвет кожуры и форма клубней.
- б) Содержание крахмала, сухих веществ, редуцирующих сахаров, гликоалкалоидов.
- в) Скорость прорастания при хранении.
- г) Устойчивость к болезням.

21. Какой сорт картофеля предпочтительнее для производства обжаренных картофелепродуктов (чипсов, ломтиков)?

- а) С высоким содержанием редуцирующих сахаров.
- б) С низким содержанием крахмала.

- в) С умеренным содержанием крахмала и низким уровнем гликоалкалоидов.
- г) С большим количеством глазков.

22. Какие продукты относятся к картофелепродуктам?

- а) Только свежий картофель.
- б) Замороженный, сушёный, консервированный картофель, мука, хлопья.
- в) Только картофельное пюре и чипсы.
- г) Только крахмал и продукты на его основе.

23. Что из перечисленного не является этапом производства картофелепродуктов?

- а) Приёмка сырья.
- б) Сортировка и калибровка.
- в) Бланширование.
- г) Ферментация клубней.

24. Какой фактор может стать причиной непригодности сорта картофеля для промышленной переработки?

- а) Высокое содержание крахмала.
- б) Низкое содержание редуцирующих сахаров.
- в) Устойчивость к потемнению сырой мякоти клубней.
- г) Наличие гликоалкалоидов выше допустимого уровня.

25. Какие овощи относятся к корнеплодам?

- а) морковь
- б) свёкла, редис, репа, морковь, редис
- в) картофель
- г) редис

26. Что удаляют на этапе сортировки?

- а) загнившие, побитые овощи, посторонние примеси (камни, щепки, комочки земли) и проросшие клубни
- б) остатки земли и песка
- в) только повреждённые части

27. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

- а) положить его в холодную воду
- б) оставить его на воздухе
- в) залить его маслом

28. Укажите правильную последовательность операций при механической обработке корнеплодов:

- а) мытьё, очистка, мытьё, нарезка
- б) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка
- в) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- г) мытьё, очистка, дочистка, нарезка

29. К простым формам нарезки корнеплодов относят:

- а) соломка, брусочки, кружочки
- б) соломка, брусочки, кружочки, ломтики, дольки
- в) бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали

30. Почему очищенный картофель темнеет на воздухе?

- а) из-за потери влаги
- б) из-за окисления аминокислоты тирозина под действием кислорода воздуха
- в) из-за деятельности микроорганизмов

31. Что такое сульфитирование?

- а) обработка паром
- б) обработка щёлочью
- в) обработка бисульфитом натрия
- г) обработка кислотой

32. Для чего капусту кладут в солёную воду при обработке?

- а) чтобы улучшить вкус
- б) чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность
- в) чтобы сделать её мягче

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 32-29 баллов

«4»- 28-24 балла

«3»- 23-18 баллов

«2»- 17 и ниже

**Дифференцированный зачет за VI семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Выбрать один правильный ответ: р=1

Вариант 1

1. Расположите в правильной последовательности этапы первичной обработки капусты (от начала к концу):

- а) мойка;
- б) очистка (удаление верхних листьев, кочерыжки);
- в) сортировка (отбор целых, здоровых кочанов);
- г) нарезка.

2. Какой этап следует после сортировки?

- а) очистка;
- б) мойка;
- в) нарезка;
- г) бланширование.

3. Что из перечисленного не относится к этапам механической кулинарной обработки капусты?

- а) удаление кочерыжки;
- б) квашение;
- в) доочистка;
- г) нарезка.

4. Для чего на производстве капусту моют перед дальнейшей переработкой?

- а) чтобы сделать её мягче;
- б) чтобы удалить грязь, остатки листьев и возможные микроорганизмы;
- в) чтобы ускорить процесс нарезки;
- г) чтобы изменить цвет листьев.

5. Какой из этапов напрямую связан с подготовкой капусты к длительному хранению?

- а) нарезка;
- б) удаление покровных листьев (при зачистке);
- в) сортировка по размеру;
- г) бланширование.

6. Укажите, какие из перечисленных действий являются правилами при переработке капусты (выберите все верные варианты):

- а) следить за процессом брожения (при квашении);
- б) хранить при высокой температуре;
- в) следовать рецепту приготовления;
- г) хорошо мыть посуду для квашения;

7. Что делают с кочаном на этапе первичной обработки, чтобы защитить его при хранении?

- а) срезают под самый корень;
- б) оставляют несколько тёмных покровных листьев;
- в) сразу нарезают на части;
- г) обрабатывают специальным раствором.

8. Какой вид нарезки капусты используют для приготовления тушёной капусты?

- а) рубка;
- б) соломка;
- в) шашечки.

9. Для какого блюда полуфабрикат из капусты в виде квадратиков (шашечек) является целевым?

- а) щи;
- б) голубцы;
- в) рагу.

10. Что делают с кочаном капусты перед тем, как разобрать его на листья для голубцов?

- а) нарезают соломкой;
- б) вырезают кочерыжку и промывают;
- в) тушат до полной готовности.

11. Зачем свежую капусту иногда кладут на 15–20 минут в холодную подсоленную воду?

- а) чтобы удалить гусениц и улиток;
- б) чтобы сохранить цвет;
- в) чтобы сохранить витамины.

12. Какой инвентарь обязательно нужен для механической обработки капусты?

- а) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы;
- б) только разделочные доски и ножи;
- в) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы, мясорубка.

13. Что такое полуфабрикат из капусты?

- а) сырая капуста, только что поступившая на предприятие;
- б) капуста, прошедшая первичную механическую обработку (очистка, нарезка), но ещё не прошедшая тепловую обработку;
- в) готовая к подаче капуста.

14. Для чего в процессе обработки капусты применяют сортировку и калибровку?

- а) чтобы выбрать кочаны без повреждений;
- б) чтобы разделить капусту на листья;
- в) чтобы удалить повреждённые, незрелые части и добиться равномерной нарезки.

15. Какой из перечисленных полуфабрикатов готовят централизованно на предприятиях общественного питания?

- а) капуста свежая сырая очищенная;
- б) капуста тушёная с овощами;
- в) капуста, нарезанная соломкой для борща.

16. Какие способы консервирования капусты существуют?

- а) Сушка
- б) Квашение, маринование
- в) Мочение
- г) Вяление

17. На чём основан процесс квашения капусты?

- а) На добавлении большого количества соли
- б) На молочнокислом брожении
- в) На термической обработке
- г) На использовании уксуса

18. Какой сорт капусты предпочтительнее для квашения?

- а) Ранние сорта
- б) Поздние сорта
- в) Среднеспелые
- г) Все сорта подходят одинаково

19. Что обычно добавляют к капусте при квашении для вкуса и дополнительной консервации?

- а) Свёклу
- б) Морковь
- в) Сладкий перец
- г) Лук

20. Какой срок обычно требуется для квашения капусты?

- а) 1 месяц
- б) 15–20 дней
- в) 7–14 дней

21. Где лучше всего хранить квашеную капусту?

- а) В комнате
- б) На балконе
- в) В прохладном тёмном месте
- г) В холодильнике сразу после приготовления

22. Чем отличается маринованная капуста от квашеной?

- а) В маринованной есть уксус, а в квашеной — молочная кислота
- б) В маринованной нет соли
- в) В маринованной используется только соль
- г) В маринованной не используется морковь

23. Что может произойти, если при квашении использовать незрелую капусту?

- а) Она будет слишком кислой
- б) Процесс брожения не начнётся или будет слабым
- в) Она быстро испортится
- г) Ничего, это нормально

24. Какой ингредиент в маринаде для капусты выполняет роль консерванта?

- а) Сахар
- б) Соль
- в) Уксус
- г) Специи

25. Почему при консервировании важно соблюдать чистоту тары и всех ингредиентов?

- а) Чтобы продукт выглядел красиво
- б) Чтобы не допустить развития вредных бактерий
- в) Чтобы ускорить процесс брожения
- г) Чтобы капуста быстрее просолилась

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 25-23 балла

«4»- 22-19 баллов

«3»- 18-14 баллов

«2»- 13 и ниже

**Дифференцированный зачет за VI семестр
по МДК. 04.01. «Первичная переработка, хранение и реализация
продукции растениеводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Выбрать один правильный ответ: р=1

Вариант 2

1. Какой из этапов напрямую связан с подготовкой капусты к длительному хранению?

- а) нарезка;
- б) удаление покровных листьев (при зачистке);
- в) сортировка по размеру;
- г) бланширование.

2. Расположите в правильной последовательности этапы первичной обработки капусты (от начала к концу):

- а) мойка;
- б) очистка (удаление верхних листьев, кочерыжки);
- в) сортировка (отбор целых, здоровых кочанов);
- г) нарезка.

3. Какой вид нарезки капусты используют для приготовления тушёной капусты?

- а) рубка;
- б) соломка;
- в) шашечки.

4. Что из перечисленного не относится к этапам механической кулинарной обработки капусты?

- а) удаление кочерыжки;
- б) квашение;
- в) доочистка;
- г) нарезка.

5. Какой этап следует после сортировки?

- а) очистка;
- б) мойка;
- в) нарезка;
- г) бланширование.

6. Для чего на производстве капусту моют перед дальнейшей переработкой?

- а) чтобы сделать её мягче;
- б) чтобы удалить грязь, остатки листьев и возможные микроорганизмы;
- в) чтобы ускорить процесс нарезки;
- г) чтобы изменить цвет листьев.

7. Укажите, какие из перечисленных действий являются правилами при переработке капусты (выберите все верные варианты):

- а) следить за процессом брожения (при квашении);
- б) хранить при высокой температуре;
- в) следовать рецепту приготовления;
- г) хорошо мыть посуду для квашения;

8. Для какого блюда полуфабрикат из капусты в виде квадратиков (шашечек) является целевым?

- а) щи;
- б) голубцы;
- в) рагу.

9. Что делают с кочаном на этапе первичной обработки, чтобы защитить его при хранении?

- а) срезают под самый корень;
- б) оставляют несколько тёмных покровных листьев;
- в) сразу нарезают на части;
- г) обрабатывают специальным раствором.

10. Что делают с кочаном капусты перед тем, как разобрать его на листья для голубцов?

- а) нарезают соломкой;
- б) вырезают кочерыжку и промывают;
- в) тушат до полной готовности.

11. Для чего в процессе обработки капусты применяют сортировку и калибровку?

- а) чтобы выбрать кочаны без повреждений;
- б) чтобы разделить капусту на листья;
- в) чтобы удалить повреждённые, незрелые части и добиться равномерной нарезки.

12. Зачем свежую капусту иногда кладут на 15–20 минут в холодную подсоленную воду?

- а) чтобы удалить гусениц и улиток;
- б) чтобы сохранить цвет;
- в) чтобы сохранить витамины.

13. Какой инвентарь обязательно нужен для механической обработки капусты?

- а) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы;
- б) только разделочные доски и ножи;

в) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы, мясорубка.

14. Что такое полуфабрикат из капусты?

- а) сырая капуста, только что поступившая на предприятие;
- б) капуста, прошедшая первичную механическую обработку (очистка, нарезка), но ещё не прошедшая тепловую обработку;
- в) готовая к подаче капуста.

15. На чём основан процесс квашения капусты?

- а) На добавлении большого количества соли
- б) На молочнокислом брожении
- в) На термической обработке
- г) На использовании уксуса

16. Какой из перечисленных полуфабрикатов готовят централизованно на предприятиях общественного питания?

- а) капуста свежая сырая очищенная;
- б) капуста тушёная с овощами;
- в) капуста, нарезанная соломкой для борща.

17. Почему при консервировании важно соблюдать чистоту тары и всех ингредиентов?

- а) Чтобы продукт выглядел красиво
- б) Чтобы не допустить развития вредных бактерий
- в) Чтобы ускорить процесс брожения
- г) Чтобы капуста быстрее просолилась

18. Какие способы консервирования капусты существуют?

- а) Сушка
- б) Квашение, маринование
- в) Мочение
- г) Вяление

19. Какой сорт капусты предпочтительнее для квашения?

- а) Ранние сорта
- б) Поздние сорта
- в) Среднеспелые
- г) Все сорта подходят одинаково

20. Какой ингредиент в маринаде для капусты выполняет роль консерванта?

- а) Сахар
- б) Соль
- в) Уксус
- г) Специи

21. Что обычно добавляют к капусте при квашении для вкуса и дополнительной консервации?

- а) Свёклу
- б) Морковь
- в) Сладкий перец
- г) Лук

22. Где лучше всего хранить квашеную капусту?

- а) В комнате
- б) На балконе
- в) В прохладном тёмном месте
- г) В холодильнике сразу после приготовления

23. Чем отличается маринованная капуста от квашеной?

- а) В маринованной есть уксус, а в квашеной — молочная кислота
- б) В маринованной нет соли
- в) В маринованной используется только соль
- г) В маринованной не используется морковь

24. Какой срок обычно требуется для квашения капусты?

- а) 1 месяц
- б) 15–20 дней
- в) 7–14 дней

25. Что может произойти, если при квашении использовать незрелую капусту?

- а) Она будет слишком кислой
- б) Процесс брожения не начнётся или будет слабым
- в) Она быстро испортится
- г) Ничего, это нормально

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 25-23 балла

«4»- 22-19 баллов

«3»- 18-14 баллов

«2»- 13 и ниже