

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

Рассмотрено:
на заседании метод. комиссии
Председатель МК
_____ Ящук Н.Ю..
Протокол № 7 от « 20 » мая 2022г

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

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
по адаптированному профессиональному модулю
ПМ.02. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА
МДК 02.01 Технология выращивания продукции плодородства и
овощеводства

Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая, средняя, умеренная степень
умственной отсталости)

Программы профессиональной подготовки
по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища
Срок обучения: 1 года 10 месяцев.

с. Обшаровка, 2022 г.

оценочные средства разработаны на основе профессионального стандарта «Мастер растениеводства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.06.2019 г. № 408 по МДК 02.01 Технологии хранения продукции плодородства и овощеводства по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища

Разработчик:

ГБПОУ Обшаровский государственный техникум им. В.И.Суркова

преподаватель Филев А.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	<u>Паспорт оценочных средств</u>
2.	<u>Результаты освоения мдк, подлежащие проверке</u>
3.	<u>Оценка освоения мдк</u>
3.1.	<u>Формы оценивания</u>
3.2.	<u>Типовые задания для оценки освоения мдк</u>
4.	<u>Оценочные материалы для итоговой аттестации по мдк</u>

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения МДК 02.01 Технологии хранения продукции плодового и овощеводства обучающийся должен обладать предусмотренными профессиональным стандартом «Мастер растениеводства» утвержденным Министерством труда и социальной защиты РФ от 17.06.2019г. №408н следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

иметь практический опыт:

У1 выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

У2 анализа условий хранения продукции растениеводства;

У3 определения качества продукции растениеводства при хранении.

уметь:

31 определять способы и методы хранения продукции растениеводства;

32 классификации типов хранилищ;

33 составлять план размещения продукции;

34 соблюдать сроки и режимы хранения.

знать:

-технология хранения продукции растениеводства;

- устройство, принцип работы конструкций,

- сооружений и оборудования для хранения продукции;

- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства

общие компетенции :

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Оценивать значимость, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

профессиональные компетенции:

ПК2.1. Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства

ПК 2.2 Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.

Формой аттестации по МДК является дифференцированный зачет

2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

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

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Уметь:	Умеет:
У1 выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;	Выбирать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
У2 анализа условий хранения продукции растениеводства;	сделать анализ условий хранения продукции растениеводства;
У3 определения качества продукции растениеводства при хранении.	определять качества продукции растениеводства при хранении.
Знать:	Знает:
З1 определять способы и методы хранения продукции растениеводства;	определять способы и методы хранения продукции растениеводства;
З2 классификации типов хранилищ;	классификации типов хранилищ;
З3 составлять план размещения продукции;	составлять план размещения продукции;
З4 соблюдать сроки и режимы хранения.	соблюдать сроки и режимы хранения.
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: – соблюдает нормы деловой культуры; – соблюдает этические нормы

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины МДК 02.01 Технология выращивания продукции плодово­водства и овощеводства по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З
МДК 02.01 Хранение продукции плодово­водства и овощеводства						
Раздел 1. Понятие о качестве продукции растениеводства и пути его повышения.	Устный опрос	У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6	Тестирование	У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6		
Раздел 2. Хранение продукции растениеводства	Устный опрос	У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6	Тестирование	У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6		
Раздел №3 Технологии маринования	Устный опрос	У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6	Тестирование	У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6		
Дифференцированный зачет					В форме тестирования	У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6

2.2. Типовые задания для оценки освоения МДК

2.2.1. Типовые задания для оценки знаний У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6

Тема 1.1. Общие принципы хранения продукции растениеводства

Текущий контроль

Вариант №1

1. **Сохраняемость продукции – это ...**
2. **В зависимости от способности сохраняться овощи и плоды делятся на группы. На какие группы делятся данные плоды и овощи?**
Картофель, семечковые и цитрусовые плоды, зелёные овощи, двулетние овощи, ягоды, виноград, плодовые овощи, косточковые плоды
3. **По характерным признакам определите группы:**
 - а) особенности продукции этой группы не позволяют хранить ее длительное время
 - б) объединяет запасающие органы растений с глубиной и продолжительность покоя
 - в) лёжкость объектов этой группы обусловлена продолжительностью послеуборочного созревания
4. **Приспособительная реакция органов к переживанию неблагоприятных условий.**
 - а) сохраняемость
 - б) лёжкость
 - в) состояние покоя
5. **Опишите процесс сухой дезинфекции помещений**
6. **На лёжкость капусты положительно влияют удобрения:**
 - а) азот и калий
 - б) фосфор и калий
 - в) азот и навоз
7. **Какие три режима применяют для хранения зерновых масс?**
8. **Какие вспомогательные приемы используют для повышенной устойчивости зерновых масс при хранении.**
9. **Потенциальная способность сортов плодов и овощей храниться в течение определенного времени без значительных потерь массы**
 - а) сохраняемость
 - б) состояние покоя
 - в) лёжкость
10. **Что такое бурты и для чего их применяют?**

Вариант №2

11. **Дыхание-это...**
 - а) Процесс диссимиляции (разложения) сложных органических веществ до простых с целью высвобождения аккумулированной в них энергии .
 - б) способ хранения зерна
 - в) процесс разложения
 - г) потери сухих веществ зерна (убыль массы), увеличением в нем количества гигроскопической влаги (повышение влажности), изменением состава воздуха межзерновых пространств и образованием большого количества тепла в зерновой массе.
12. **Визуальный метод определения кислотности основан:**
 - а) на титровании исследуемого раствора раствором гидроксида натрия (NaOH)=0,1 моль/дм в присутствии индикатора фенолфталеина.
 - б) на потенциометрическом титровании исследуемого раствора до pH 8,1 раствором

гидроокиси натрия (NaOH)=0,1 моль/дм.

в) Проведение испытаний.

г) посмотрели и определили

13. Целлофан используют для упаковки:

А) маргарина, творога, рыбы;

Б) овощей, фруктов;

В) муки, крупы, соли

Г) зерна

14. Технологией возделывания сельскохозяйственной культуры называют?

а) совокупность технологических приемов, способов обработки, изменения состояния или свойств почвы, технологических материалов или растений, применяемых в определенные моменты времени, строгой последовательности с соблюдением требований агротехнических допусков в процессе ее выращивания.

б) регламентированное выполнение всего комплекса технологических операций оптимальным составом машин в соответствии с зональными научно обоснованными технологиями, которые обеспечивают получение запланированного количества и заданного качества продукции и исключают затраты тяжелого физического труда.

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

15. Направление пахоты выбирают в зависимости от:

а) предыдущей вспашки;

б) размеров, конфигурации и рельефов поля.

16. На хранение засыпают зерно, подсушенное до влажности:

а) 12.5%-13.5%

б) 14%-15%

в) 15%-20%

г) 10%-12%

17. К корнеплодам относят:

а) картофель, редька

б) морковь, свекла репа

в) петрушка, сельдерей, хрен

г) томат, огурец

18. Температура и сроки хранения овощей зависят от:

а) почвы

б) сорта

в) степени зрелости

г) влажности воздуха

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

а) 2-3 недели

б) 3-7 недель

в) 7 дней

г) 3-5 недель

20. Лучшими предшественниками для лука в севообороте является:

а) картофель

б) томат, огурец

в) репа

г) петрушка

КЛЮЧ:

Ответ Вариант №1

1. Количественно-качественная потеря и изменения качества

2. 1,2,3,1,3,2,2,3

3. 3,1,2
4. В
5. Используют комовую серу, которую сжигают на специальных противнях (диоксид серы).
Расход 60-90 на м³
6. Б
7. 1- в сухом состоянии, 2- в охлажденном состоянии, 3- в герметичном состоянии
8. 1- очистка от примесей, 2- активное вентилирование, 3- химическое консервирование, борьба с вредителями
9. В
10. Это специальная яма, предназначенная для хранения для длительного времени семенного картофеля.

Ответ Вариант №2

1. А
 2. А
 3. В
 4. А
 5. А, Б
 6. Б
 7. Б, В
 8. В
 9. Г
 10. А, Б
- 100%-85% – 5(отлично)
84%-70% - 4(хорошо)
69%-55 - (удовлетворительно)
54%- и ниже 2 (два)

. 2.4. Типовые задания для оценки освоения МДК

2.2.3. Типовые задания для оценки знаний У1,-У3 31-34, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6.

Тема: Основные правила хранения продукции растениеводства. Текущий контроль

Основная государственная задача в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

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

2. От чего зависит здоровье, работоспособность населения:

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

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

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

- 4. Результат хранения (количественное выражение потерь и изменения качества), т.е. проявление лежкости в конкретных условиях данного сезона выращивания и хранения называется –**
- 1) сохраняемостью;
 - 2) периодом покоя;
 - 3) лежкостью;
 - 4) вегетационным периодом.
- 5. Сертификат качества на продукцию выдается на срок не более чем на...**
- 1) 1 год;
 - 2) 2 года;
 - 3) 3 года;
 - 4) 4 года.
- 6. Основной процесс обмена веществ в овощах и плодах при хранении, в результате этого процесса выделяется теплота:**
- 1) испарение;
 - 2) дыхание;
 - 3) убыль массы;
 - 4) потеря влаги.
- 7. Однородность зерна по его крупности называется...**
- 1) выравненностью;
 - 2) полновесностью;
 - 3) партией зерна;
 - 4) выполненностью.
- 8. Термин «зерновая масса» следует понимать как технический так называют ...**
- 1) пробу зерна;
 - 2) зерно после доработки;
 - 3) партию зерна;
 - 4) зерно после доработки.
- 9. Период в течение которого зерно и семена сохраняют свои потребительские свойства (посевные, производственные и продовольственные) называют ...**
- 1) долговечность;
 - 2) сохраняемость;
 - 3) товарность;
 - 4) период хранения.
- 10. Критическая влажность зерна пшеницы, ржи, ячменя, семян злаковых кормовых трав колеблется в пределах:**
- 1) 15 – 16%;
 - 2) 14,5 -15,5%;
 - 3) 12,5 – 13%;
 - 4) 12 – 12,5%.
- 11. Массу зерна в определенном объеме называют:**
- 1) натурой;
 - 2) однородностью;
 - 3) полновесностью;
 - 4) массой.
- 12. Плохая тепло - и температуропроводность зерновой массы может задерживаться и приводить к зерновой массы:**
- 1) убыли;
 - 2) самосогреванию;
 - 3) ухудшению качества;
 - 4) уменьшению скважистости.
- 13. Комплекс белковых веществ зерна, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу называют:**
- 1) натурой;
 - 2) щуплостью;

- 3) клейковиной;
- 4) мякиш.

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

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

15. Важная биологическая особенность картофеля:

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

Вариант №2

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

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

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

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

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

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

4. Пурка – прибор для определения ...

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

5. К хлебам первой группы относятся:

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

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

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

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

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

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

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

9. Процесс засахаривания свойственен для ...

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

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

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

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

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

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

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

13. Различают ... и ... длину стеблей льна

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

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

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

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

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

Ключ к тесту

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	2	1	3
2	3	2	1
3	4	3	3
4	1	4	4
5	3	5	1

6	2	6	2
7	4	7	3
8	3	8	2
9	1	9	4
10	2	10	3
11	1	11	4
12	2	12	3
13	3	13	4
14	2	14	2
15	1	15	1

За каждый правильный ответ 2 балла

60-55 баллов 5 отлично

54-49 баллов 4 хорошо

48-43 баллов 3 удовлетворительно

42- 2 неудовлетворительно

2.5. Типовые задания для оценки освоения МДК

2.2.5. Типовые задания для оценки знаний У1,-У3 З1-З4, ПК 2.1. ПК2.2. ОК1-ОК6

Текущий контроль

Тема: Стационарный способ хранения.

№	Вопрос	Возможные ответы
1	Чем характеризуется лежкость картофеля и двулетних овощей?	1)способностью продукции этой группы переходить в состояние покоя; 2)способностью дозревать при хранении; 3)созданием специальных условий, препятствующих испарению влаги и дыханию.
2.	Какая продукция имеет наибольший период лежкости?	1)яблоки, груши; 2)томаты, перец; 3)столовая свекла, картофель; 4)косточковые плоды.
3	Как называется резкий подъем интенсивности дыхания плодов при хранении?	1) анаэробным; 2) синхронным; 3) климактерическим; 4) органическим .
4.	Что понимают под режимом хранения плодоовощной продукции?	1)штабель из мешков; 2)конструкцию закрома; 3)насыпь из плодоовощной продукции; 4)условия окружающей среды в хранилище.
5.	Какой показатель не контролируют в овощехранилищах?	1)запыленность воздуха; 2)температуру воздуха; 3)газовый состав воздуха; 4)относительную влажность воздуха.
6	Какую продукцию можно перевозить к местам хранения навалом?	1)яблоки; 2)кочанную капусту; 3)огурцы; 4)баклажаны
7	Что такое калибровка плодоовощной продукции?	1)разделение продукции по качеству; 2) разделение продукции по степени зрелости;

		3) разделение продукции по размеру; 4) разделение продукции по цвету.
8	Укажите наиболее продуктивный способ вентиляции в хранилище при бестарном размещении овощей?:	1) естественная вентиляция; 2) принудительная вентиляция; 3) активное вентилирование; 4) сквозное проветривание.
9.	Укажите полевой способ хранения овощной продукции:	1) на сырьевой площадке консервного завода; 2) в заглубленных неохлаждаемых хранилищах; 3) в охлаждаемых хранилищах; 4) в буртах и траншеях
10	Сколько существует режимов хранения плодоовощной продукции?	1) четыре; 2) три; 3) два; 4) один.
11	Какие типы хранилищ не используют для хранения картофеля и овощей?	1) кирпичные, заглубленные в грунт, с активной вентиляцией; 2) панельные, крупногабаритные, с наличием холодильного оборудования; 3) деревянные, ангарного типа, с металлическими решётками для освещения и вентиляции; 4) железобетонные, камерного типа, с регулируемой газовой средой
12	Какие системы применяют в современных плодо - и овощехранилищах для создания и поддержания оптимальных режимов хранения сочной продукции?	1) активной вентиляции; 2) искусственного охлаждения; 3) воздушного увлажнения; 4) все ответы правильные
13.	Какие помещения входят в состав хранилища для картофеля, овощей и плодов?	1) подсобные; 2) рабочие; 3) вспомогательные; 4) все ответы правильны
14.	Как создают штабеля из контейнеров в типовых овоще- и плодохранилищах?	1) тройником в пять рядов высотой; 2) три или четыре яруса высотой; 3) рядовой кладкой по два метра в ширину 4) по четыре контейнера в ширину и семь в высоту.
15	Оптимальные условия хранения капусты на продовольственные цели?	1). $t - \text{от } -3 \text{ до } 0^{\circ} \text{ C}$, ОВВ-90-95%; 2). $t - \text{от } 0 \text{ до } -1^{\circ} \text{ C}$, ОВВ-90-95%; 3). $t - \text{от } 0 \text{ до } 1^{\circ} \text{ C}$, ОВВ-90-95%.; 4) $t - \text{от } 1 \text{ до } 3^{\circ} \text{ C}$, ОВВ-85-90%.;
16	Размер бурта для хранения белокочанной капусты должен быть:	1). длина 8м, ширина- 3м, высота 2м; 2). длина 12м, ширина- 2м, высота 1м.; 3). длина 18м, ширина- 3м, высота 2,2м; 4) длина 10м, ширина- 3м, высота 2,2м;
17	Объясните причину возникновения тумачков капусты..	1). подмерзание верхних листьев; 2). промерзание кочанов до верхушечной почки; 3). в результате обогрева теплым воздухом. 4). в результате нарушения условий хранения
18	Почему важна при хранении капусты	1). из-за крупности кочанов;

	вентиляция?]	2)из-за слабой механической прочности; 3)из-за большого тепло-влажновыделения; 4) из-за низкого тепло-влажновыделения
19	По какому показателю определяют размер вилка капусты белокочанной?	1) по плотности кочанов; 2) по длине кочерыги; 3) по наибольшему поперечному диаметру кочанов; 4) по массе кочанов
20	Кочаны лежких сортов белокочанной капусты выдерживают на корню отрицательные температуры:	1) -1,5 ⁰ С ; 2) -3,0 ⁰ С ; 3) -5,0 ⁰ С ; 4) -7,0 ⁰ С

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	3	3	4	3	12	1234	1	4	3	31	4	4	3	2	1	2	1	3	2

Вариант №2

1	Сколько в сумме периодов хранения выделяют у столовой свёклы и моркови?	1) три; 2)один; 3) четыре; 4)два
2	Что необходимо применить при хранении корнеплодов для предупреждения грибных заболеваний?	1)мел; 2)песок; 3)торф. 4)дуст
3	Как реагирует морковь на высокую концентрацию CO ₂ ?	1)слабо чувствительна; 2)сильно чувствительна; 3)средне чувствительна.
4	Как предотвратить увядание моркови в типовом хранилище?	1)увеличить относительную влажность воздуха до 93 – 95 %; 2)снизить температуру воздуха до 4 – 5°С; 3).устранить доступ естественного света на 100 %; 4)создать газовую сред у из 3 % CO ₂ + 97 % N ₂
5	Какая должна быть высота насыпи столовой свеклы в хранилищах с естественной вентиляцией?	1)1,0-1,5м.; 2).1.6-2,0м; 3)2,0-3,0 м; 4)3,0-5,0 м
6	Какие корнеплоды относятся к «нежным»?	1)столовая свекла, пастернак; 2)редька, брюква, хрен; 3)морковь, петрушка, сельдерей, репа 4)редис, брюква, пастернак
7	Какая должна быть высота насыпи моркови в хранилищах с активным вентилированием?	1)3,0-4,0 м.; 2)1.5-2,0 м. 3)2,0-2,5 м 4)4-,0-5,0.
8	При каких условиях должна храниться столовая свекла?	1)t – от 3 до 4 ⁰ С, ОВВ-90-95%; 2)t – от 0 до -1 ⁰ С, ОВВ-80-85%; 3)t – от 0 до 1 ⁰ С, ОВВ-90-95%. 4) t – от 1 до 10 ⁰ С, ОВВ-80-85%;

9	Какой прием предупреждает развитие шейковой гнили лука при хранении?	1)охлаждение; 2)обогрев; 3)удаление листьев; 4)охлаждение.
10	Какие условия поддерживают при теплом способе хранения лука-севка?	1).t – 2-10 ⁰ С, ОВВ-60-70%; 2).t – 18-20 ⁰ С, ОВВ-70-75%; 3).t – 5-6 ⁰ С, ОВВ-70-80%; 4) t – 25 ⁰ С, ОВВ-70-80%.
11	Какой севок гарантирует меньшее количество стрелок?	1)крупный; 2)мелкий; 3)средний.
12	Какие условия поддерживают при хранении лука-репки на продовольственные цели?	1).t – 18...20 ⁰ С, ОВВ-70-75%; 2).t – 2...10 ⁰ С, ОВВ-85-95%; 3).t – -1...-3 ⁰ С, ОВВ-70-75%; 4) t – 5-6 ⁰ С, ОВВ-70-80%.
13	Отчего зависит лежкость лука?	1)от формы луковиц; 2)от сроков посадки; 3)от вызревания; 4)от цвета чешуй.
14	С какой целью покрывают чеснок парафиновой оболочкой?	1)для сохранения целостности луковиц; 2)для защиты от клещей; 3)для защиты луковицы от испарения воды и усыхания; 4)для защиты от гниения.
15	Чеснок продовольственного назначения лучше сохраняется при температуре:	1) 18 – 20 ⁰ С; 2) 8 – 10 ⁰ С; 3). 2 – 4 0С ; 4). – 1,0 ÷ – 3,0 ⁰ С
16	Какая относительная влажность воздуха при теплом способе хранения лука?	1) 90- 95 % ; 2) 80- 90 % ; 3) 75-80 % ; 4). 70-75 % .
17	Какие требования необходимо соблюдать при загрузке камер холодильника яблоками поздних сроков созревания?	1) загрузка яблоками разной степени зрелости; 2) загрузка всего выращенного урожая яблони; 3) загрузка камеры яблоками одного товарного сорта разных помологических сортов; 4) загрузка камеры яблоками одного помологического сорта.
18	На чем основана лежкость яблок поздних сроков созревания:	1)на наличии хлорофилла в покровных тканях; 2)на продолжительности периода послеуборочного дозревания; 3)на содержании витамина С; 4)на содержании полифенольных соединений.
19	Какие сорта яблок относятся к зимним?	1)Мельба, Слава победителям, Попировка; 2)Лигол, Чемпион, Северный Синап; 3)Антоновка обыкновенная, Штрифель, Боровинка; 4)Бельфлер Китайка, Орловское полосатое, Конфетное.
20	Какие условия необходимо поддерживать в камерах холодильника при хранении зимних сортов яблок?	1).t – 18...20 ⁰ С, ОВВ-70-75%; 2).t – 2...10 ⁰ С, ОВВ-85-95%; 3).t – -2...-4 ⁰ С, ОВВ-90-95%; 4) t – 5-6 ⁰ С, ОВВ-70-80%.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
4	4	2	1	3	1234	1	2	1	1	3	3	3	3	3	4	3	2	2	3

За каждый правильный ответ 2 балла

40-45 баллов 5 отлично

44-39 баллов 4 хорошо

38-33 баллов 3 удовлетворительно

32- баллов 2 неудовлетворительно

4. Оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

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

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование 5 бальной системы оценивания

I. ПАСПОРТ

Назначение:

ОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по МДК 02.01 Технологии хранения продукции плодородства и овощеводства по профессии 17542 Рабочий плодоовощного хранилища

иметь практический опыт:

У1 выбора технологии хранения в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

У2 анализа условий хранения продукции растениеводства;

У3 определения качества продукции растениеводства при хранении.

уметь:

З1 определять способы и методы хранения продукции растениеводства;

З2 классификации типов хранилищ;

З3 составлять план размещения продукции;

З4 соблюдать сроки и режимы хранения.

знать:

- технология хранения продукции растениеводства;

- устройство, принцип работы конструкций,

- сооружений и оборудования для хранения продукции;

- требования к режимам и срокам хранения продукции растениеводства **общие**

компетенции :

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Осуществлять деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

профессиональные компетенции:

ПК2.1. Выбирать и реализовывать технологию хранения в соответствии с качеством поступающей продукции растениеводства

ПК 2.2 Контролировать состояние продукции растениеводства и сырья в период хранения.

4.1. Комплект материалов для оценки компетенций

II. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 1

№	Тестовое задание Блок А	Эталон ответа	Р										
<p><i>Инструкция по выполнению заданий № 1: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов буквы из столбца 2, обозначающую ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв, например:</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-в, 2-а, 3-б</td> </tr> </tbody> </table>				№ задания	Вариант ответа	1	1-в, 2-а, 3-б						
№ задания	Вариант ответа												
1	1-в, 2-а, 3-б												
1	<p>Установите соответствия между рядом и условным обозначением</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"><i>ряд</i></td> <td style="width: 50%;"><i>условное обозначение</i></td> </tr> <tr> <td>1). 1 ряд</td> <td>А) индекс отрасли, номер предприятия</td> </tr> <tr> <td>2). 2 ряд</td> <td>Б) ассортиментный номер продукции, номер смены</td> </tr> <tr> <td>3). 3 ряд</td> <td>В) дата изготовления</td> </tr> </table>	<i>ряд</i>	<i>условное обозначение</i>	1). 1 ряд	А) индекс отрасли, номер предприятия	2). 2 ряд	Б) ассортиментный номер продукции, номер смены	3). 3 ряд	В) дата изготовления	1б 2в 3а			
<i>ряд</i>	<i>условное обозначение</i>												
1). 1 ряд	А) индекс отрасли, номер предприятия												
2). 2 ряд	Б) ассортиментный номер продукции, номер смены												
3). 3 ряд	В) дата изготовления												
2	<p>7. Установите соответствие между видом овощей и t хранения</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">а) капуста</td> <td style="width: 50%;">1) +4 С</td> </tr> <tr> <td>белокочанная</td> <td>2) +2 С</td> </tr> <tr> <td>б) картофель</td> <td>3) +3 С</td> </tr> <tr> <td>в) свекла</td> <td>4) +1С</td> </tr> <tr> <td>г) огурцы</td> <td></td> </tr> </table>	а) капуста	1) +4 С	белокочанная	2) +2 С	б) картофель	3) +3 С	в) свекла	4) +1С	г) огурцы		1г 2б 3в 4 а	
а) капуста	1) +4 С												
белокочанная	2) +2 С												
б) картофель	3) +3 С												
в) свекла	4) +1С												
г) огурцы													
<p><i>Инструкция по выполнению заданий №4-6: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова</i></p>													
4	Допишите предложение Плодово-ягодное пюре это протертая мякоть плодов, подвергнутая _____	консервированию											
5	Продукты, обработанные соответствующим образом и уложенные в банки называют _____	консервам и											
6	Допишите предложение Вздутие крышек или доньшек банок в результате накопления газов внутри банки это _____	бомбаж											
<p><i>Инструкция по выполнению заданий № 7-13: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.</i></p>													

7	Способ консервирования пищевых был открыт 1) XVII в 2) XVIII в 3) XIX в 4) XX в	3	
8	1. Консервы стерилизуют при температуре 1. 100-105С 2. 105-110С 3. 110-112С 4. 112-120С	4	
9	Составьте правильную последовательность производства плодовоовощных консервов 1. сортируют по качеству 2. моют 3. калибруют 4. подвергают тепловой обработке 5. очищают 6. измельчают	3,1,2,5,6,4	
10	Составьте правильную последовательность соления огурцов 1. добавить зелень петрушки, листья черной смородины 2. свежие огурцы моют 3. огурцы сортируют 4. укладывают в деревянные бочки с пряностями 5. поставить для брожения на 30 суток 6. бочку закрыть крышкой	3,2,4,1,6,5	
11	Овощные консервы подразделяют на 1. натуральные 2. закусочные 3. обеденные 4. томатопродукты 5. растительные 6. плодово-ягодные консервы	1,2,3,4,6	
12	В зависимости от сырья и производства соки подразделяют 1. соки плодовые с сахаром 2. соки ягодные с сахаром 3. соки ягодные с мякотью 4. соки плодовые с мякотью 5. соки виноградные 6. соки из цитрусовых 7. компоты плодово-ягодные 8. соки плодово-ягодные	1,2,3,4,5,6,8	
13	Бомбаж бывает 1. физический 2. химический 3. _____	биологический	
14	Ферменты образуются 1. в любой живой клетке 2. проявляют активность вне клетки 3. оба варианта правильные	3	

15	Что относится к корнеплодам: 1. картофель 2. капуста 3. морковь 4. Петрушка корень 5. лук репчатый 6.редис 7. свекла 8. репа 9. тыква 10.кабачок	3,4,6,7,8	
16	Что относится к белым кореньям ? 1. лук 2. хрен 3. чеснок 4. морковь 5. корень петрушки 6. катран 7. сельдерей	2,5,6,7	
17	Температура хранения 1.+ 3 ⁰ С 2.+4 ⁰ С 3.+5 ⁰ С	2	
18	Десертным овощам относят? 1. Салат 2. Артишоки; 3. Щавель 4 Ревень	2,4	
19	Что относится к пряным овощам: 1. спаржа 2. укроп 3. эстрагон 4. чабер 5. майоран 6. артишоки 7. кинза 8. базилик 9.фенхель	2,3,4,5,8,9	
20	К бобовым овощам относятся 1. горох 2. фасоль 3. чечевица 4. соя 5. нут 6.все вышеперечисленное	6	
21	Основная цель хранения свежих плодов и овощей состоит в том, А) чтобы создать условия для замедления биохимических, физических и других жизненно важных процессов, протекающих в плодах и овощах после сбора, Б) задержать наступление фаз старения и отмирания плодов и овощей и тем самым полнее сохранить химический состав и товарное качество этой продукции	а	

22	5. К семечковым плодам относят: 1. яблоки 2. груши 3. рябина 4. боярышник 5. шиповник 6. мушмулу 7. вишня	1,2,4,5,6	
23	7. К косточковым плодам относят: 1. вишни 2. сливы 3. финики 4. кизил 5. персики 6. мушмулу	1,2,3,5	
24	К цитрусовым относят 1. гранадила 2. мандарины 3. грейфрукты 4. апельсины 5. лимоны. 6. гранаты 7. все вышеперечисленные	2,3,4,5,6	
25	К ягодам относят: 1. виноград 2. смородину 3. крыжовник 4. малину 5. клубнику 6. ежевику 7. облепиху 8. рябину	1,2,3,4,5,6,7	
26	Какие порошки вырабатывают из овощей и фруктов А) Томатный Б) В) Тыквенный Г) Д) Шпинатный Е) Ж) Яблочный З) И) Абрикосовый	Б) Морковный Г) Луковый Е) Пряной зелени, З) Сливовый	

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

№	Тестовое задание Блок А	Эталон ответа	Р
<p><i>Инструкция по выполнению заданий № 1: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов буквы из столбца 2, обозначающую ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв, например:</i></p>			
	№ задания	Вариант ответа	
	1	1-в, 2-а, 3-б	

1	Установите соответствия между рядом и условным обозначением ряд 1). 1 ряд 2). 2 ряд 3). 3 ряд	условное обозначение А) индекс отрасли, номер предприятия Б) ассортиментный номер продукции, номер смены В) дата изготовления		
2	7. Установите соответствие между видом овощей и t хранения а) капуста белокочанная б) картофель в) свекла г) огурцы	1) +4 С 2) +2 С 3) +3 С 4) +1С		
Инструкция по выполнению заданий №4-6: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова				
4	Допишите предложение Плодово-ягодное пюре это протертая мякоть плодов, подвергнутая _____			
5	Продукты, обработанные соответствующим образом и уложенные в банки называют			
6	Допишите предложение Вздутие крышек или донышек банок в результате накопления газов внутри банки это _____			
Инструкция по выполнению заданий № 7-13: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.				
7	Способ консервирования пищевых был открыт 1) XVII в 2) XVIII в 3) XIX в 4) XX в			
8	1. Консервы стерилизуют при температуре 1. 100-105С 2. 105-110С 3. 110-112С 4. 112-120С			
9	Составьте правильную последовательность производства плодовоовощных консервов 1. сортируют по качеству 2. моют 3. калибруют 4. подвергают тепловой обработке 5. очищают 6. измельчают			
10	Составьте правильную последовательность соления огурцов 1. добавить зелень петрушки, листья черной смородины 2. свежие огурцы моют 3. огурцы сортируют 4. укладывают в деревянные бочки с пряностями 5. поставить для брожения на 30 суток 6. бочку закрыть крышкой			

11	Овощные консервы подразделяют на 1. натуральные 2. закусочные 3.обеденные 4. томатопродукты 5. растительные 6 плодово-ягодные консервы		
12	В зависимости от сырья и производства соки подразделяют 1. соки плодовые с сахаром 2. соки ягодные с сахаром 3. соки ягодные с мякотью 4. соки плодовые с мякотью 5. соки виноградные 6.соки из цитрусовых 7. компоты плодово-ягодные 8. соки плодоваягодные		
13	Бомбаж бывает 1.физический 2. химический 3. _____		

Вариант №2

1	Ферменты образуются 1.в любой живой клетке 2. проявляют активность вне клетки 3 оба варианта правильные		
2	Что относится к корнеплодам: 1. картофель 2. капуста 3. морковь 4. Петрушка корень 5. лук репчатый 6.редис 7. свекла 8. репа 9. тыква 10.кабачок		
3	Что относится к белым кореньям ? 1. лук 2. хрен 3. чеснок 4. морковь 5. корень петрушки 6. катран 7. сельдерей		
4	Температура хранения 1.+ 3 ⁰ С 2.+4 ⁰ С 3.+5 ⁰ С		

5	<p>Десертным овощам относят?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Салат 2. Артишоки; 3. Щавель 4 Ревень 		
6	<p>Что относится к пряным овощам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. спаржа 2. укроп 3. эстрагон 4. чабер 5. майоран 6. артишоки 7. кинза 8. базилик 9. фенхель 		
7	<p>К бобовым овощам относятся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. горох 2. фасоль 3. чечевица 4. соя 5. нут 6. все вышеперечисленное 		
8	<p>Основная цель хранения свежих плодов и овощей состоит в том,</p> <p>А) чтобы создать условия для замедления биохимических, физических и других жизненно важных процессов, протекающих в плодах и овощах после сбора,</p> <p>Б) задержать наступление фаз старения и отмирания плодов и овощей и тем самым полнее сохранить химический состав и товарное качество этой продукции</p>		
9	<p>5. К семечковым плодам относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. яблоки 2. груши 3. рябина 4. боярышник 5. шиповник 6. мушмулу 7. вишня 		
10	<p>7. К косточковым плодам относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вишни 2. сливы 3. финики 4. кизил 5. персики 6. мушмулу 		
11	<p>К цитрусовым относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. гранадила 2. мандарины 3. грейфрукты 4. апельсины 5. лимоны. 6. гранаты 7. все вышеперечисленные 		
12	<p>К ягодам относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. виноград 		

	2. смородину 3. крыжовник 4. малину 5. клубнику 6. ежевику 7.облипиху 8. рябину		
13	Какие порошки вырабатывают из овощей и фруктов А) Томатный Б) В) Тыквенный Г) Д) Шпинатный Е) Ж) Яблочный З) И) Абрикосовый		

Количество вариантов задания для экзаменуемого

Время выполнения задания - 60 мин

Количество вариантов задания для экзаменуемого -2.

Время выполнения задания –60 минут

Таблица 2.3

Набрано баллов	52-42	41-32	31-21	20-0
Оценка	5	4	3	2