Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ардатовский аграрный техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УР
_____ Г. А. Бочкарева
«____»_____20___г.

Задания и методические рекомендации по выполнению контрольной работы по МДК 03. 04. Товароведение сельскохозяйственной продукции

для обучающихся 4 курса заочной формы обучения
по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Задания и методические рекомендации по выполнению контрольной работы по МДК 03. 04. Товароведение сельскохозяйственной продукции 4 курса заочной формы обучения по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Составитель: преподаватель И. Н. Крылов, ГБПОУ «Ардатовский аграрный техникум», 2021 г.

Методические рекомендации содержат тематический план МДК 03.04. общие рекомендации по выполнению домашней контрольной работы, контрольные задания.

ГБПОУ «Ардатовский аграрный техникум», 2021 г.

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии
агрономических дисциплин, дисциплин технологии
переработки с/х продукции, зоотехнических и технических дисциплин
Протокол № ___ от «___» _____20___г.
Председатель ПЦК _____ Безрукова Е.В.

ВВЕДЕНИЕ

МДК 03. 04. Товароведение сельскохозяйственной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции.

ПК 2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции растениеводства и животноводства;
- составлять план размещения продукции;
- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- соблюдать сроки и режимы хранения;
- производить расчета расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции растениеводства и животноводства;

- вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в т.ч. некондиционной;

- готовить продукцию к реализации;

-осуществлять технохимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных документов к основным видам продукции и процессов;

знать:

- методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;

- требования к оформлению документов

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

К выполнению контрольной работы следует приступать после изучения рекомендуемой литературы, так как контрольные задания носят комплексный характер и для ответов на поставленные вопросы необходимо иметь хорошую теоретическую подготовку по всем разделам курса.

Необходимо строго соблюдать общие требования к контрольным работам. Содержание ответов на поставленные вопросы должно быть четким, кратким и конкретным. В связи с этим материал нужно излагать логично и последовательно, не допуская механического переписывания текста учебника.

В методических указаниях приведен 81 вариант контрольной работы. В каждый вариант включено по 4 вопроса, номера которых помещены в таблице.

Студент находит свой вариант по таблице. Предпоследняя цифра на шифре берется по вертикали, последняя - по горизонтали. Если номер шифра однозначный, то впереди номера следует ставить ноль.

Работы, выполненные не по своему варианту, не засчитываются и возвращаются обучающемуся без оценки.

Обучающийся должен ознакомиться с рецензией преподавателя, исправить все ошибки, допущенные в работе, а в случае неудовлетворительного выполнения работы исправить её и представить вторично или по указанию преподавателя выполнить другой вариант и представить его на рецензию.

При выполнении контрольной работы надо помнить следующие правила:

- каждая работа выполняется в отдельной тетради в рукописном варианте или в печатном варианте на листах формата А4, на титульном листе указываются предмет, номер работы, номер варианта, фамилия, имя, отчество и шифр студента;
- контрольные работы, выполненные в рукописном варианте, должны быть написаны чернилами, аккуратно и разборчиво, для пометок преподавателя должны быть оставлены поля;
- контрольная работа, представленная в печатном виде, должна содержать 5 разделов:

1. титульный лист;
2. оглавление;
3. основной раздел, где каждый вопрос начинается с новой страницы;
4. список используемой литературы;
5. страницы пронумерованы.

- в конце работы проставляется дата её выполнения.

ЗАДАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Предмет и задачи товароведения
2. Классификация продовольственных товаров
3. Качество продовольственных товаров
4. Химический состав продовольственных товаров
5. Хранение продовольственных товаров
6. Консервирование пищевых продуктов
7. Маркировка потребительских товаров
8. Штриховое кодирование товаров
9. Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам.
10. Показатели качества зерна.
11. Товароведная характеристика ассортимента круп
12. Упаковка, транспортирование и хранение круп.
13. Товароведная характеристика ассортимента муки.
14. Хлебопекарные свойства муки.
15. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий
16. Классификация, ассортимент хлеба.
17. Товароведная характеристика ассортимента свежих овощей.
18. Товароведная характеристика свежих плодов
19. Условия, сроки и способы хранения свежих овощей.
20. Сахар. Товароведная характеристика ассортимента сахара.
21. Мед. Классификация меда.
22. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.
23. Шоколад, карамельные изделия, конфетные изделия их ассортимент.
24. Мучные кондитерские изделия. Ассортимент изделий.
25. Растительные масла. Масличное сырьё для получения масла.
26. Ассортимент растительных масел, требования к качеству.
27. Жиры животные топленые: классификация, особенности состава, ассортимент.

28. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла
29. Кисломолочные продукты. Условия и сроки хранения.
30. Классификация, ассортимент кисломолочных продуктов.
31. Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность.
32. Творог. Пищевая ценность.
33. Классификация и ассортимент творога.
34. Яйца, химический состав и пищевая ценность.
35. Классификация и ассортимент яиц.
36. Мясо убойных животных. Классификация и формирование потребительских свойств мяса.
37. Клеймение мяса.
38. Мясо домашней птицы. Классификация, требования к качеству мяса птицы.
39. Колбасные изделия. Классификация, ассортимент.
40. Мясокопчёности. Классификация, ассортимент.

НОМЕРА ВОПРОСОВ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Пред-послед-няя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 11 22, 33	2, 12, 21,31	3, 13, 23,32	4, 14, 24, 34	5, 15, 25, 35	6, 16, 26, 36	7, 17, 27, 37	8,18, 28, 38	9, 19, 29,39	10, 20, 30, 40
1	10, 13, 28, 35	9, 18, 26, 34	8, 17, 22,31	7, 15, 23, 36	6, 11, 26, 37	5, 13, 29, 33	4, 19, 27, 32	3, 16, 20, 39	2, 14, 24,36	1, 12, 21, 37
2	9, 17, 21, 30	10, 15, 25, 39	8, 14, 28, 33	7, 14, 29, 32	6, 18, 26, 31	5, 16, 27, 34	4, 12, 23, 35	3, 18, 22, 36	2, 17 20,33	1, 19, 24, 34
3	8, 15, 26, 38	7, 13, 24, 31	6, 11, 23, 32	5, 12, 28, 33	4,18, 25, 36	3, 14, 26, 39	2, 10, 22, 38	10, 18, 28, 39	9, 16, 27,34	1, 17, 29,30
4	7, 15, 22, 30	8, 11, 27, 31	9, 14, 26, 32	10, 19, 22, 33	1, 18, 27, 34	2, 13, 24, 35	3, 16, 29, 36	4, 17, 25, 37	5, 16, 22, 38	6, 12, 26, 39
5	3, 17, 23, 38,	4, 11, 28, 37	5, 18, 25, 36	6, 19, 21, 35	7, 12, 28, 34	8, 15, 23, 33	9, 13, 21, 3	10, 14, 26,31	1, 20, 23,30	2, 16, 28, 31
6	4, 18, 24, 32	5, 19, 29, 33	6, 20, 29, 34	7, 16, 22, 35	8, 17, 29, 36	9, 12, 26, 37	10, 16, 22, 38	1, 13, 27,39,	2, 15, 24,40,	3, 19, 27, 38
7	2, 19, 25, 39	3, 20, 28, 37	4, 12, 26, 36	5, 11, 23, 35	6, 16, 21, 34	7, 18, 27, 33	8, 13, 23, 32	9, 15, 28,31	10, 17 25, 30	1, 14, 29, 31
8	10, 12, 26, 32	1, 15, 27, 33	2, 17, 23, 34	3, 14, 26, 35	4, 13, 22, 36	5, 19, 28, 37	6, 11, 24, 38	7, 19, 21,39	8, 16, 27, 40	9, 20, 28,38
9	5, 11, 29, 30	6,12 28,31	7, 13, 27, 32	8, 14, 26, 33	9, 15, 25, 34	10, 16, 24, 35	1, 17, 23, 36	2, 18, 22, 37	3, 19, 28,38	4, 20, 29, 39

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

ОСНОВНАЯ

1. Манжесов В.И. Технология послеуборочной обработки, хранение и предреализационной подготовки продукции растениеводства: Учебное пособие/Под общ.ред.проф. В.И.Манжесова.-2-е изд., стер.-СПб.: Издательство «Лань»,2018.-624с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/М.В. Володина Т.А. Сопачева.-М.: Издательский центр «Академия»,2018-192с.ЭБС «Академия»

3.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/М.В. Володина Т.А. Сопачева.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2017-192с.

4.Криштафович В.И., Позняковский В.М., Гончаренко О.А., Криштафович Д.В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: Учебник/ под общ. ред. В.И. Криштафович.-2 изд.стер.-СПб: Издательство «Лань»,2018-432с. -ЭБС

5. Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В.- Технология переработки продукции растениеводства. ЭБС «Лань» 2016-816с.

6.Федотова Н.В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.В. Федотова.-М.: Издательский центр «Академия»,2016.-336с

Интернет-ресурсы (И-Р)

И-Р 1http://www.edu.ru/ Единое окно доступа к информационным ресурсам

И-Р2 http://www.comodity.ru/ Производство пищевых продуктов

И-Р 3http://proiz-teh.ru/ Технологии производства

И-Р 4http://www.inoinoi.ru/ Инновационные технологии