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 №1 по МДК 03.03 Технология переработки сельскохозяйственной продукции

для обучающихся 3 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 03.03 Технология переработки сельскохозяйственной продукции для обучающихся 3 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 03.03. 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 03.03 Технология переработки 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, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства 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 3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- определять качество сырья, подлежащего переработке;
- использовать средства измерения и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;

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

знать:

- устройство, принцип работы конструкций, сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;
- основы технохимического контроля;
- 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 6 вопросов, 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. Продукты мукомольного производства
2. Краткие сведение о зерне как объекте переработки в муку
3. Подготовка зерна к помолу
4. Основные операции размола зерна в муку
5. Ассортимент и качество продукции
6. Виды помолов пшеницы и ржи
7. Характеристика крупяного сырья и ассортимент крупы
8. Подготовка зерна к переработке
9. Калибрование и шелушение зерна
10. Сортирование продуктов шелушения
11. Шлифование и полирование крупы
12. Частная технология производства крупы
13. Технохимический контроль производства крупы
14. Хранение готовой продукции крупы
15. Пищевая ценность хлеба
16. Способы производства и ассортимент печеного хлеба
17. Способы производства хлеба
18. Характеристика сырья используемого в хлебопечении
19. Технологическая схема приготовления хлеба
20. Прием хранение и подготовка сырья для хлеба
21. Приготовление теста
22. Обработка и разделка теста
23. Выпечка хлеба
24. Охлаждение хранение и транспортирование хлеба
25. Характеристика хлебопекарных предприятий малой мощности
26. Показатели качества хлеба
27. Болезни хлеба
28. Дефекты хлеба
29. Классификация макаронных изделий

30. Пищевая ценность макаронных изделий
31. Сырье для производства макаронных изделий
32. Основы технологии производства макаронных изделий
33. Показатели качества макаронных изделий
34. Химический состав и физические свойства растительных масел
35. Характеристика и виды масличного сырья используемого для получения растительных масел
36. Технология производства растительных масел
37. Подготовка масличного сырья к переработке
38. Способы и технологические схемы производства масел
39. Очистка растительных масел
40. Хранение масел и упаковка их в тару
41. Важнейшие побочные продукты производства и рафинации растительного масла
42. Значение консервирования
43. Способы консервирования
44. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов
45. Хранение сырья перед переработкой
46. Подготовка сырья к консервированию
47. Предварительная тепловая обработка сырья
48. Фасование продукта в тару и ее герметизация
49. Стерилизация консервов
50. Тара для консервов
51. Классификация плодоовощных консервов
52. Натуральные консервы из овощей плодов и ягод
53. Маринады овощные и плодово-ягодные
54. Закусочные консервы
55. Первые обеденные блюда и борщевые заправки-полуфабрикаты
56. Концентрированные томатопродукты
57. Классификация и технология производства соков из плодов и овощей

58. Технология производства консервированных компотов из плодов и ягод
59. Технология производства плодово-ягодного и овощного пюре
60. Технология производства варенья джема конфитюра желе и повидла

НОМЕРА ВОПРОСОВ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Пред-послед-дняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 11 22, 33, 44,55	2, 12, 21,31, 41,51	3, 13, 23,32, 43,53	4, 14, 24, 34, 42,52	5, 15, 25, 35, 45,54	6, 16, 26, 36, 46,56	7, 17, 27, 37, 47,57	8, 18, 28, 38, 48,58	9, 19, 29,39, 49,59	10, 20, 30, 40, 50,60
1	10, 13, 28, 35, 43,51	9, 18, 26, 34, 41,55	8, 17, 22,31, 45,57	7, 15, 23, 36, 46,58	6, 11, 26, 37, 42,54	5, 13, 29, 33, 44,59	4, 19, 27, 32, 47,50	3, 16, 20, 39, 49,52	2, 14, 24,36, 48,53	1, 12, 21, 37, 40,56
2	9, 17, 21, 30, 42,60	10, 15, 25, 39, 48,59	8, 14, 28, 33, 45,51	7, 14, 29, 32, 43,53	6, 18, 26, 31, 47,58	5, 16, 27, 34, 46,54	4, 12, 23, 35, 44,55	3, 18, 22, 36, 40,52	2, 17 20,33, 43,57	1, 19 , 24, 34, 41,56
3	8, 15, 26, 38, 42,59	7, 13, 24, 31, 43,60	6, 11, 23, 32, 45,54	5, 12, 28, 33, 44,55	4, 18, 25, 36, 47,58	3, 14, 26, 39, 46,56	2, 10, 22, 38, 48,60	10, 18, 28, 39, 48,50	9, 16, 27,34, 41,51	1, 17, 29, 30, 49,52
4	7, 15, 22, 30, 48,50	8, 11, 27, 31, 49,51	9, 14, 26, 32, 42,52	10, 19, 22, 33, 47,53	1, 18, 27, 34, 46,54	2, 13, 24, 35, 47,55	3, 16, 29, 36, 46,56	4, 17, 25, 37, 42,58	5, 16, 22,38, 40,59	6, 12, 26, 39, 43,60
5	3, 17, 23, 38, 47,60	4, 11, 28, 37, 50,59	5, 18, 25, 36, 43,58	6, 19, 21, 35, 48,57	7, 12, 28, 34, 45,56	8, 15, 23, 33, 48,55	9, 13, 21, 32, 45,56	10, 14, 26,31, 49,57	1, 20, 23,30, 45,58	2, 16, 28, 31, 44,59
6	4, 18, 24, 32, 46,51	5, 19, 29, 33, 49,52	6, 20, 29, 34, 44,53	7, 16, 22, 35, 49,54	8, 17, 29, 36, 44,55	9, 12, 26, 37, 49,56	10, 16, 22, 38. 44,57	1, 13, 27,39, 50,58	2, 15, 24,40, 46,60	3, 19, 27, 38, 43,59
7	2, 19, 25, 39, 45,50	3, 20, 28, 37, 48,51	4, 12, 26, 36, 45,52	5, 11, 23, 35, 50,53	6, 16, 21, 34, 43,54	7, 18, 27, 33, 50,55	8, 13, 23, 32, 43,56	9, 15, 28,31, 40,59	10, 17 25, 30 47,58	1, 14, 29, 31, 42,60
8	10, 12, 26, 32, 44,60	1, 15, 27, 33, 47,59	2, 17, 23, 34, 46,58	3, 14, 26, 35, 41,57	4, 13, 22, 36, 42,56	5, 19, 28, 37, 41,55	6, 11, 24, 38, 42,54	7, 19, 21,39, 41,53	8, 16, 27, 40 48,52	9, 20, 28, 38, 41,50
9	5, 11, 29, 30, 49,60	6,12 28,31, 48,59	7, 13, 27, 32, 47,58	8, 14, 26, 33, 46,57	9, 15, 25, 34, 45,56	10, 16, 24, 35, 44,55	1, 17, 23, 36, 43,54	2, 18, 22, 37, 42,53	3, 19, 28,38, 41,52	4, 20, 29, 39, 40,60

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