ГБПОУ «Семеновский индустриально-художественный техникум»

**Комплект**

**контрольно-измерительных материалов**

**по междисциплинарным курсам**

МДК 01.01. Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья,

МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья,

МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации

основной профессиональной образовательной программы

по профессии СПО 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья

базовой подготовки

**Автор: Нагишина Ирина Александровна**

**2016**

# Оглавление

[1 Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов 4](#_Toc453684299)

[1.1 Область применения 4](#_Toc453684300)

[1.2 Система контроля и оценки освоения программы МДК 01.01. Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья 6](#_Toc453684301)

[1.3 Система контроля и оценки освоения программы МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья………………………………………….….](#_Toc453684302)8

1.4 Система контроля и оценки освоения программы МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации 10

[1.4.1 Формы итоговой аттестации по ОПОП при освоении МДК 12](#_Toc453684303)

[1.4.2 Организация контроля и оценки освоения программ МДК 12](#_Toc453684304)

[2 Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по МДК 01.01.Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья, МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья, МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации 12](#_Toc453684305)

[2.1 Задания для аттестуемых 12](#_Toc453684306)

[2.1.1 Задания теоретической (тестовой) части 13](#_Toc453684307)

[2.1.2 Задания практической части 25](#_Toc453684308)

[2.2 Пакет экзаменатора 29](#_Toc453684309)

[2.2.1 Условия проведения комплексного дифференцированного зачета и критерии оценки 29](#_Toc453684310)

[2.2.2 Условия выполнения заданий 30](#_Toc453684311)

[2.2.3 Рекомендации по проведению оценки 30](#_Toc453684312)

[2.2.4 Ключ для оценки практических заданий 30](#_Toc453684313)

# Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

## Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения **МДК 01.01. Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья, МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья, МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации** основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.12 Заготовитель продуктов и сырья.

В результате освоения **МДК 01.01. Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья** обучающийся должен **уметь**:

* пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
* выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
* определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
* заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты.

В результате освоения **МДК 01.01. Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья** обучающийся должен **знать**:

* ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
* виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;
* требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;
* порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;
* продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод.

В результате освоения **МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья** обучающийся должен **уметь**:

* определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
* пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
* определять качество продуктов и сырья во время хранения;
* готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;
* сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
* вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию.

В результате освоения **МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья** обучающийся должен **знать**:

* виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
* санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
* способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* системы перевода единиц измерения;
* ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.

В результате освоения **МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации** обучающийся должен **уметь**:

* определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
* вести учет складируемого вторичного сырья.

В результате освоения **МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации** обучающийся должен **знать**:

* виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;
* организацию заготовки и сбыта вторичного сырья;
* виды оформляемых документов.

**Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать освоенные умения и усвоенные знания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **МДК 01.01. Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья** |
| **уметь:** * пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
* выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
* определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
* заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты.
 | Отчет по практической работе,Отчет по самостоятельной работе,Комплексный дифференцированный зачет. |
| **знать:*** ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
* виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;
* требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;
* порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;
* продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод.
 | Отчет по практической работе,Отчет по самостоятельной работе,Тестирование,Комплексный дифференцированный зачет. |
| **МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья** |
| **уметь:** * определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
* пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
* определять качество продуктов и сырья во время хранения;
* готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;
* сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
* вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию.
 | Отчет по практической работе,Отчет по самостоятельной работе,Решение задач,Комплексный дифференцированный зачет. |
| **знать:*** виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
* санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
* способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* системы перевода единиц измерения;
* ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения.
 | Отчет по практической работе,Отчет по самостоятельной работе,Тестирование,Комплексный дифференцированный зачет. |
| **МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации** |
| **уметь:** * определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
* вести учет складируемого вторичного сырья.
 | Отчет по практической работе,Отчет по самостоятельной работе,Тестирование,Комплексный дифференцированный зачет. |
| **знать:*** виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;
* организацию заготовки и сбыта вторичного сырья;
* виды оформляемых документов.
 |  |

## Система контроля и оценки освоения программы МДК 01.01 Технология сбора, сортировки и упаковки растительного сырья

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование темы, раздела** | **Форма контроля** |
| **Раздел 1. Организация заготовок дикорастущего лекарственно-растительного сырья**  |  |
| **Тема 1.1.** Ассортимент дикорастущего лекарственно-растительного сырья | * Отчеты по практическим работам:
	+ Изучение ассортимента дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
	+ Изучение и определение разновидностей растений по видам заготавливаемого сырья.
* Тестирование по теме «Классификация растений по видам заготавливаемого сырья».
* Отчеты по самостоятельным работам:
	+ Подготовка сообщения на тему «Лекарственные растения Нижегородской области».
	+ Подготовка презентации по теме «Красная книга лекарственных растений».
 |
| **Тема 1.2.** Требования к качеству лекарственно-технического сырья | * Отчеты по практическим работам:
	+ Изучение ГОСТ на лекарственно-техническое сырье.
	+ Определение качества заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья.
* Тестирование по теме «Требования к приемке и сдаче лекарственного растительного сырья».
* Отчеты по самостоятельным работам:
	+ Ответы на контрольные вопросы по теме «Части лекарственно-технических растений пригодные для сбора».
 |
| **Тема 1.3.** Правила и способы сбора, сушки и обработки лекарственно-технического сырья | * Отчеты по практическим работам:
	+ Использование гербария для определения вида и периода заготовления лекарственно-технического сырья.
* Тестирование по теме «Правила и способы сбора, сушки и обработки лекарственно-технического сырья».
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Подготовка сообщения на тему «Ядовитые растения Нижегородской области».
* Подготовка реферата по теме «Виды сушки лекарственно-технического сырья».
 |
| **Тема 1. 4.** Вредители лекарственно-технического сырья | * Тестирование по теме «Вредители лекарственно-технического сырья».
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Подготовка презентации по теме «Вредители лекарственно-технического сырья».Подготовка реферата по теме «Виды сушки лекарственно-технического сырья».
 |
| **Тема 1. 5.** Упаковка и хранение лекарственно-технического сырья | * Тестирование по теме «Хранение лекарственно-технического сырья».
 |
| **Тема 1. 6.** Порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах и базах. Оформление приемо-сдаточных документов | * Отчеты по практическим работам:
	+ Оформление приемо-сдаточных документов.
	+ Выполнение денежных расчетов с поставщиками и заказчиками.
* Тестирование по теме «Проверка сырья по количеству и качеству».
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Ответ на контрольные вопросы по теме «Правила приемки лекарственно-технического сырья на складах и базах».
 |
| **Тема 1. 7.** Применение лекарственно-технического сырья в медицине и промышленности. | * Отчеты по практическим работам:
	+ Изучение продуктов переработки отдельных видов лекарственно-технического сырья и их применение.
* Отчеты по самостоятельной работе: Подготовка реферата по теме «Применение лекарственно-технического сырья в медицине».
 |
| **Раздел 2. Организация заготовок плодов, грибов и ягод** |  |
| **Тема 2.1.** Ассортимент дикорастущих плодов, ягод | * Отчеты по практическим работам:
	+ Изучение ассортимента дикорастущих плодов, ягод.
	+ Определение время, сроков сбора, и хранения определенных видов дикорастущих плодов, ягод.
* Тестирование по теме «Виды дикорастущих плодов, ягод, их характеристика, районы произрастания».
* Отчет по самостоятельной работе «Ответ на контрольные вопросы по теме «Классификация дикорастущих плодов, грибов, ягод».
 |
| **Тема 2.2.** Показатели качества дикорастущих плодов, ягод | * Отчеты по практическим работам:
	+ Определение качества дикорастущих плодов, ягод.
* Отчет по самостоятельной работе: Ответ на контрольные вопросы по теме «Требования к качеству заготавливаемых дикорастущих плодов, грибов, ягод».
 |
| **Тема 2.3.** Классификация грибов. Время сбора и сроки хранения грибов | * Отчеты по практическим работам:
	+ Изучение ассортимента дикорастущих грибов.
* Тестирование по теме «Виды и классификация грибов».
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Ответ на контрольные вопросы «Классификация грибов».
* Подготовка презентации по теме «Оборудование для сбора дикорастущих плодов».
* Подготовка сообщения по теме «Меры предосторожности при сборах и дикорастущих плодов, грибов, ягод».
 |
| **Тема 2.4.** Переработка дикорастущих лекарственно-технического сырья, плодов, грибов, ягод | * Отчеты по практическим работам:
* Оформление приемо-сдаточных документов на заготавливаемые плоды, грибы, ягоды.
* Отчет по самостоятельной работе: Подготовка реферата по теме: «Продукты переработки плодов, ягод».
 |

## Система контроля и оценки освоения программы МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование темы, раздела** | **Форма контроля** |
| **Раздел 1. Организация закупки и хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения**  |  |
| **Тема 1.1.**Организация закупки сельскохозяйственной продукции и сырья | * Отчеты по практическим работам:
	+ Изучение и определение вида и сорта закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения.
* Тестирование по теме «Классификация сельскохозяйственной продукции и сырья».
 |
| **Тема 1.2.** Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения | * Отчеты по практическим работам:
	+ Проведение сортировки плодоовощного сырья.
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Подготовка презентации по теме «Дефекты сельскохозяйственных продуктов и сырья и причины их возникновения».
* Ответ на контрольные вопросы по теме «Правила приема и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения».
* Тестирование по теме «Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов растительного происхождения».
 |
| **Тема 1.3** Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения | * Отчеты по практическим работам:
	+ Определение качества зерна по действующим стандартам.
	+ Определение качества картофеля по действующим стандартам.
	+ Проведение органолептической оценки плодов и овощей.
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Подготовка реферата по теме «Товарные качества плодов и овощей».
* Подготовка сообщения на тему «Способы устранения дефектов сельскохозяйственных продуктов и сырья».
* Ответ на контрольные вопросы по теме «Методы оценки и контроля качества сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения».
* Тестирование по теме «Методы оценки и контроля качества сельскохозяйственных продуктов растительного происхождения».
 |
| **Тема 1. 4.** Измерение сельскохозяйственных продуктов и сырья | * Отчеты по практическим работам:
* Проведение взвешивания растениеводческой продукции и сырья с использованием различных марок весового оборудования.
 |
| **Тема 1. 5.** Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения | * Отчеты по практическим работам:
	+ Определение сохраняемости картофеля.
	+ Определение сохраняемости плодов и овощей.
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Подготовка реферата по теме «Основные методы хранения плодов и овощей».
* Тестирование по теме «Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного происхождения».
 |
| **Тема 1. 6.** Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения | * Отчеты по практическим работам:
	+ Схема приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.
* Тестирование по теме «Условия транспортирования сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного происхождения».
 |
| **Раздел 2. Организация закупки и хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения**  |  |
| **Тема 2.1.** Прием и сортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения | * Отчеты по практическим работам:
	+ Изучение и определение вида и сорта закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения.
	+ Проведение сортировки яиц.
	+ Тестирование по теме «Правила приема и сортировки сельскохозяйственных продуктов животного происхождения».
 |
| **Тема 2. 2.** Оценка и контроль качества сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения  | * Отчеты по практическим работам:
	+ Определение качества меда по действующим стандартам.
	+ Определение качества яиц по действующим стандартам.
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Решение ситуационных задач по установлению соответствия качествасельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения действующим стандартам.
* Тестирование по теме «Методы оценки и контроля качества продуктов и сырья животного происхождения».
 |
| **Тема 2.3.** Хранение сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения  | * Отчеты по самостоятельным работам:
* Подготовка реферата по теме: «Условия хранения охлажденного мяса».
* Подготовка сообщения по теме «Подготовка помещения для хранения закупаемых продуктов и сырья животного происхождения».
* Подготовка презентации по теме «Приборы контроля режима хранения сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения».
* Тестирование по теме «Способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья животного происхождения».
 |
| **Тема 2.4.** Упаковка и транспортировка сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения  | * Отчеты по самостоятельным работам:
* Подготовка сообщения по теме «Подготовка тары для хранения закупаемых продуктов и сырья животного происхождения».
 |
| **Тема 2. 5.** Учетная документация и ценообразование | * Отчеты по практическим работам:
	+ Оформление приемо-сдаточных документов.
	+ Расчет цены на закупаемые сельскохозяйственные продукты и сырье растительного и животного происхождения.
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Ответ на контрольные вопросы по теме «Условия транспортирования сельскохозяйственных продуктов и сырья животного происхождения».
 |

## Система контроля и оценки освоения программы МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование темы, раздела** | **Форма контроля** |
| **Раздел 1. Организация заготовки и сбыта вторичного сырья** |  |
| **Тема 1.1.**Организация сбора вторичного сырья | * Отчеты по практическим работам:
	+ Составление договора на заготовку вторичного сырья у населения.
	+ Составление договора на поставку вторичного сырья.
* Отчеты по самостоятельным работам:
	+ Подготовка сообщения по теме «Отходы шерстяной промышленности».
* Тестирование по теме «Сбор вторичного сырья».
 |
| **Тема 1.2.** Приемка и хранение вторичного сырья | * Отчеты по практическим работам:
	+ Расчет площади для хранения вторичного сырья.
	+ Определение кондиционной, фактической и условной массы вторичного сырья.
	+ Определение качественных показателей макулатуры и её пригодности к последующей переработке.
	+ Определение качественных показателей вторичного текстильного сырья и его пригодности к последующей переработке.
	+ Определение качественных показателей боя стекла и его пригодности к последующей переработке.
	+ Определение качественных показателей резины и её пригодности к последующей переработке.
	+ Определение качественных показателей вторичного полимерного сырья и его пригодности к последующей переработке.
	+ Определение качественных показателей продукции с использованием вторичного сырья.
	+ Расчет естественной убыли вторичного сырья.
* Отчеты по самостоятельным работам:
* Решение ситуационных задач по приемке вторичного сырья по количеству.
* Подготовка презентации по теме «Подъемно-транспортное оборудование для складирования вторичного сырья».
* Ответ на контрольные вопросы по теме «Требования к складированию и хранению вторичного сырья».
* Ответ на контрольные вопросы по теме «Приемка вторичного сырья по качеству».
* Подготовка реферата по теме «Виды продукции с использованием вторичного сырья».
* Тестирование по теме «Характеристика, качественные показатели, правила упаковки и хранения вторичного сырья».
 |
| **Тема 1.3** Упаковка и транспортирование вторичного сырья | * Отчеты по самостоятельным работам:
* Подготовка презентации по теме «Схемы погрузки вторичного сырья и механизации погрузочно-разгрузочных работ».
* Ответ на контрольные вопросы по теме «Требования к транспортированию вторичного сырья».
* Тестирование по теме «Требования к таре».
 |
| **Тема 1. 4.** Санитарно-технические требования при работе со вторичным сырьем | * Тестирование по теме «Санитарно-технические требования при работе со вторичным сырьем».
 |
| **Тема 1. 5.** Учетная документация | * Отчеты по практическим работам:
	+ Составление документации на поступившее вторичное сырье.
* Составление документации на отгруженное вторичное сырье.
 |

### Формы итоговой аттестации по ОПОП при освоении междисциплинарных курсов

Итоговый контроль освоенных умений и усвоенных знаний по МДК 01.01. Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья, МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья, МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организацииосуществляется в форме комплексного дифференцированного зачета.

### Организация контроля и оценки освоения программ междисциплинарных курсов

К комплексному дифференцированному зачету допускается студент, имеющий средний балл не менее 2,5.

Задания комплексного дифференцированного зачета состоят из двух частей. Первая (теоретическая) часть включает 20 тестовых вопросов, которые выбираются случайным образом из 120 вопросов с учетом ограничения количества вопросов по каждому междисциплинарному курсу и их темам, что обеспечивает необходимую вариативность.

Тестирование проводится на компьютере с помощью тестовой оболочки MyTestX 10.2.0.2.

Вторая (практическая) часть включает три задания по каждому междисциплинарному курсу.

За дифференцированный зачет по каждому междисциплинарному курсу студент получает *среднюю* оценку из следующих оценок:

* + итоговой оценки по текущей успеваемости (среднего балла);
	+ оценки за теоретическую часть дифференцированного зачета;
	+ оценки за практическое задание дифференцированного зачета по соответствующему междисциплинарному курсу.

Если хотя бы одна часть дифференцированного зачета выполнена на неудовлетворительную оценку, за весь дифференцированный зачет обучающийся получает оценку «2».

# Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по МДК 01.01. Технологии сбора, сортировки и упаковки растительного сырья, МДК 02.01. Порядок закупки и хранения различных видов сельскохозяйственных продуктов и сырья, МДК 03.01. Порядок сбора и сбыта вторичного сырья на заготовительные пункты и перерабатывающие организации

## Задания для экзаменующихся

Количество вариантов заданий для экзаменующихся – 10

**Оцениваемые умения:**

* пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
* выявлять непригодное для заготовки дикорастущее лекарственно-растительное сырье;
* определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
* заполнять приемо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее лекарственно-техническое сырье и осуществлять денежные расчеты;
* определять вид, количество и качество закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* пользоваться весовым оборудованием и другими средствами измерения;
* пользоваться нормативно-технической документацией на закупаемую продукцию;
* определять качество продуктов и сырья во время хранения;
* готовить растворы моющих и дезинфицирующих средств;
* сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
* вести учетную документацию и оформлять приемо-сдаточную документацию;
* определять однородность вторичного сырья и его пригодность к последующей переработке;
* вести учет складируемого вторичного сырья.

**Оцениваемые знания:**

* ассортимент, время сбора, показатели качества, условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
* виды лекарственно-технического сырья, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, сушки и обработки;
* требования к качеству лекарственно-технического сырья; его применение в медицине и промышленности;
* порядок приемки лекарственно-технического сырья на складах, базах;
* продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод;
* виды закупаемых сельскохозяйственных продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* способы и условия хранения закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырью растительного и животного происхождения;
* санитарно-технические требования транспортировки закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
* способы и единицы измерения количества закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения;
* системы перевода единиц измерения;
* ценообразование на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения;
* виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатуры, кости, резины, боя стекла, металлического лома и вторичного полимерного сырья;
* организацию заготовки и сбыта вторичного сырья;
* виды оформляемых документов.

**Условия выполнения задания**

* Место выполнения задания – аудитория, оснащенная персональными компьютерами, подключенными к сети интернет и установленным программным обеспечением:
	+ СПС «Консультант Плюс»,
	+ Тестовая оболочкаMyTestX 10.2.0.2.
* На выполнение теоретической (тестовой) части комплексного экзамена отводится 30 минут; на выполнение заданий практической части – 60 минут.

### Задания теоретической (тестовой) части

**Вопрос 1.** Лекарственно-техническое сырье содержащее алкалоиды:

1. белена;
2. ландыш;
3. одуванчик;
4. зверобой.

**Вопрос** **2.** Заготовка лекарственно-технического сырье — это…

1. операции по сбору сырья;
2. операции по сбору и сушке сырья;
3. процесс, включающий ряд последовательных этапов: сбор сырья, первичную обработку, сушку, приведение в стандартное состояние, упаковку и хранение;
4. процесс, включающий в себя сбор сырья, первичную обработку, сушку, упаковку и хранение.

**Вопрос** **3.** Лучшее время сбора для надземных частей лекарственных растений:

1. в любое время дня;
2. после испарения росы и до появления вечерней росы;
3. только в утренние часы;
4. после 12 часов дня.

**Вопрос** **4.** Правило сбора, гарантирующие воспроизводство лекарственных трав:

1. аккуратно обрывать, сохраняя часть старой травы;
2. собирать выборочно, оставляя несколько для созревания семян;
3. заготавливать после созревания и осыпания плодов, и подсеивать зрелые семена в разрыхленную почву.
4. нельзя выдергивать с корнем, а только срезать или скашивать, оставляя 2—3 растения на 1 м2 для созревания семян.

**Вопрос** **5.** Когда можно проводить повторные заготовки подземных органов лекарственно-технического сырья на данном участке?

1. через 5 лет и более;
2. через 2 года;
3. через 10 лет;
4. ежегодно.

**Вопрос** **6.** Партия сырья — это…

1. количество сырья массой не менее 25 кг, одного наименования, однородного по всем показателям;
2. количество сырья массой не менее 50 кг, одного наименования, однородного по всем показателям и оформленное одним документом о качестве;
3. количество сырья массой не менее 100 кг, одного наименования;
4. количество сырья массой не менее 50 кг, одного наименования, однородного по всем показателям.

**Вопрос** **7.** Как отбирают точечные пробы для проверки соответствия качества сырья требованиям стандартов?

1. из середины выборки;
2. из двух разных мест выборки – сверху и снизу;
3. из трех разных мест выборки - сверху, снизу и из середины;
4. произвольно.

**Вопрос** **8.** Каким методом выделяют среднюю пробу для проверки соответствия качества сырья требованиям стандартов?

1. выборки;
2. группировки;
3. межевания;
4. квартования.

**Вопрос** **9.** Если на склад поступило свыше 50 мест лекарственно-технического сырья, то для проверки соответствия качества сырья требованиям стандартов вскрывают…

1. все места;
2. любые 5 мест;
3. 10% мест;
4. 20% мест.

**Вопрос** **10.** Если при вскрытии лекарственно-технического сырья обнаруживается затхлый запах, не исчезающий при проветривании в течение суток, то…

1. сырье бракуется без анализа;
2. сырье направляется в лабораторию для анализа;
3. сырье направляется на дополнительную сушку;
4. сырье принимается как не сортовое.

**Вопрос** **11.** При анализе первой аналитической пробы лекарственно-технического сырья определяется:

1. подлинность, измельченность, наличие примесей;
2. влажность;
3. действующие вещества, зольность;
4. наличие примесей.

**Вопрос** **12.** Период между сбором и сушкой лекарственно-технического сырья не должен превышать…

1. 3—5 часов;
2. 2—3 часа;
3. 12 часов;
4. 24 часа.

**Вопрос** **13.** Ядовитое лекарственное растение, применяемое в медицине:

1. мать-и-мачеха;
2. крапива;
3. чистотел;
4. валериана.

**Вопрос** **14.** Какой вид сушки нельзя использовать для сушки листьев, травы и цветков лекарственных растений?

1. солнечная,
2. воздушно-теневая;
3. тепловая;
4. терморадиационная.

**Вопрос** **15.** Оптимальная температура нагрева при сушке лекарственного сырья, содержащего эфирные масла в сушилках:

1. 30—60 °С;
2. 50—60 °С.;
3. 70—80°С;
4. 30—40°С.

**Вопрос** **16.** Дополнительная обработка лекарственно-технического сырья – это…

1. приведение сырья в стандартное состояние;
2. сушка сырья;
3. сортировка сырья;
4. сушка и сортировка сырья.

**Вопрос** **17.** Операция по устранению дефектов, вызванных неправильным сбором или появившихся при сушке или транспортировке сырья до заготовительного пункта, склада — это...

1. увлажнение сырья;
2. сортировка сырья;
3. сушка сырья;
4. измельчение сырья.

**Вопрос** **18.** Какую операцию проводят в случае, если содержание влаги в лекарственно-техническом сырье ниже требований стандартов?

1. увлажнение сырья;
2. сортировка сырья;
3. сушка сырья;
4. измельчение сырья.

**Вопрос** **19.** Определите степень зараженности лекарственного сырья амбарными вредителями. В 1кг сырья обнаружено 25 клещей, свободно передвигающихся по его поверхности и не образующих сплошных масс.

1. I степень;
2. II степень;
3. III степень;
4. IV степень.

**Вопрос** **20.** Цель упаковки лекарственно-технического сырья — это…

1. придание товарного вида;
2. комплектование партии товара;
3. защита от неблагоприятных факторов при перевозке и хранении;
4. защита от неблагоприятных факторов при хранении.

**Вопрос** **21.** Масса нетто сырья в деревянных ящиках не должна превышать…

1. 20 кг;
2. 25 кг;
3. 30 кг;
4. 50 кг.

**Вопрос** **22.** Оптимальная температура для помещений склада для хранения лекарственно-технического сырья:

1. 5—8°С;
2. 8—10°С;
3. 8—12°С;
4. 10—12°С.

**Вопрос** **23.** Срок годности для почек лекарственных растений составляет:

1. 3-6 лет;
2. 2-4 года;
3. 2-3 года;
4. до 3 лет.

**Вопрос** **24.** Съедобный гриб, который славится своими вкусовыми качествами и не требует специальной обработки:

1. рыжик;
2. подосиновик;
3. моховик;
4. шампиньон.

**Вопрос** **25.** Какая группа грибов по пищевой ценности содержит вредные и горькие вещества?

1. ядовитые грибы;
2. условно-съедобные грибы;
3. съедобные грибы.

**Вопрос** **26.** Срок вымачивания грибов:

1. 12 часов;
2. 24 часа;
3. 2 - 3 суток;
4. 3 - 5 суток.

**Вопрос** **27.** Срок хранения свежих грибов не должен превышать…

1. 30 минут;
2. 1 час;
3. 1 - 2 часов;
4. 2 - 4 часов.

**Вопрос 28**. Для соленых грибов наилучшая температура хранения…

1. 0 – 1о С;
2. 1 – 2о С;
3. 2 – 3о С;
4. 3 – 4о С.

**Вопрос** **29.** Срок хранения отварных, соленых грибов, расфасованных в бочки:

1. не более 4 месяцев;
2. не более 5 месяцев;
3. не более 6 месяцев;
4. не более 8 месяцев.

**Вопрос** **30.** Определение доброкачественности свежих съедобных грибов производится в пробах не менее…

1. 1 кг;
2. 3 кг;
3. 5 кг;
4. 10 кг.

**Вопрос 31.** Натура зерна – это:

а) состояние зерна;
б) масса зерна в определенном объеме;
в) плотность зерна;
г) форма, размеры и цвет зерна.

**Вопрос 32.** Срок временного хранения плодоовощной продукции:
а) до 5 дней;
б) до 10 дней;
в) до 20 дней;
г) до 40 дней.

**Вопрос 33.** Прибор для определения натуры зерна:
а) валориграф;
б) диафаноскоп;
в) ИДК-1;
г) пурка.

**Вопрос 34.** Срок длительного хранения плодоовощной продукции:
а) свыше 20 дней;
б) свыше 30 дней;
в) свыше 2 месяцев;
г) свыше 4 месяцев.

**Вопрос 35.** Лежкость картофеля определяется:
а) продолжительностью вегетационного периода;
б) продолжительностью периода глубокого покоя;
в) продолжительностью периода послеуборочного дозревания;
г) продолжительностью периода уборки.

**Вопрос 36.** Содержание воды в сочных плодах:
а) 40 %;
б) 60 %;
в) 80 %;
г) 99 %.

**Вопрос 37.** Содержание воды в огурцах:
а) 50 %;
б) 65 %;
в) 80 %;
г) 95 %.

**Вопрос 38.** Фактор, не характеризующий режим хранения овощей и плодов:
а) влажность овощей и плодов;
б) газовый состав среды;
в) относительная влажность воздуха;
г) температура.

**Вопрос 39.** Вид убыли массы зерна при хранении, не относящийся к потерям:
а) просыпи;
б) распыл;
в) травмы;
г) усушка (испарение воды).

**Вопрос 40.** Вид тары, наиболее приемлемый для хранения яблок и груш высокого качества:
а) контейнер СП-5-0,70;
б) контейнер СП-5-0,45;
в) полипропиленовый мешок;
г) ящик 3-1.

**Вопрос 41.** Органолептические показатели зерна:

1. вкус;
2. натура;
3. зараженность;
4. стекловидность.

**Вопрос 42.** Натура зерна характеризует его:

1. крупность;
2. выравненность;
3. консистенцию;
4. выполненность;

**Вопрос 43.** Солодовый запах у зерна появляется при:

1. прорастании;
2. развитии плесеней;
3. развитии амбарных вредителей;
4. поражении твердой головней.

**Вопрос 44.** Зерно приобретает сладкий вкус при:

1. перегреве при сушке
2. прорастании
3. попадании корзиночек полыни
4. развитии плесеней

**Вопрос 45.** По ограничительным кондициям допускается зараженность зерна:

1. зерновым точильщиком
2. клещем
3. амбарным долгоносиком
4. хлебной молью

**Вопрос 46.**В состав вредной примеси в партиях пшеницы входит:

1. галька
2. рожки спорыньи
3. стержни колоса
4. заплесневевшие зерна

**Вопрос 47.** Зерно приобретает амбарный запах при:

1. прорастании
2. самосогревании
3. длительном хранении без перемещения
4. после фумигации

**Вопрос 48.** Стекловидность зерна зависит:

1. от типового состава зерна
2. от консистенции эндосперма
3. от содержания витаминов в зерне

**Вопрос 49.** С целью удлинения периода покоя у овощей и фруктов:

1. повышают температуру
2. снижают влажность воздуха
3. понижают температуру
4. увеличивают содержание кислорода в воздухе

**Вопрос 50.** Оптимальная температура хранения продовольственного картофеля в основной период:

1. от -1 до 0оС
2. от +2 до +4оС
3. от +6 до +7оС
4. от +8 до+10оС

**Вопрос 51.** При закладке на хранение картофеля не определяют процент:

1. мелких клубней
2. механически поврежденных клубней
3. земли и мусора
4. крупных клубней

**Вопрос 52.** Естественная убыль растениеводческой продукции выше при хранении:

1. насыпью
2. в таре

**Вопрос 53.** Естественная убыль растениеводческой продукции ниже при хранении:

1. осенью
2. весной
3. летом
4. зимой

**Вопрос 54.** Относительная влажность воздуха при хранении продовольственного картофеля в основной период:

1. 80-86 %
2. 90-95 %
3. 70-75 %
4. 65-70 %

**Вопрос 55.** Оптимальная температура хранения продовольственного картофеля в основной период:

1. +5 - +10 ºС
2. +1- +5 ºС
3. +10 -+15 ºС
4. 0 - –5 ºС

**Вопрос 56.** Относительная влажность воздуха при хранении продовольственной капусты:

1. 80-85 %
2. 75-80 %
3. 85-90 %
4. 90-95 %

**Вопрос 57.** Оптимальная температура хранения продовольственных корнеплодов:

1. 0 - -1 ºС
2. +1 - +2 ºС
3. +2 - +3 ºС
4. + 0 - +1 ºС

**Вопрос 58.** Относительная влажность воздуха при хранении продовольственных корнеплодов:

1. 85-90 %
2. 80-85 %
3. 90-95%
4. 75-80 %

**Вопрос 59.** Оптимальная температура хранения лука-севка в основной период:

1. -1- - 3 ºС
2. 0 - +3 ºС
3. +3 - +6 ºС
4. +6 - +9 ºС

**Вопрос 60.** Относительная влажность воздуха при хранении лука:

1. 80-85 %
2. 90-95 %
3. 70-75 %
4. 65-70 %

**Вопрос 61.** Оптимальная температура хранения полностью сформировавшихся зеленых томатов:

1. +6 - +8 ºС
2. +4 - +6 ºС
3. +10 - +12 ºС
4. +8 - +10 ºС

**Вопрос 62.** Относительная влажность при хранении созревших (красных) томатов:

1. 80 - 85 %
2. 85 - 90 %
3. 90 - 95 %
4. 75 - 80 %

**Вопрос 63.** Оптимальная температура хранения огурцов открытого грунта:

1. +8 - +10 ºС
2. +10 - +12 ºС
3. +12 - 14 ºС
4. +6 - +8 ºС

**Вопрос 64.** Оптимальная температура хранения тепличных огурцов:

1. +8 - +10 ºС
2. +10 - +12 ºС
3. +12 - +14 ºС
4. +6 - +8 ºС

**Вопрос 65.** Относительная влажность воздуха при хранении огурцов:

1. 80 - 85 %
2. 85 - 90 %
3. 90 - 95 %
4. 75 - 80 %

**Вопрос 66.** Оптимальная температура хранения зеленых овощей:

1. 0 ºС
2. +2 ºС
3. +4 ºС
4. -2 ºС

**Вопрос 67.** Относительная влажность воздуха при хранении зеленых овощей:

1. 80-90%
2. 70-80 %
3. 90-98 %
4. 60-70 %

**Вопрос 68.** Средний срок хранения поздних сортов яблок:

1. до 3-х месяцев
2. до 6-ти месяцев
3. до 8-ми месяцев
4. до 11-ти месяцев

**Вопрос 69.** Относительная влажность воздуха при хранении яблок и груш:

1. 70 - 75 %
2. 75 - 80 %
3. 80 - 85 %
4. 90 - 95 %

**Вопрос 70.** Оптимальная температура хранения груш:

1. +1- +3 ºС
2. -1 - +2 ºС
3. +3 - +6 ºС
4. - 1 - -4 ºС

**Вопрос 71.** Оптимальная температура хранения зрелых цитрусовых плодов:

1. -1 - 0 ºС
2. +1 - +2 ºС
3. 0 - +1 ºС
4. +2 - +3 ºС

**Вопрос 72.** Относительная влажность при хранении зрелых цитрусовых плодов:

1. 70-75 %
2. 75-80 %
3. 80-85 %
4. 85-90 %

**Вопрос 73.** Оптимальная температура хранения большинства сортов винограда:

1. 0 - -1 ºС
2. 0 - +1 ºС
3. +1 - +2 ºС
4. +2 - +3 ºС

**Вопрос 74.** Относительная влажность при хранении винограда:

1. 80-85 %
2. 85-90 %
3. 75-80 %
4. 90-95 %

**Вопрос 75.** Оптимальная температура хранения косточковых плодов и ягод:

1. 0 ºС
2. -2 ºС
3. +2 ºС
4. +4 ºС

**Вопрос 76.** Относительная влажность при хранении косточковых плодов и ягод:

1. 80-85 %
2. 85-90 %
3. 90-95 %
4. 75-80 %

**Вопрос 77.** Если температура в хранилище опустится ниже точки росы, то:

1. продукция отпотевает
2. продукция замерзает
3. продукция нагревается

**Вопрос 78.** Укажите требования базисных норм на заготовляемое зерно по зараженности вредителями

хлебных запасов

1. зараженность не допускается
2. допускается зараженность клещами II степени при влажности зерна не выше критической
3. не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени
4. не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени.

**Вопрос 79.** Показатель качества овощей и плодов, характеризующий их внешний вид:
а) вкус;
б) запах;
в) консистенция;
г) форма.

**Вопрос 80.** Зараженность зерна – это:
а) наличие в зерне вредителей и болезней;
б) наличие в зерне болезней;
в) наличие в зерне насекомых и клещей;
г) наличие в зерне грызунов и насекомых.

**Вопрос 81.** Показатель качества овощей и плодов, определяемый в результате дегустации:
а) запах;
б) окраска;
в) размер;
г) форма.

**Вопрос 82.** Показатель качества овощей и плодов, определяемый измерительными методами:
а) консистенция;
б) окраска;
в) размер;
г) форма.

**Вопрос 83.** Показатель качества овощей и плодов, определяемый только лабораторными методами:
а) содержание плодов, пораженных болезнями;
б) содержание сухих веществ;
в) степень зрелости;
г) степень механических повреждений.

**Вопрос 84.** При низких температурах хранения в меде происходит.

1. увлажнение
2. расслоение
3. кристаллизация сахаров
4. прогоркание

**Вопрос 85.** Площадь загрузки склада - это …

1. полезная площадь склада, занятая товаром.
2. вся имеющаяся площадь склада

**Вопрос 86.** Санитарно-гигиенические методы ухода за товарами при хранении.

1. дезинфекция
2. увлажнение
3. осушение
4. дезодорация

**Вопрос 87.** Хранение товаров в таре, на поддонах, малогабаритных контейнерах, уложенных по определенной схеме в несколько ярусов – это…

1. стеллажное хранение товаров
2. штабельное хранение
3. хранение товаров навалом

**Вопрос 88.** Для обеспечения циркуляции воздуха штабели должны размещаться от внешней стены на …

1. 0,3м
2. 0,5м
3. 0,1м
4. 0,25м

**Вопрос 89.** Для обеспечения циркуляции воздуха штабели должны размещаться от отопительных приборов на …

1. 2м
2. 1м
3. 3м
4. 0,5м

**Вопрос 90** Высота штабеля при складировании товара зависит от…

1. свойств товара и его упаковки
2. применяемых средств механизации
3. высоты складских помещений.
4. температурного режима хранения и влажности воздуха

**Вопрос 91** Высота укладки лотков в автомобильный транспорт с косточковыми плодами, ранней овощной продукцией, закрытых ящиков с помидорами и огурцами, летними сортами яблок не должна превышать:

1. 100см
2. 150см
3. 180см.
4. 200см.

**Вопрос 92.**При организации систематических перевозок грузоотправитель и транспортная организация составляют:

1. разовый договор
2. долгосрочный договор
3. заявку на выполнение работ

**Вопрос 93.** Документ, оформляемый при автоперевозках, предназначенный для учета движения товарно-материальных ценностей и расчетов за их перевозки:

1. счет-фактура
2. товарно-транспортная накладная
3. договор поставки

**Вопрос 94.** Если на одном автомобиле перевозится несколько грузов, то товарно-транспортная накладная выписывается совместно с работником автотранспорта:

1. на каждую партию и каждому грузополучателю отдельно
2. на всю партию общую

**Вопрос 95.** Товарно-транспортная накладная выписывается:

1. в 3-х экземплярах
2. в 4-х экземплярах
3. в 2-х экземплярах

**Вопрос 96.** Документ, служащий для учета работы подвижного состава и водителя:

1. заявка
2. договор
3. путевой лист

**Вопрос 97.** Температурные режимы перевозки яблок:

1. 0С
2. +5С
3. +25С
4. +10С

**Вопрос 98.** Заготовка вторичного сырья от населения осуществляется через:

1. стационарные и передвижные приемные пункты
2. заготовительные организации
3. перерабатывающие предприятия
4. магазины

**Вопрос 99.** Складские помещения, предназначенные для хранения макулатуры должны быть:

1. открытыми
2. сухими
3. не отапливаемыми
4. с искусственной вентиляцией

**Вопрос 100.** Поступление вторичного сырья от заготовителей, а также от предприятий и организаций оформляется:

* 1. приходным ордером (форма № М-4)
	2. квитанцией (форма № БСО-11)
	3. лимитно-заборной картой (формы № М-8)
	4. требованием-накладной (форма № М-11)

**Вопрос 101.** Поступление вторичного сырья от населения оформляется:

1. приходным ордером (форма № М-4)
2. квитанцией (форма № БСО-11)
3. лимитно-заборной картой (формы № М-8)
4. требованием-накладной (форма № М-11)

**Вопрос 102.** Приёмку вторичных текстильных материалов по количеству производят по:

1. фактической массе
2. кондиционной массе
3. условной массе
4. первоначальной массе

**Вопрос 103.** Приёмку стеклобоя по количеству производят по:

1. фактической массе
2. кондиционной массе
3. условной массе
4. первоначальной массе

**Вопрос 104.** Приёмку изношенных покрышек по количеству производят по:

1. фактической массе
2. кондиционной массе
3. условной массе
4. товарной массе

**Вопрос 105.** Стеклобой проверяется по:

1. влажности и засорённости
2. влажности и содержанию примесей (сырья других групп)
3. влажности и степени загрязненности
4. засорённости

**Вопрос 106.** Не допускается заготовка макулатуры:

1. в детских дошкольных учреждениях
2. на предприятиях пищевой промышленности
3. в лечебных учреждениях
4. у населения

**Вопрос 107.** Допускаемая влажность макулатуры необработанной:

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

**Вопрос 108.** Сортированная макулатура прессуется и упаковывается по маркам:

1. в сетки
2. в пачки
3. в контейнеры
4. в кипы

**Вопрос 109.** Стеклобой подразделяется на группы:

1. бытовой
2. строительный
3. цветной
4. темный

**Вопрос 110.** В бесцветном стеклобое не допускается наличие:

1. окрашенного стекла
2. песка и глины
3. бумаги
4. глины

**Вопрос 111.** Сортировку кости производят:

1. при упаковке в тару
2. в момент приёмки на склад
3. при хранении
4. при отгрузке на перерабатывающие предприятия

**Вопрос 112.**Допускается засоренность кости столовой:

1. не более 1%
2. не более 3%
3. не более 7%
4. не более 10%

**Вопрос 113.** При отгрузке вторичного сырья автомобильным и железнодорожным транспортом покипныеспецификации (форма № 080213) выписываются:

1. в 2-х экземплярах
2. в 4-х экземплярах
3. в 3-х экземплярах
4. в 1-ом экземпляре

**Вопрос 114.** При перевозке кости грузоотправитель обязан предоставить транспортной организации:

1. приходный ордер
2. ветеринарное свидетельство
3. лимитно-заборную карту
4. требование-накладную

**Вопрос 115. Маркировка не наноситься п**ри перевозке вторичного сырья:

1. в контейнерах
2. в кипах
3. навалом
4. в сетках

**Вопрос 116.** Весы **д**ля взвешивания принимаемого и отпускаемого вторичного сырья подлежат обязательной

государственной проверке:

1. 2 раза в год
2. 1 раз в год
3. 1 раз в 3 года
4. ежеквартально

**Вопрос 117.** Если влажность необработанного тряпья и отходов (отрезков текстильных материалов) превышает допустимую фактическую, производят скидку с кондиционной массы партии сырья в размере:

1. 1% за каждый излишний процент влаги
2. 0,5% за каждый излишний процент влаги
3. 2 % за каждый излишний процент влаги
4. 0,25 % за каждый излишний процент влаги

**Вопрос 118.** При содержании в отходах (обрезках текстильных материалов) нетекстильных примесей выше допусков, указанных в действующей НТД, производят скидку с кондиционной массы партии отходов в размере:

1. 1% за каждый излишний процент примесей
2. 0,5% за каждый излишний процент примесей
3. 2 % за каждый излишний процент примесей
4. 0,25 % за каждый излишний процент примесей

**Вопрос 119.** Вторичное текстильное сырьё проверяется по:

1. влажности и засорённости
2. влажности и содержанию примесей (сырья других групп)
3. влажности и степени загрязненности
4. засорённости

**Вопрос 120.** Макулатура проверяется по:

1. влажности и засорённости
2. влажности и содержанию примесей (сырья других групп)
3. влажности и степени загрязненности
4. засорённости

**Инструкция**:

1. На выполнение тестовой части отводится не более 30 минут. Если время закончилось, тест останавливается, и программа оценивает ответы, которые Вы успели дать.
2. При выполнении теста обратите внимание на формулировки вопросов и ответов:
	* Если около ответов стоят кружочки, предполагается *только один* правильный ответ.
	* Если около ответов стоят квадратики, правильных ответов будет *несколько* (только один или сразу все правильными быть не могут).
	* Если ответы расположены в два столбика, то для каждого утверждения из первого столбика нужно найти соответствующее утверждение из второго столбика: *выбрать номер*, под которым оно записано. Номера могут повторяться.
	* Если рядом с текстом задания расположен маленький рисунок, нужно щелкнуть по нему для увеличения.
3. При выполнении теста Вы можете пропустить вопрос. В этом случае программа предложит его в конце тестирования.

### Задания практической части

***Вариант № 1***

**Задание 1**. Определите измельченность лекарственно-технического сырья.

Масса отсева лекарственно-технического сырья – 30гр. Масса аналитической пробы сырья – 700гр.

**Задание 2**. Заполните Приемную квитанцию на закупку молока и молочных продуктов (ф. № ПК-3).

11.03. т.г. ОАО «И-Заборское» поставило на ЗАО «Молоко» сырое молоко в количестве 37 959 кг. с содержанием массовой доли жира 3,73% и массовой доли белка 3,1%. Молоко соответствовало высшему сорту.

Закупочная цена за 1 кг. молока высшего сорта – 21 руб. Ставка НДС – 10%.

**Задание 3.** Рассчитайте площадь для хранения в штабеле сырья в кипах.

Склад предназначен для хранения 120 кип макулатуры, площадь, занимаемая одной кипой составляет 12 м2, в ярусе высотой 1 м. помещается 4 кипы, количество ярусов 15. Средняя масса кипы 600 кг.

***Вариант № 2***

# Задание 1. Заполните Приемную квитанцию по приему лекарственного растительного сырья от населения (ф. № А-1.5) для аптеки.

5.04. т.г. заготовитель ОАО «Аптека +» Вахрушина Л.В. произвела у Мухиной Л.Е. закупку лекарственного сырья:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Ед. изм. | Кол-во | Цена (руб. коп) |
|  |  |  | розничная | оптовая |
| Цветки ромашки лекарственной | кг | 15 | 25-00  | 30-00 |
| Трава донника | кг | 14 | 155-00 | 95-00 |
| Корень алтея | кг | 16 | 55-00 | 42-00 |

Сведения о сдатчике:

- место работы: ОАО «Боше».

- место жительства: г. Семенов, ул. Октябрьская, дом 111, кв. 5.

**Задание 2.** Рассчитайте массовую долю сорной примеси в зерне.

Масса сорной примеси - 25г. Масса аналитической пробы - 800г.

**Задание 3.** Определите кондиционную массу макулатуры.

Фактическая масса макулатуры - 5000 кг. Нормированная влажность – 15%. Расчетная влажность – 12%.

***Вариант № 3***

**Задание 1.** Заполните закупочный акт (форма № ОП-5) на закупку лекарственного растительного сырья у населения.

12.05. т.г. заготовитель ОАО «Здоровье» Кочеткова Р.И. произвел закупку лекарственного растительного сырья у Дербеневой Т.А.:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Ед. изм. | Кол-во | Цена (руб. коп) |
| Лист бадана | кг | 22 | 125-00 |
| Сосновая почка | кг | 7 | 300-00 |
| Плоды черемухи | кг | 17 | 300-00 |

Сведения о продавце:
- ИНН 134612880265;
- паспорт: серия 0421, номер 773521, дата выдачи 15 апреля 2005 г., выдан ОВД Московского района г. Н.Новгорода;
- дата рождения 1 сентября 1995 г.;
- место жительства: г. Семенов, ул. Перова, дом 16, кв. 7.

Адрес ОАО «Здоровье»: г. Н.Новгород, ул. Полевая, дом 124.

**Задание 2.** Рассчитайте величину естественной убыли по картофелю.

|  |  |
| --- | --- |
| Месяц | Масса картофеля, т |
| на 1-ое число месяца | на 11-ое число месяца | на 21-ое число месяца | на последнее число месяца |
| сентябрь | 210 | 396 | 970 | 1340 |

Норма естественной убыли свежего картофеля в сентябре – 1,3%.

**Задание 3.** Рассчитайте фактическую влажность вторичного текстильного сырья.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование отходов | Масса элементарной пробы до высушивания, г | Масса элементарной пробы после высушивания до постоянной массы, г. |
| 1 лабораторная проба | 2 лабораторная проба |
| Хлопчатобумажные изделия бывшие в употреблении | 500 | 450 | 459 |

***Вариант № 4***

**Задание 1.** Определитекачество плодов лекарственных растений в % от массы.

Масса средней пробы плодов - 900 г. Масса недозрелых, помятых, перезревших, поврежденных заболеваниями и вредителями, посторонних примесей плодов - 110 г.

**Задание 2.** Пользуясь стандартом на куриные яйца, дайте характеристику диетических и столовых куриных яиц.

**Задание 3** . Оформите договор на заготовку вторичного сырья у населения.

ООО «Вторчермет», в лице директора Петрова К.А. заключило договор с управляющим ТСЖ «Утес» (товарищество собственников жилья) Курочкиной Т.П. на заготовку вторичного сырья у населения на текущий год:

| Наименование вторсырья | Всего на 20\_\_г., кг | В том числе по кварталам |
| --- | --- | --- |
| I | II | III | IV |
| 1. Макулатура
 | 1200 | 600 | 200 | 200 | 200 |

Сумма договора составляет 127 000 руб.

За организацию сбора, хранения бытового вторичного сырья один раз в квартал выплачивается начальникам участков ТСЖ:

- 10% от стоимости собранного и сданного сырья при выполнении месячного плана по сбору и сдаче сырья;

- 15% от стоимости собранного и сданного сырья сверх месячного плана по сбору и сдаче сырья.

За несвоевременный вывоз вторичного сырья покупатель уплачивает ТСЖ штраф в размере 20% от стоимости не вывезенного вторсырья.

**Реквизиты  ТСЖ «Утес»:** ИНН 7734267762, КПП 773401001, ОГРН 1077799018560.

Юридический адрес:  603225, г. Н.Новгород, Окская наб., д.48, кор.2

Банковские реквизиты:  р/сч. № 40703810838170101780 в Ленинском ОСБ  № 1569/01104, г.Н.Новгород, Сбербанк России ОАО к/сч. № 301018104000000225, БИК 044525225.

**Реквизиты** ООО «Вторчермет»:ИНН 5257093366, КПП 525701001, ОГРН 1075257008397.

Юридический адрес: 603141, г. Н. Новгород, п. Черепичный, д. 14.

Банковские реквизиты: р/сч. № 40702810442140100564 в Московском ОСБ  № 1577/01106, г.Н.Новгород , Сбербанк России ОАО к/сч. № 30101810900000000603, БИК 042202603.

***Вариант № 5***

**Задание 1.**Определите сроки заготовки и годности лекарственно-технического сырья: корень одуванчика, лист мать-и-мачехи, плоды шиповника.

**Задание 2.** Рассчитайте зачетную массу и стоимость принимаемого молока.

11.03. т.г. ОАО «И-Заборское» поставило на ЗАО «Молоко» сырое молоко в количестве 40 000 кг. с содержанием массовой доли жира 3,7%. Молоко соответствует высшему сорту. Закупочная цена за 1 кг. молока высшего сорта – 21 руб. Ставка НДС – 10%.

**Задание 3.** Оформите договор на поставку вторичного сырья.

# **Мусоросортировочная станция ЗАО "Чистый город"**, в лице директора Пименова С. В. заключило договор с торгово-перерабатывающей компанией ООО «ПК Втормет-НН», в лице директора Устинова А.А. на поставку вторичного сырья на текущий год в следующем ассортименте:

| Наименование вторсырья | Описание | Всего на 20\_\_г., т. | В том числе по кварталам | Цена за 1 т., руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| I | II | III | IV |
| 1. ПЭТ бутылка
 |  | 5 | 1,5 | 1,5 | 1 | 1 | 10 000 |

Оплата производится безналичным путем на расчетный счет поставщика, со 100% предоплатой стоимости поставляемой партии вторсырья в течение 3-х (трех) банковских дней с момента выставления счета.

Штрафные санкции:

- за несвоевременную оплату товара – пеня в размере 0,05 % от суммы задолженности за каждый день просрочки;

- за несвоевременную поставку товара - неустойка в размере 0,05 % от стоимости

несвоевременно поставленного товара за каждый день просрочки.

**Реквизиты  ЗАО "Чистый город":** ИНН 7604059176, КПП 760201001, ОГРН 1027600690270.

Юридический адрес:  150044, г. Ярославль, ул. Осташинская, д.25.

Банковские реквизиты:  р/сч. № 40703810968170101666 в Петровском ОСБ  № 2269/05404, г. Ярославль, Сбербанк России ОАО к/сч. № 301018104000111225, БИК 044525331.

**Реквизиты** ООО «ПК Втормет-НН»**:** ИНН 5260305363, КПП 526001001, ОГРН 1115260010909.

Юридический адрес: 603141, г. Н. Новгород, ул. Фучика, д. 60.

Банковские реквизиты: р/сч. № 40702810442421900112 в Автозаводском ОСБ  № 1577/01112, г.Н.Новгород , Сбербанк России ОАО к/сч. № 30101810922200000603, БИК 042202515.

***Вариант № 6***

**Задание 1.** Определите вид заготавливаемого лекарственно-технического сырья по следующим видам растений: крапива, черемуха, лопух, мята перечная, женьшень.

**Задание 2.** Заполните закупочный акт (форма № ОП-5) на закупку плодоовощной продукции у населения.

1.09. т.г. заготовитель ООО «Фрост» Пахомов Николай Александрович произвел закупку овощной продукции у Терехова Владимира Ивановича:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Ед. изм. | Кол-во | Цена (руб. коп) |
| Помидоры свежие | кг | 25 | 55-00 |
| Огурцы свежие | кг | 15 | 22-00 |
| Картофель | кг | 50 | 9-00 |

Сведения о продавце:
- ИНН 134600880288;
- паспорт: серия 0402, номер 821437, дата выдачи 3 марта 2003 г., выдан ОВД района «Перово» г. Москвы;
- дата рождения 3 июня 1956 г.;
- место жительства: г. Семенов, ул. Рабочая, дом 5, кв. 10.

Адрес ООО «Фрост»: г. Н.Новгород, ул. Полярная, дом 8.

**Задание 3.** Рассчитайте площадь для хранения 1 т сырья.

Склад предназначен для хранения макулатуры в кипах, площадь, занимаемая одной кипой составляет 12 м2, в ярусе высотой 1 м. помещается 4 кипы, количество ярусов 15. Средняя масса кипы 600 кг.

***Вариант № 7***

**Задание 1.** Заполните расходный кассовый ордер на выдачу денежных средств за принятое у населения лекарственно-растительное сырье.

12.05. т.г. ОАО «Здоровье» произвело закупку у гражданки Молодцовой Т.И. лекарственно-растительного сырья на сумму 1650руб. Паспортные данные Молодцовой Т.И.: серия 0421, номер 773521, дата выдачи 15 апреля 2005 г., выдан ОВД Московского района г. Н.Новгорода.

**Задание 2.** Рассчитайте количество капусты, находящейся на хранении на 1 апреля.

Срок закладки капусты: с 21 октября по 11 ноября. Объем закладки – 12,7 т/сутки. Сроки реализации: с 1 января. Объем реализации – 1,5 т/сутки.

**Задание 3.**

Рассчитайте количество стеклобоя других марок.

При приемке стеклобоя марки БС в количестве 40кг. были обнаружены примеси стеклобоя марки ЗС в количестве 2,5кг.

***Вариант № 8***

**Задание 1.** Заполните Платежное поручение на перечисление денежных средств за лекарственно-растительное сырье.

По платежному поручению № 675 от 15.04.т.г. перечислены денежные средства в сумме 25800 руб. (вкл.НДС) ИП Вахрушиной Л.В.

 Банковские реквизиты:

1. ОАО «Аптека +»:

- Банк: Нижегородский РФ ОАО "РОССЕЛЬХОЗБАНК", г.Нижний Новгород

- расчетный счет: 40702810748550000074

- ИНН 5228008450

- КПП 522801100

- БИК 042202964

- корреспондентский счет банка: 30101810000000111546.

2. ИП Вахрушина Л.В.:

- Банк: Волго-Вятский банк СБЕРБАНКА России, г.Нижний Новгород

- расчетный счет: 40702810442140999236

- ИНН 5248002419

- КПП 524801111

- БИК 042202504

- корреспондентский счет банка: 30101810900000000603.

**Задание 2.** Рассчитайте величину естественной убыли по яблокам зимних сортов.

|  |  |
| --- | --- |
| Месяц | Масса яблок зимних сортов, т |
| на 1-ое число месяца | на 11-ое число месяца | на 21-ое число месяца | на последнее число месяца |
| октябрь | 54 | 261 | 542 | 340 |

Норма естественной убыли яблок зимних сортов в октябре – 0,8%.

**Задание 3.** Рассчитайте содержание загрязнений во вторичном полимерном сырье.

При приемке вторичного полимерного сырья проведена очистка сырья от загрязнений. Масса отходов до очистки 1240кг., после очистки – 1050кг.

***Вариант № 9***

**Задание 1.** Опишите белый гриб по внешнему виду, местам произрастания, срокам сбора, способу переработки и наличию несъедобных двойников

**Задание 2.** Рассчитайте количество яблок, находящихся на хранении на 1 марта.

Срок закладки яблок: с 21 сентября по 15 октября. Объем закладки – 16,4 т/сутки. Сроки реализации: с 1 января. Объем реализации – 2,9 т/сутки.

**Задание 3.** Заполните Квитанцию о приемке вторичного сырья (ф. № БСО-11).

1.09. т.г. заготовитель **ООО "ВторЦветМет-Нижний Новгород"** Кириллов Николай Александрович произвел приемку цветного металла у Петрова Владимира Ивановича:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | Ед. изм. | Кол-во | Цена (руб. коп) |
| Разносортный медный лом | кг | 15 | 285 -00 |
| Радиаторы автомобильные (лом) | кг | 60 | 168-00 |

Сведения о продавце:
- ИНН 134600880288;
- паспорт: серия 0402, номер 821437, дата выдачи 3 марта 2011 г., выдан ОВД Сормовского района г. Н.Новгорода;
- дата рождения 3 июня 1965 г.;
- место жительства: г. Н.Новгород, ул. Новая, дом 5, кв. 10.

Адрес **ООО "ВторЦветМет-Нижний Новгород"**: 603158, г. Нижний Новгород, ул. Зайцева, 41.

***Вариант № 10***

**Задание 1.** Опишите лисичку желтую по внешнему виду, местам произрастания, срокам сбора, способу переработки и наличию несъедобных двойников.

**Задание 2.** Рассчитайте массовую долю зерновой примеси в зерне пшеницы.

 Масса зерна других зерновых культур - 200 г. Масса аналитической пробы зерна пшеницы – 1500г.

**Задание 3.** Заполните журнал учета приемки изношенных шин.

10.10. т.г. пункт централизованного сбора изношенных шин ООО НПО Промэкология Кустов Сергей Михайлович сдал изношенные автомобильные шины перерабатывающему предприятию ООО «Нижегородский завод по переработке РТИ», в следующем ассортименте:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование (вид, тип) отработанных шин | Количество отработанных шин | Масса отработанных шин, кг |
| Шины от легкового автомобиля общего назначения | 145 | 1595 |
| Шины от грузового автомобиля | 87 | 4350 |

 Приемку изношенных шин произвел Лебедев Валентин Ивановича на основании Договора о сдаче - приемке изношенных шин № 125 от 01.10 т.г.

## Пакет экзаменатора

### Условия проведения комплексного дифференцированного зачета и критерии оценки

К комплексному дифференцированному зачету допускается студент, имеющий средний балл не менее 2,5.

Задания комплексного дифференцированного зачета состоят из двух частей. Первая (теоретическая) часть включает 20 тестовых вопросов, которые выбираются случайным образом из 120 вопросов с учетом ограничения количества вопросов по каждому междисциплинарному курсу и его темам, что обеспечивает необходимую вариативность. Вторая (практическая) часть включает три задания по каждому междисциплинарному курсу.

Дифференцированный зачет проводится в аудитории, оснащенной персональными компьютерами.

На выполнение теоретической части экзамена отводится не более 30 минут, на выполнение практических заданий – 60 минут.

За дифференцированный зачет по каждому междисциплинарному курсу студент получает *среднюю* оценку из следующих:

* + итоговой оценки по текущей успеваемости (среднего балла);
	+ оценки за теоретическую часть дифференцированного зачета;
	+ оценки за практическое задание дифференцированного зачета по соответствующему междисциплинарному курсу.

Если хотя бы одна часть дифференцированного зачета выполнена на неудовлетворительную оценку, за весь дифференцированный зачет обучающийся получает оценку «2».

**Количество вариантов** (пакетов) заданий для аттестуемых: 10

### Условия выполнения заданий

Тестовая часть комплексного дифференцированного зачета выполняется на персональном компьютере с помощью тестовой оболочки MyTestX 10.2.0.2. Контроль и оценивание осуществляется компьютерной программой и показывается на экране после окончания выполнения теста, либо по истечении 30 минут.

Практические задания выполняются различными способами: расчетным путем; на бланках приемо-сдаточных и расчетных документов; путем составления договоров по закупочной деятельности.

### Рекомендации по проведению оценки

1. Ознакомьтесь с заданиями для аттестуемых, оцениваемыми умениями, знаниями и показателями оценки*,* итоговыми оценками студентов по междисциплинарным курсам.
2. Для оценки ответов на теоретические вопросы, выполните следующие действия:
	1. В компьютерном классе на компьютере с установленной тестовой оболочкой, содержащей модульServer, запустите с рабочего стола программу MyTestServer.
	2. На вкладке Раздать тест, поставьте флажок Раздавать файл с тестом, щелкните по кнопке Добавить файл в список раздачи.
	3. В открывшемся диалоговом окне выберите файл Экзамен, щелкните по кнопкеОткрыть.
	4. На любом компьютере в компьютерном классе запустите программу MyTestStudent.
	5. Выполните команду Файл→ Получить по сети.
	6. Выполните команду Тест→ Начать тест.
	7. Введите фамилию, имя, укажите номер группы.
	8. После ответов на вопросы теста получите результат: он отобразится на вкладке Результатыв запущенном модуле Server и на экране компьютера, за которым тестировался студент.
3. Для оценки выполнения практических заданий используйте ключ и пояснения к нему.

### Ключ для оценки практических заданий

***Вариант № 1***

**Задание 1.** Измельченность лекарственно-технического сырья определяется по формуле:

**Х = m1 /m2 · 100**

где Х — измельченность сырья

m1 — масса отсева в граммах;

m2 *—* масса аналитической пробы сырья в граммах.

**Х = 30 / 700 · 100 = 4,3%.**

**Задание 2**. Заполните Приемную квитанцию на закупку молока и молочных продуктов (ф. № ПК-3).

11.03. т.г. ОАО «И-Заборское» поставило на ЗАО «Молоко» сырое молоко в количестве 37 959 кг. с содержанием массовой доли жира 3,73% и массовой доли белка 3,1%. Молоко соответствовало высшему сорту. Закупочная цена за 1 кг. молока высшего сорта – 21 руб. Ставка НДС – 10%.

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Заполнены все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены без ошибок;
* Зачетная масса молока рассчитана без ошибок;
* Закупочная стоимость молока рассчитана без ошибок.
 | 5 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с несущественными ошибками;
* Зачетная масса молока рассчитана без ошибок;
* Закупочная стоимость молока рассчитана без ошибок.
 | 4 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с существенными ошибками;
* Зачетная масса молока рассчитана с ошибками;
* Закупочная стоимость молока рассчитана с ошибками.
 | 3 |
| * Приемная квитанцию на закупку молока и молочных продуктов не заполнена
 | 2 |

**Задание 3.** Площадь (F) для хранения в штабеле сырья в кипах определяют по формуле:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| F = | k · P | · η |
| n · H |

где k – количество одновременно хранимых кип, шт;

P – площадь, занимаемая одной кипой, м2;

n – число кип, помещаемых в ярусе высотой 1 м;

H – количество ярусов;

η – коэффициент неравномерности размеров кип (0,9 – 0,95).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  F = | 120 · 12 | · 0,9 = 86,4 м2 |
| 4 · 15 |

***Вариант № 2***

# Задание 1. Заполните Приемную квитанцию по приему лекарственного растительного сырья от населения (ф. № А-1.5) для аптеки.

5.04. т.г. заготовитель ОАО «Аптека +» Вахрушина Л.В. произвела у Мухиной Л.Е. закупку лекарственного сырья:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Ед. изм. | Кол-во | Цена (руб. коп) |
|  |  |  | розничная | оптовая |
| Цветки ромашки лекарственной | кг | 15 | 25-00  | 30-00 |
| Трава донника | кг | 14 | 155-00 | 95-00 |
| Корень алтея | кг | 16 | 55-00 | 42-00 |

Сведения о сдатчике:

- место работы: ОАО «Боше».

- место жительства: г. Семенов, ул. Октябрьская, дом 111, кв. 5.

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Заполнены все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены без ошибок;
* Розничная стоимость сырья рассчитана без ошибок;
* Оптовая стоимость сырья рассчитана без ошибок.
 | 5 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с несущественными ошибками;
* Розничная стоимость сырья рассчитана без ошибок;
* Оптовая стоимость сырья рассчитана без ошибок.
 | 4 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с существенными ошибками;
* Розничная стоимость сырья рассчитана с ошибками;
* Оптовая стоимость сырья рассчитана с ошибками.
 | 3 |
| * Приемная квитанцияне заполнена.
 | 2 |

**Задание 2.** Массовую долю сорной примеси в зерне определяют по формуле:

|  |  |
| --- | --- |
| Хсп = | mсп ∙ 100 |
|  m |

где, Хсп - массовая доля сорной примеси в зерне,%

mсп - масса фракции явно выраженной сорной примеси, г;

m – масса аналитической пробы, г.

Хсп = 25 / 800 **· 100 = 3,1%.**

**Задание 3.** Кондиционную массу макулатуры определяют по формуле:

|  |  |
| --- | --- |
| mк = mф | 100 + wн |
| 100 + wр |

где mк – кондиционная масса нетто партии макулатуры, кг;

mф – фактическая масса нетто партии макулатуры, кг;

wн – нормированная влажность макулатуры, %;

wр – расчётная влажность макулатуры, %.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| mк = 5000 | 100 + 15 | = 5134кг. |
| 100 + 12 |

***Вариант № 3***

**Задание 1.** Заполните закупочный акт (форма № ОП-5) на закупку лекарственного растительного сырья у населения.

12.05. т.г. заготовитель ОАО «Здоровье» Кочеткова Р.И. произвел закупку лекарственного растительного сырья у Дербеневой Т.А.:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Ед. изм. | Кол-во | Цена (руб. коп) |
| Лист бадана | кг | 22 | 125-00 |
| Сосновая почка | кг | 7 | 300-00 |
| Плоды черемухи | кг | 17 | 300-00 |

Сведения о продавце:
- ИНН 134612880265;
- паспорт: серия 0421, номер 773521, дата выдачи 15 апреля 2005 г., выдан ОВД Московского района г. Н.Новгорода;
- дата рождения 1 сентября 1995 г.;
- место жительства: г. Семенов, ул. Перова, дом 16, кв. 7.

Адрес ОАО «Здоровье»: г. Н.Новгород, ул. Полевая, дом 124.

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Заполнены все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены без ошибок;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана без ошибок.
 | 5 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с несущественными ошибками;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана без ошибок.
 | 4 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с существенными ошибками;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана с ошибками.
 | 3 |
| * Закупочный актне заполнен.
 | 2 |

**Задание 2. С**реднемесячное количество картофеля определяется по формуле:

где: М - среднемесячное количество продукции;

M1, М11,M21, М30 - масса продукции на 1-ое, 11-ое, 21-ое и последнее число текущего месяца, т.

Величина естественной убыли определяется по формуле:

|  |  |
| --- | --- |
| У = | М ∙ Ну  |
| 100 |

где: М - среднемесячное количество продукции;

Ну – норма естественной убыли, %.

М = (0,5 **· 210 + 396 + 970 + 0,5 · 1340) / 3 = 713,7т.**

**У = 713,7 · 1,3 / 100 = 9,3т.**

**Задание 3.**

Фактическую влажность (Wф) вторичного текстильного сырья в процентах вычисляют по формуле

где mв- масса элементарной пробы до высушивания, г;

 mс - масса элементарной пробы после высушивания до постоянной массы, г.

Wф 1 = (500 – 450) / 450 · 100 = 11,11%

Wф 2 = (500 – 459) / 459 · 100 = 8,93%

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух определений, вычисленное с погрешностью не более 0,01% и округленное до 0,1%.

Wф  = (11,11 + 8,9) / 2 = 10%

***Вариант № 4***

**Задание 1.** Качество плодов и ягод в % от массы вычисляют по формуле:

Х = С/ П \* 100,

где Х - качество плодов и ягод в % от массы,

П—масса средней пробы плодов (или ягод), г;

С—масса недозрелых, помятых, перезревших, поврежденных заболеваниями и вредителями, посторонних примесей плодов или ягод, г.

**Х = 110 / 900 · 100 = 12,2%**

# Задание 2. Характеристика диетических и столовых куриных яиц, в соответствии с ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия. должна содержать следующие показатели:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид куриных яиц | Характеристика яиц |
| Состояние скорлупы | Состояние и высота воздушной камеры | Состояние белка | Состояние желтка | Срок хранения, суток |
| 1. Диетические | Чистая, без пятен крови и помета, и неповрежденная.Допускается наличие единичных точек или полосок . | Неподвижная; высота - не более 4 мм | Плотный, светлый, прозрачный | Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается | не более 7 |
| 2. Столовые:- хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С; | Чистая, без пятен крови и помета, и неповрежденная.Допускается наличие единичных точек или полосок , занимающих не более 1/8 поверхности скорлупы | Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм | Плотный, светлый, прозрачный | Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения | не более 25  |
| - хранившиеся при температуре от минус 2 °С до 0 °С  | Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм | Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный | Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения | не более 90 |

**Задание 3.** Оформите договор на заготовку вторичного сырья у населения.

ООО «Вторчермет», в лице директора Петрова К.А. заключило договор с управляющим ТСЖ «Утес» (товарищество собственников жилья) Курочкиной Т.П. на заготовку вторичного сырья у населения на текущий год:

| Наименование вторсырья | Всего на 20\_\_г., кг | В том числе по кварталам |
| --- | --- | --- |
| I | II | III | IV |
| 1. Макулатура
 | 1200 | 600 | 200 | 200 | 200 |

Сумма договора составляет 127 000 руб.

За организацию сбора, хранения бытового вторичного сырья один раз в квартал выплачивается начальникам участков ТСЖ:

- 10% от стоимости собранного и сданного сырья при выполнении месячного плана по сбору и сдаче сырья;

- 15% от стоимости собранного и сданного сырья сверх месячного плана по сбору и сдаче сырья.

За несвоевременный вывоз вторичного сырья покупатель уплачивает ТСЖ штраф в размере 20% от стоимости не вывезенного вторсырья.

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Определены все существенные условия договора;
* Договорная стоимость сырья и дополнительных услуг рассчитана без ошибок;
* Штрафные санкции определены без ошибок.
 | 5 |
| * Определены не все существенные условия договора;
* Договорная стоимость сырья и дополнительных услуг рассчитана без ошибок;
* Штрафные санкции определены без ошибок.
 | 4 |
| * Определены не все существенные условия договора;
* Договорная стоимость сырья и дополнительных услуг рассчитана с ошибками;
* Штрафные санкции определены с ошибками.
 | 3 |
| * Договор не составлен.
 | 2 |

***Вариант № 5***

**Задание 1.** Сроки заготовки и годности лекарственно-технического сырья:

| Название ЛТС | Срок заготовки | Срок годности |
| --- | --- | --- |
| 1. Корень одуванчика
 | Осень (октябрь) или весна (апрель). | 5 лет |
| 1. Лист мать- и- мачехи
 | Конец мая, июнь | 3 года |
| 1. Плоды шиповника
 | Сентябрь и до наступления морозов | 2 года |

**Задание 2.** Количество молока в пересчете на базисную жирность рассчитывается по формуле:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кзач = | Кф | Жф |
| Жб |

где Кзач – количество зачетного молока, кг;

Кф – количество фактического молока, кг;

Жф– фактическая массовая доля жира в молоке, %;

Жб – базисная массовая доля жира в молоке, %;

Кзач = 40 000 **· (3,7 / 3,4) = 43529,4кг.**

**Закупочная стоимость молока без НДС = 43529,4 · 21 = 914117,40руб.**

**Сумма НДС = 914117,40 · 10 / 100 = 91411,74**

**Закупочная стоимость молока с учетом НДС = 914117,40 + 91411,74 = 1005529,14руб.**

**Задание 3.** Оформите договор на поставку вторичного сырья.

# **Мусоросортировочная станция ЗАО "Чистый город"**, в лице директора Пименова С. В. заключило договор с торгово-перерабатывающей компанией ООО «ПК Втормет-НН», в лице директора Устинова А.А. на поставку вторичного сырья на текущий год в следующем ассортименте:

| Наименование вторсырья | Описание | Всего на 20\_\_г., т. | В том числе по кварталам | Цена за 1 т., руб. |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| I | II | III | IV |
| 1. ПЭТ бутылка
 |  | 5 | 1,5 | 1,5 | 1 | 1 | 10 000 |

Оплата производится безналичным путем на расчетный счет поставщика, со 100% предоплатой стоимости поставляемой партии вторсырья в течение 3-х (трех) банковских дней с момента выставления счета.

Штрафные санкции:

- за несвоевременную оплату товара – пеня в размере 0,05 % от суммы задолженности за каждый день просрочки;

- за несвоевременную поставку товара - неустойка в размере 0,05 % от стоимости

несвоевременно поставленного товара за каждый день просрочки.

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Определены все существенные условия договора;
* Договорная стоимость сырья рассчитана без ошибок;
* Штрафные санкции определены без ошибок.
 | 5 |
| * Определены не все существенные условия договора;
* Договорная стоимость сырья рассчитана без ошибок;
* Штрафные санкции определены без ошибок.
 | 4 |
| * Определены не все существенные условия договора;
* Договорная стоимость сырья рассчитана с ошибками;
* Штрафные санкции определены с ошибками.
 | 3 |
| * Договор не составлен.
 | 2 |

***Вариант № 6***

**Задание 1.** Вид заготавливаемого лекарственно-технического сырья по видам растений:

| Название растения | Виды заготавливаемого ЛТС |
| --- | --- |
| 1. Крапива
 | Листья, корни и семена |
| 1. Черемуха
 | Плоды, цветки, листья и кора молодых ветвей |
| 1. Лопух
 | Корень, листья и плоды |
| 1. Мята перечная
 | Трава и листья |
| 1. Женьшень
 | Корень |

**Задание 2.** Заполните закупочный акт (форма № ОП-5) на закупку плодоовощной продукции у населения.

1.09. т.г. заготовитель ООО «Фрост» Пахомов Николай Александрович произвел закупку овощной продукции у Терехова Владимира Ивановича:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Ед. изм. | Кол-во | Цена (руб. коп) |
| Помидоры свежие | кг | 25 | 55-00 |
| Огурцы свежие | кг | 15 | 22-00 |
| Картофель | кг | 50 | 9-00 |

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Заполнены все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены без ошибок;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана без ошибок.
 | 5 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с несущественными ошибками;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана без ошибок.
 | 4 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с существенными ошибками;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана с ошибками.
 | 3 |
| * Закупочный актне заполнен.
 | 2 |

**Задание 3.** Площадь для хранения 1 т сырья (F1) определяют по формуле:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| F1 = | 1000 · P | · η |
| m · n · H |

где m – средняя масса кипы, кг;

P – площадь, занимаемая одной кипой, м2;

n – число кип, помещаемых в ярусе высотой 1 м;

H – количество ярусов;

η – коэффициент неравномерности размеров кип (0,9 – 0,95).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| F1 = | 1000 · 12 | · 0,9 = 30 м2 |
| 6 · 4 · 15 |

***Вариант № 7***

**Задание 1.** Заполните расходный кассовый ордер на выдачу денежных средств за принятое у населения лекарственно-растительное сырье.

12.05. т.г. ОАО «Здоровье» произвело закупку у гражданки Молодцовой Т.И. лекарственно-растительного сырья на сумму 1650руб. Паспортные данные Молодцовой Т.И.: серия 0421, номер 773521, дата выдачи 15 апреля 2005 г., выдан ОВД Московского района г. Н.Новгорода.

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Заполнены все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены без ошибок.
 | 5 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с несущественными ошибками.
 | 4 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с существенными ошибками.
 | 3 |
| * Расходный кассовый ордер не заполнен
 | 2 |

**Задание 2.** Количество заложенной на хранение капусты = 20дн. **· 12,7т. = 254т.**

Количество капусты, реализованной до 1 апреля = 121дн. **· 1,5т. = 181,5т.**

Количество капусты, находящейся на хранении на 1 апреля = 254т.- 181,5**т. = 72,5т.**

**Задание 3.** Количество стеклобоя других марок (Х1), %, вычисляют по формуле:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Х1 =  | Р– Р1 | · 100, |
| Р |

где Р - масса объединенной пробы, кг;

 Р1 - масса стеклобоя без примесей стеклобоя других марок, кг.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Х1 =  | 40– (40 – 2,5) | · 100 = 6,25% |
| 40 |

***Вариант № 8***

**Задание 1.** Заполните Платежное поручение на перечисление денежных средств за лекарственно-растительное сырье.

По платежному поручению № 675 от 15.04.т.г. перечислены денежные средства в сумме 25800 руб. (вкл.НДС) ИП Вахрушиной Л.В.

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Заполнены все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены без ошибок;
* Сумма НДС рассчитана без ошибок.
 | 5 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с несущественными ошибками;
* Сумма НДС рассчитана без ошибок.
 | 4 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с существенными ошибками;
* Сумма НДС рассчитана без ошибок.
 | 3 |
| * Платежное поручение не заполнено
 | 2 |

**Задание 2.** Среднее или среднемесячное количество яблок зимних сортов определяется по формуле:

где: М - среднемесячное количество продукции;

M1, М11,M21, М30 - масса продукции на 1-ое, 11-ое, 21-ое и последнее число текущего месяца, т.

Величина естественной убыли определяется по формуле:

|  |  |
| --- | --- |
| У = | М ∙ Ну  |
| 100 |

где: М - среднемесячное количество продукции;

Ну – норма естественной убыли, %.

М = (0,5 **· 54 + 261 + 542 + 0,5 · 340) / 3 = 333,3т.**

**У = 333,3 · 0,8 / 100 = 2,7т.**

**Задание 3.** Содержание загрязнений в полимерном сырье (Х) в процентах вычисляют по формуле:

,

где mк1 - масса полимерных отходов до очистки от загрязнений, кг;

 mк2 - масса полимерных отходов после удаления загрязнений, кг.

Х **= (**1240 – 1050) / 1240 · 100 = 15,3%

***Вариант № 9***

**Задание 1.** Описание белого гриба должно содержать следующие характеристики:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название грибов | Внешний вид | Места произрастания | Сроки сбора | Способ переработки | Несъедобные или ядовитые двойники |
| Белый гриб | Имеет форму, напоминающую бочонок. Ножка может достигать 25 см в высоту (в среднем 12 см), толщиной около 10 см. Поверхность на ножке белая, иногда имеющая коричневатый или красноватый оттенок. Шляпка достигает в диаметре до 30 см, форма выпуклая, плоско-выпуклая, распростертая | Хвойные, лиственные смешанные леса | Конец мая-ноябрь | Все способы переработки | Желчный гриб (горчак) |

**Задание 2.** Количество заложенных на хранение яблок = 25дн. **· 16,4т. = 410т.**

Количество яблок, реализованных до 1 марта = 90дн. **· 2,9т. = 261т.**

Количество яблок, находящихся на хранении на 1 марта = 410т.- 261**т. = 149т.**

**Задание 3.** Заполните Квитанцию о приемке вторичного сырья (ф. № БСО-11).

1.09. т.г. заготовитель **ООО "ВторЦветМет-Нижний Новгород"** Кириллов Николай Александрович произвел приемку цветного металла у Петрова Владимира Ивановича:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | Ед. изм. | Кол-во | Цена (руб. коп) |
| Разносортный медный лом | кг | 15 | 285 -00 |
| Радиаторы автомобильные (лом) | кг | 60 | 168-00 |

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Заполнены все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены без ошибок;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана без ошибок.
 | 5 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с несущественными ошибками;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана без ошибок.
 | 4 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с существенными ошибками;
* Закупочная стоимость сырья рассчитана с ошибками.
 | 3 |
| * Квитанция о приемке вторичного сырья не заполнена.
 | 2 |

***Вариант № 10***

**Задание 1.** Описание лисички желтой должно содержать следующие характеристики:

| Название грибов | Внешний вид | Места произрастания | Сроки сбора | Способ переработки | Несъедобные или ядовитые двойники |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Лисичка желтая | Нет ярко выраженной шляпки, сросшейся с ножкой. Цвет грибного тела от светло-желтого до оранжевого. Диаметр шляпки до 12 см, шляпка гладкая с волнистыми краями, вдавленная в середине. Гриб имеет вид воронки. Ножка плотная, светлее чем шляпка, к низу сужается. Толщина 1-3 см, длина 4-7 см. | Леса любого типа | июль-начало ноября | Все способы переработки | Нет |

**Задание 2.** Массовая доля зерновой примеси в зерне определяется по формуле:

|  |  |
| --- | --- |
| Хзп = | mзп ∙ 100 |
|  m |

где, Хзп – массовая доля зерновой примеси в зерне пшеницы,

mзп – масса зерновой примеси, г;

m – масса аналитической пробы зерна пшеницы, г.

Хзп = 200 / 1500 · 100 = 13,3%

**Задание 3.** Заполните журнал учета приемки изношенных шин.

10.10. т.г. пункт централизованного сбора изношенных шин ООО НПО Промэкология Кустов Сергей Михайлович сдал изношенные автомобильные шины перерабатывающему предприятию ООО «Нижегородский завод по переработке РТИ», в следующем ассортименте:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование (вид, тип) отработанных шин | Количество отработанных шин | Масса отработанных шин, кг |
| Шины от легкового автомобиля общего назначения | 145 | 1595 |
| Шины от грузового автомобиля | 87 | 4350 |

 Приемку изношенных шин произвел Лебедев Валентин Ивановича на основании Договора о сдаче - приемке изношенных шин № 125 от 01.10 т.г.

**Оценивание**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Действия** | **Оценка** |
| * Заполнены все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены без ошибок.
 | 5 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с несущественными ошибками.
 | 4 |
| * Заполнены не все реквизиты документа;
* Реквизиты документа заполнены с существенными ошибками.
 | 3 |
| * Журнал учета приемки изношенных шин не заполнен.
 | 2 |