Министерство образования, науки и молодёжной политики Республики Коми

 ГПОУ « Коми республиканский агропромышленный техникум

**ПМ 05.01. Заготовитель продуктов и сырья**

Контрольные задания для студентов - заочников 2 курса по специальности

***35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции***

В соответствии с учебным планом по профессиональному модулю 05.01. Заготовитель продуктов и сырья предусмотрена 1 контрольная работа. Контрольная работа состоит из трех заданий. Номер варианта соответствует последней цифре шифра.

Контрольная работа должна быть выполнена в объёме 12-15 листов печатного текста формата А-4. Схемы и рисунки, поясняющие текст работы, следует выполнять по правилам стандартов ЕСКД.

В конце работы следует указать использованную литературу, Интернет ресурсы (автор, название учебника или пособия, год издания), необходимо оставить одну чистую страницу для рецензии преподавателя.

**Вопросы контрольной работы**

1. Правила сбора дикорастущих лекарственных растений
2. История применения лекарственных растений
3. Правила сушки, хранения и транспортировки дикорастущих лекарственных растений
4. Правила сбора, сушки и хранения сосновых и березовых почек
5. Правила сбора, сушки и хранения коры дуба и калины
6. Правила сбора, сушки и хранения листьев дикорастущих лекарственных растений
7. Правила сбора, сушки и хранения корневищ лекарственных растений
8. Ядовитые растения, произрастающие на территории Республики Коми. Морфологическое описание
9. Правила сбора ядовитых растений
10. Лекарственные травянистые растения, произрастающие на территории Республики Коми. Краткое морфологическое описание (не менее 20 растений)
11. Первичная обработка дикорастущего лекарственного сырья
12. Ядовитые грибы. Морфологическое описание
13. Способы сушки лекарственного сырья
14. Правила упаковки лекарственного сырья
15. Приемо-сдаточная документация, применяемая при сдаче лекарственного дикорастущего сырья
16. Ассортимент, время сбора, показатели качества, принимаемых дикорастущих плодов, грибов и ягод
17. Виды лекарственно-технического сырья, их характеристика
18. Условия и сроки хранения и транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод
19. Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов и ягод
20. Применение лекарственно-техническое сырья в медицине и промышленности
21. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов
22. Нормативно-техническая документация на закупаемую продукцию
23. Определение качества продуктов и сырья во время хранения
24. Растворы моющих и дезинфицирующих средств, применяемых на складских помещениях
25. Сортировка и упаковка закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения
26. Ведение учетной документации и оформление приемо-сдаточной документации
27. Виды закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения
28. Факторы, влияющие на качество и хранение закупаемых продуктов и сырья растительного и животного происхождения
29. Санитарно-технические требования к закупаемым продуктам и сырья растительного и животного происхождения
30. Санитарно-технические требования транспортировки к закупаемым продуктам и сырья растительного и животного происхождения
31. Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырье растительного и животного происхождения
32. Виды, условия хранения и транспортировки вторичного сырья: текстильных материалов, макулатура, кости, резина, бой стекла, металлический лом, вторичное полимерное сырье
33. Организация заготовки и сбыта вторичного сырья
34. Оформление приемо-сдаточной документации на сдаваемое вторичное сырье
35. Складирование, хранение и транспортировка заготавливаемого вторсырья
36. Определение однородности вторичного сырья и его пригодности к последующей обработке
37. Ведение учета складируемого вторичного сырья
38. Организация сбора и транспортировки пищевых отходов
39. Определение количества и качества пищевых отходов. Санитарно-гигиенические требования к таре, транспорту и персоналу
40. Виды пищевых отходов. Источники заготовки и потребителей пищевых отходов