

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения**

наименование факультета

**Кафедра товароведения и экспертизы товаров**

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

**Фонд оценочных средств  
по дисциплине Б1.В.ДВ.04.01 «Технология хранения, транспортирования и реализа-  
ции продукции животного происхождения»**

для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, прикладной ба-  
калавриат

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	+	+
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	+	+
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	+	+
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	+	+

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

**2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины**

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-3	<p><b>Знать:</b> алгоритм выявления информации из научно-технической литературы отечественного и зарубежного опыта по различным технологиям хранения, транспортирования и реализации продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> применять информацию из научно-технической литературы отечественного и зарубежного опыта при разработке оптимальной технологии хранения и транспортирования продукции животного происхождения</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> формирования полученной информации из научно-технической литературы отечественного и зарубежного опыта, применительно к хранению, транспортированию и реализации продукции животного происхождения</p>	1-2	Сформированные и систематические знания работы с научно-технической литературой по различным технологиям хранения, транспортирования и реализации продукции животного происхождения	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3
ПК-5	<p><b>Знать:</b> основы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, контроля качества готовой продукции</p> <p><b>Уметь:</b> применять оптимальные условия хранения, а также пути и способы защиты товаров от воздействия окружающей среды, снижающие товарные потери, выявлять и контролировать качество сырья и</p>	1-2	Сформированные и систематические знания применения оптимальных условий хранения, а также путей и способов защиты товаров от воздействия окружающей среды, снижающие товар-	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3

	<p>вспомогательных материалов, проводить производственный контроль полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции при хранении, транспортировании и реализации</p>		<p>ные потери, выявления и контроля качества сырья и вспомогательных материалов, проведения производственного контроля полуфабрикатов и готовой продукции</p>					
ПК-6	<p><b>Знать:</b> требования к оформлению товаросопроводительных документов; транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров; современные информационные технологии в торговой деятельности в соответствии с технологией хранения и транспортирования товаров; требования к учету товаров и проведению инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p><b>Уметь:</b> работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей с учетом определения стандартной продукции и размеров</p>	1-2	<p>Сформированные и систематические знания к оформлению товаросопроводительных документов; транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров; современные информационные технологии в торговой деятельности в соответствии с технологией хранения и транспортирования товаров; требования к учету товаров и проведению инвентаризацию товарно-</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>

	<p>товарных потерь.</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> владения инструкциями к оформлению товаросопроводительных документов; требованиями и методами организации транспортной логистики при выполнении условий и сроков поставки товаров; современной информационной технологией в условиях торговых организаций; технологическими знаниями и приемами при проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>		материальных ценностей					
ПК-9	<p><b>Знать:</b> технологию хранения, транспортирования и реализации, требования к качеству, биологической безопасности продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> проводить приемку продукции животного происхождения по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества, биологической безопасности, экологичности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> организационными способностями разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	1-2	Сформированные и систематические знания приемку продукции животного происхождения по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества, биологической безопасности, экологичности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-3	<p><b>Знать:</b> алгоритм выявления информации из научно-технической литературы отечественного и зарубежного опыта по различным технологиям хранения, транспортирования и реализации продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> применять информацию из научно-технической литературы отечественного и зарубежного опыта при разработке оптимальной технологии хранения и транспортирования продукции животного происхождения</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> формирования полученной информации из научно-технической литературы отечественного и зарубежного опыта, применительно к хранению, транспортированию и реализации продукции животного происхождения</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1
ПК-5	<p><b>Знать:</b> основы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, контроля качества готовой продукции</p> <p><b>Уметь:</b> применять оптимальные условия хранения, а также пути и способы защиты товаров от воздействия окружающей среды, снижающие товарные потери, выявлять и контролировать качество сырья и вспомогательных материалов, проводить производственный контроль полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

	полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции при хранении, транспортировании и реализации					
ПК-6	<p><b>Знать:</b> требования к оформлению товаросопроводительных документов; транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров; современные информационные технологии в торговой деятельности в соответствии с технологией хранения и транспортирования товаров; требования к учету товаров и проведению инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p> <p><b>Уметь:</b> работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей с учетом определения стандартной продукции и размеров товарных потерь.</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> владения инструкциями к оформлению товаросопроводительных документов; требованиями и методами организации транспортной логистики при выполнении условий и сроков поставки товаров; современной информационной технологией в условиях торговых организаций; технологическими знаниями и приемами при проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1
ПК-9	<p><b>Знать:</b> технологию хранения, транспортирования и реализации, требования к качеству, биологической безопасности продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> проводить приемку продукции животного происхождения по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества, биологической безопасности, экологичности техническим регла-</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

	ментам, стандартам и другим документам <b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> организационными способностями разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь					
--	---	--	--	--	--	--

## 2.4 Критерии оценки на экзамене

Экзамен по данной дисциплине - «Не предусмотрен»

### 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

### 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

### 2.7 Допуск к сдаче зачета

- 1.Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Активное участие в работе на занятиях.

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### 3.1 Вопросы к зачету

1. Дайте характеристику химическим процессам, происходящим в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых характерны эти процессы.

2. Дайте характеристику микробиологическим процессам, происходящим в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых характерны эти процессы.

3. Дайте характеристику физико-химическим процессам, происходящим в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых характерны эти процессы.

4. Дайте характеристику биохимическим процессам, снижающим количество пищевых продуктов при хранении, и пищевые продукты, для которых они характерны.
5. Назовите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные) и дайте характеристику процессам, характерным для них.
6. Какие методы используют для предотвращения усушки при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
7. Формы связи влаги в пищевых продуктах и их характеристика. Понятие активности воды.
8. Особо скоропортящиеся продукты. Примеры. Особенности их транспортирования, приемки и хранения.
9. Вредители пищевых продуктов и меры борьбы с ними.
10. Санитарные требования к складским помещениям для хранения продовольственных товаров.
11. Срок хранения, срок годности, срок реализации продовольственных товаров. Понятия.
12. Температурные условия для различных групп пищевых продуктов.
13. Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия.
14. Циркуляция, вентиляция и её виды при хранении пищевых продуктов. Правила вентиляции.
15. Правила товарного соседства. Назовите пищевые продукты, не стойкие к восприятию постороннего запаха.
16. Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.
17. Что называют скоропортящимися пищевыми продуктами? Особо скоропортящимися продуктами?
18. Условия и методы хранения продовольственных товаров.
19. Дефекты, возникающие при хранении товаров животного происхождения.
20. Дефекты, возникающие при хранении товаров растительного происхождения.
21. Консервирование как метод хранения продовольственных товаров.
22. Принципы консервирования.
23. Функции товарных складов и их классификация.
24. Накопительные склады.
25. Подсортировочно-перевалочные склады.
26. Транзитно-перевалочные склады.
27. Склады сезонного хранения.
28. Склады досрочного завоза.
29. Технология складирования продовольственных товаров.
30. Способы и требования, предъявляемые к складированию товаров.
31. Технология хранения товаров на складе.
32. Организация и технология отпуска товаров со склада.
33. Методы и средства поддержания и регулирования режимов хранения.
34. Механизация и автоматизация технологических процессов на оптовых предприятиях
35. Виды потерь продовольственных товаров, возникающих при хранении продовольственных товаров. Порядок списания
36. Виды транспортных средств.
37. Грузы: определение, классификация. Влияние вида транспортных средств на качество пищевых продуктов.
38. Организация перевозок железнодорожным, автомобильным, водным транспортом. Условия и сроки перевозки.
39. Эффективность различных способов транспортирования. Убытки при транспортировании.

- 40. Ответственность перевозчика за сохранность груза.
- 41. Опасные грузы: классификация, маркировка, способы транспортирования.
- 42. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию.
- 44. Классификация скоропортящихся грузов при автомобильных перевозках.
- 45. Классификация режимных грузов при морских перевозках (классы, подклассы, категории, группы).
- 46. Номенклатура режимных грузов при морских перевозках по общности происхождения.
- 46. При каких условиях возможно перевозить свежие фрукты и овощи, в том числе свежую зелень, автомобильным транспортом при междугороднем сообщении на неспециализированном подвижном составе.
- 45 Санитарно-гигиенические требования к транспорту.
- 46 Условия и сроки хранения мяса (охлажденное, замороженное, подмороженное)
- 47 Дефекты колбасных изделий связанных с хранением. Условия и сроки.
- 48 Хранение и транспортирование зерна и зерномучных товаров
- 49 Хранение и транспортирование плодов
- 50 Хранение и транспортирование овощей
- 51 Хранение и транспортирование кондитерских товаров. Дефекты связанные с нарушением режимов и условий хранения.
- 52 Хранение и транспортирование вкусовых товаров. Дефекты связанные с нарушением режимов и условий хранения.
- 53 Что обозначает режимы и условия хранения продовольственных товаров.
- 54 Зачет по данной дисциплине не предусмотрен

### 3.2 Вопросы к экзамену

Экзамен по данной дисциплине – не предусмотрен.

### 3.3 Тестовые задания

#### Раздел 1. основополагающие факторы хранения, транспортирования и реализации продукции животного происхождения

1. .... - называется услуга, обеспечивающая количественную и качественную сохранность товара с минимальными потерями. Хранение обеспечивает достаточность продуктов питания и устойчивость в снабжении пищей населения в любое время года:

- (?) Транспортированием;
- (!) Хранением;
- (?) Сохраняемостью;
- (?) Мониторингом;

2. .... – содержание продукции в местах ее размещения в соответствии с установленными правилами, предусматривающими обеспечение ее сохраняемости до использования по назначению в течение заданного срока:

- (!) Хранение продукции;
- (?) Транспортирование продукции;
- (?) Сохраняемостью продукции;
- (?) Мониторингом продукции;

3. Конечный результат эффективного хранения товаров – ..... в течение заранее обусловленного срока. :

- (?) Сохранение их без естественной убыли или с минимальными потерями;;
- (?) Сохранение их без потерь или с минимальными затратами;;
- (!) Сохранение их без потерь или с минимальными потерями;

4. К факторам, влияющим на сохранение качества и количества товаров, относятся:

(?) 1) исходное качество товаров;2) климатические факторы;3) санитарно-гигиенические факторы;4) условия транспортирования;5) условия хранения;6) условия реализации и эксплуатации.

(?) 1) исходное количество товаров;2) упаковка;3) информация;4) условия транспортирования;5) условия хранения;6) условия реализации и эксплуатации.

(!) 1) исходное качество товаров;2) упаковка;3) маркировка;4) условия транспортирования;5) условия хранения;6) условия реализации и эксплуатации.

5. .... - период, по истечении которого товар становится непригодным для использования по назначению:

(?)Срок хранения;

(!)Срок годности;

(?)Срок транспортирования;

(?)Срок гарантии;

6. .... - это продукты краткосрочного хранения, требующие для обеспечения качества, в том числе и безопасности, специальных климатических и санитарно-гигиенических режимов хранения:

(?)Не скоропортящиеся продукты;

(?)Особо скоропортящиеся продукты ;

(!)Скоропортящиеся продукты;

(?)Кратковременно хранящиеся продукты;

7. .... - период, в течение которого в случае об-наружения в товаре недостатка изготовитель (исполнитель), продавец, уполномоченная организация или импортер обязаны удов-летворить требования потребителя:

(?)Срок хранения;

(!)Гарантийный срок;

(?)Срок транспортирования;

(?)Срок годности;

8.В зависимости от рассмотренных сроков сохраняемости, у скоропортящихся товаров: срок хранения .....(включительно):

(!)от 5 до 30 суток;

(?)от 6 до 40 суток ;

(?)от 10 до 30 суток ;

(?)от 15 до 40 суток ;

9.Основной причиной окончания сроков хранения продовольственных товаров являются происходящие в них процессы, вызывающие .....

(?)ухудшение сохраняемости, а в ряде случаев и утрату сестестоимости;

(?)уменьшение количества, а в ряде случаев и утрату рентабельности ;

(!)ухудшение качества, а в ряде случаев и утрату безопасности;

(?)ухудшение упаковки, а в ряде случаев и утрату безопасности ;

10. .... товаров относится к наиболее значимым факторам, определяющим условия хранения, и характеризуется показателями загрузки складов: площадью и коэффициентом загрузки, высотой размещения:

(?) Хречение;

(!)Размещение;

(?)Транспортирование;

(?)Складирование;

11. .... устанавливают требования к совместному хранению товаров с одинаковым режимом хранения, а также с приемлемыми друг для друга сорбционными свойствами:

(!)Правила товарного соседства;

(?)Размещение в складе товаров;

(?)Правила товарного регулирования;

(?) Правила товарного расположения;

12. .... — полезная площадь склада, занятая товаром:

(?) Площадь хранения;

(?) Площадь размещения;

(!) Площадь загрузки;

(?) Площадь формирования;

13. .... — относительный показатель, который рассчитывается как отношение объема загрузки к общему объему склада:

(?) Коэффициент хранения;

(?) Коэффициент складирования;

(?) Коэффициент нагрузки;

(!) Коэффициент загрузки;

14. .... представляют собой важнейшие структурные подразделения оптовых баз.

Они предназначены для накопления и хранения товарных запасов, комплектования торгового ассортимента товаров и составляют основной комплекс сооружений предприятий оптовой торговли, а также значительную часть материально-технической базы розничной торговли:

(?) Холодильники;

(?) Хранилища;

(!) Склады;

(?) Помещения;

15. Различают ..... хранения, как одни из главных показателей влияющих на сохраняемость товара:

(?) Распределительный и гигиенический режимы ;

(?) Сезонный и экономический режимы ;

(?) Температурно-влажностный и санитарный режимы ;

(!) климатический и санитарно-гигиенический режимы;

16. .... по степени значимости для сохраняемости продовольственных товаров не уступает температуре, а для сухих товаров даже превосходит ее:

(?) Аэризация воздуха;

(?) Скорость движения воздуха;

(!) Влажность воздуха;

(?) Кондиционирование воздуха;

17. .... - это вид воздухообмена, при котором воздух и хранилище поступает извне его (с улицы, из подсобных помещений, камер воздухоохладителей и т. п.):

(!) Вентиляция;

(?) Аэризация;

(?) Ионизация;

(?) Циркуляция;

18. .... - это вид воздухообмена, при котором воздух перемещается в хранилище без подачи его извне. :

(?) Ионизация;

(?) Вентиляция;

(!) Циркуляция;

(?) Местное движение;

19. .... - способ воздухообмена, при котором воздух подается непосредственно в массу хранящегося товара. Этот способ применяется для небольшого перечня живых товаров: зерно, картофель, свекла, капуста:

(?) Активная циркуляция;

(!) Активная вентиляция;

(?) Активная перемещение;

(?) Активная аэризация;

20. В зависимости от газового состава воздуха в хранилищах различают газовые среды .....

- (?) нормальную (НГС), модифицированную (МГС) и рабочую (РГС);
- (?) нейтральную (НГС), модифицированную (МГС) и регулируемую (РГС);
- (?) нормальную (НГС), модернизированную (МГС) и регулируемую (РГС);
- (!) нормальную (НГС), модифицированную (МГС) и регулируемую (РГС);

21. .... продукции – перемещение продукции в заданном состоянии с применением транспортных средств и, при необходимости, грузоподъемных средств, начинающееся с погрузки и кончающееся разгрузкой на месте назначения:

- (?) Перемещение;
- (?) Разгрузка;
- (!) Перевозка;
- (?) Товародвижение;

22. .... – это общее название всех товаров, предназначенных для перевозки:

- (!) Груз;
- (?) Партия;
- (?) Грузовое место;

23. Совокупность конкретных качественных и количественных показателей транспортной характеристики груза называется .....

- (?) транспортным потоком груза ;
- (?) транспортным нормированием груза;
- (?) транспортным движением груза ;
- (!) транспортным состоянием груза;
- (?) транспортным товародвижением груза ;

24. Грузы, перевозимые без тары, подразделяются на .....

- (?) опасные;
- (?) наливные и газообразные;
- (?) мокрые;
- (!) насыпные и навалочные;

25. .... – совокупность организационно и технологически взаимосвязанных действий и операций, выполняемых автотранспортными предприятиями и их подразделениями самостоятельно или согласованно с другими организациями при подготовке, осуществлении и завершении перевозок грузов:

- (?) Технологический процесс;
- (!) Транспортный (перевозочный) процесс;
- (?) Товародвижение;
- (?) Транспортирование;

26. .... - это холодильно-отопительная установка (ХОУ), монтируемая на изо-термический фургон объемом от 2 м<sup>3</sup> до 120 м<sup>3</sup> и служащая для поддержания внутри него температуры в интервале от -30°С до +12°С:

- (?) Холодильник;
- (!) Рефрижератор;
- (?) Газогенератор;

27. При хранении, транспортировке и продаже возникают .... потери товаров. :

- (?) Необходимые;
- (!) Количественные;
- (?) Ликвидные и неликвидные;
- (?) Неизбежные;
- (?) Регулируемые;

28. .... убыль – это уменьшение массы товаров в результате естественных причин:

- (?) Искусственная;

- (!)Естественная;
- (?)Нормируемая;
- (?)Ненормируемая;

## **Раздел 2. Технология хранения, транспортирования и реализации продукции животного происхождения**

30. – это испарение влаги и улетучивание из товаров спирта, ароматических и других веществ. Этот вид убыли свойствен большинству пищевых продуктов, кроме герметически упакованных:

- (?)Дыхание;
- (?)Улетучивание;
- (!)Усушка;

31.Для молочных продуктов, упакованных в стеклянную тару и других хрупких материалов нормируется процент ....., возникающего из-за воздействия динамических и статических нагрузок, превышающих пределы их механической прочности на сжатие, растяжение, излом, кручение, изгиб, смятие, упругость:

- (?)вылитой жидкости;
- (?)разбитого стекла;
- (!)боя;
- (?)отходов;

32. .... позволяет максимально полно сохранить вкусовые, пищевые и технологические свойства мяса и мясопродуктов в течение длительного времени:

- (?)Анабиоз;
- (?)Кондиционирование;
- (?)Консервирование;
- (!)Холод;
- (?)Глазирование льдом;

33.В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должны находиться в ..... без соприкосновения друг с другом:

- (?)кондиционном состоянии;
- (?)горизонтальном состоянии ;
- (!)вертикальном подвешенном состоянии;
- (?) качественном состоянии;

34.При хранении охлажденного мяса его качество изменяется в результате развития ..... процессов. :

- (?)естественных;
- (?)анаэробных;
- (!)автолитических;
- (?)криогенных;
- (?)дыхательных;

35.При хранении охлажденного мяса изменяется состав микро-флоры. Понижение температуры приводит к ..... жизнедеятельности микроорганизмов:

- (?)интенсивности;
- (?)развитию;
- (!)подавлению;

36.При междугородном сообщении колбасные изделия перевозятся ....., в основном автомобильным и железнодорожным, транспортом:

- (?)стационарным;
- (?)изотермическим;
- (!)рефрижераторным;
- (?)кузовным;

37. .... молоко более стойко при хранении, чем сырое. Однако после обсеменения микробами оно может портиться быстрее, чем свежесырое, сырое молоко:

- (?) Консервированное;
- (?) Натуральное;
- (?) Термизованное;
- (!) Пастеризованное;

38. При длительном хранении молочнокислых продуктов в условиях повышенной температуры отмечается ..... их кислотности вследствие развития гнилостных процессов:

- (?) нарастание;
- (?) отсутствие;
- (?) повышение;
- (!) снижение;

40. Транспортирование живой рыбы должно проводиться ..... для живой рыбы автомобильным и железнодорожным транспортом, обеспечивающим сохранность ее качества:

- (?) изотермическим;
- (?) рефрижераторным;
- (?) холодильным;
- (!) специальным или приспособленным;

41. Хранят охлажденную рыбу при температуре ..... Сроки хранения дифференцированы по кварталам лова и размерам рыб:

- (?) от -2 до -5 °С.;
- (!) от 0 до -2 °С.;
- (?) от +4 до -2 °С.;

#### **Типовые контрольные задания.**

1. Сколько молочной кислоты образуется в результате молочнокислого брожения из 45 г глюкозы; 25 г лактозы при условии полного сбраживания сахаров? Как отразится на качестве товаров повышенное содержание молочной кислоты?

2. В продовольственный магазин "Дубки" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретенной 22 мая текущего года сырокопченой колбасы высшего сорта "Московской" от мясокомбината "Троицк". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истек. Проведенная экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопченой колбасы?

3. В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2010 г., а куплены 13.09.2010 г., температура хранения на складе магазина 25°С, относительная влажность воздуха 75%.

1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

#### **3.4 Темы рефератов:**

Не предусмотрены

#### **3.5 Темы курсовых работ**

Не предусмотрены

**4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017**

**4.2 Методические указания по проведению текущего контроля**

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Тульников А.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Тульников А.В.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ