**Типы заданий закрытого типа**

**ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности.**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения
2. технологическая (проектно-технологическая) практика;
3. преддипломная практика

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

соответствия.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Совокупность свойств продукции, которые обусловливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это  1. лежкость;  2. продуктивность;  3. качество;  4. внешний вид  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 2 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются:  1. естественной убылью;  2. технической убылью;  3. техническим браком;  4. технические изменения  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 3 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Биотическими факторами, влияющими на сохранность продуктов, являются:  1. биохимические процессы;  2. технологические процессы;  3. производственные процессы;  4. физико-химические процессы  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 4 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:  1. явными;  2. скрытыми;  3. неучтенными;  4. учтенными  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 5 | **Задание 5.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Конечные продукты анаэробного дыхания:  1. вода и диоксид углерода;  2.вода и этиловый спирт;  3. диоксид углерода и этиловый спирт;  4. диоксид углерода и вода  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 6 | **Задание 6.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Хранение продуктов без доступа воздуха, создание бескислородной среды, называется:  1. аноксианабиоз;  2. ацидоанабиоз;  3. осмоанабиоз;  4. криоанабиоз  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 7 | **Задание 7.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Какие виды брожения играют положительную роль в пищевых производствах:  1. молочнокислое;  2. маслянокислое;  3. спиртовое;  4. уксуснокислое  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 8 | **Задание 8.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Какие принципы хранения предусматривают присутствие живого начала в продуктах:  1. анабиоз;  2. абиоз;  3. аноксианабиоз;  4. ценоанабиоз  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 9 | **Задание 9.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Что относится к плюсам морского транспорта?  1. скорость доставки;  2. производительность;  3. стоимость перевозки;  4. ассортимент перевозимых грузов  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 4 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 10 | **Задание 10.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Складское хозяйство предназначено для:  1. приемки;  2. размещения;  3. переработки;  4. хранения и отпуска продукции  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 11 | **Задание 11.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  В чем достоинства железнодорожного транспорта?  1. скорость поставки;  2. грузоподъемность;  3. ограниченное количество перевозчиков;  4. стоимость перевозок  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 4 | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 12 | **Задание 12.** Найдите соответствующее определение:  1.хранение продукта в замороженном состоянии;  2. хранение продуктов при повышении кислотности среды;  3. хранение продуктов при пониженных и низких температурах;  4. метод сохранения продуктов, основанный на создании повышенного осмотического давления в их тканях  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1. ацидоанабиоз |  | | 2. осмоанабиоз |  | | 3.термоанабиоз |  | | 4.криоанабиоз |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *4* | | 2 | *1* | | 3 | *3* | | 4 | *2* | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 13 | **Задание 13.** Найдите соответствующее определение:  1. физическая величина, которая определяет инерционные и гравитационные свойства тел;  2. масса товара без упаковки;  3. масса товара вместе с упаковкой: внутренней (неотделимой от товара до его потребления) и внешней (тарой);  4. физическая мера величины, необходимая для контроля сохранности, правильности использования грузоподъемности и вместимости транспортных средств.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1. вес брутто |  | | 2. вес нетто |  | | 3. масса груза |  | | 4. масса товара |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *4* | | 2 | *2* | | 3 | *3* | | 4 | *1* | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 14 | **Задание 14.** Найдите соответствующее определение:  1. площадь складских помещений, используемая для хранения инвентаря, тары, упаковки;  2. площадь складских помещений, занимаемая оборудованием, предназначенным для хранения товаров;  3. **площадь складских помещений основного производственного назначения**;  4. площадь всех помещений товарного склада.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1. складская площадь товарного склада |  | | 2. грузовая площадь |  | | 3. общая площадь товарного склада |  | | 4. подсобная площадь |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *4* | | 2 | *1* | | 3 | *2* | | 4 | *3* | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 15 | **Задание 15.** Найдите соответствующее определение:  1. обусловленная договором или законом плата за перевозку груза;  2. форма реализации продукции, когда собственник (например, производитель) передаёт товар продавцу, но при это сохраняет право собственности до момента продажи;  3. перемещаемый кем-либо или чем-либо в пространстве материальный объект;  4. продукт или услуга, который производится или предоставляется для продажи на рынке.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1. товар |  | | 2. фрахт |  | | 3. груз |  | | 4.консигнация |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *4* | | 3 | *3* | | 4 | *1* | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 16 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?  1 Сырокопченые колбасы  2 Полукопченые колбасы  3 Вареные колбасы  4 Варено-копченые колбасы  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 17 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Назовите факторы, обеспечивающие качество продовольственных товаров.  1 Упаковка  2 Маркировка  3 Условия транспортирования, храненияи реализации  Процесс производства  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  | | --- | | 1, 2, 3 | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 18 | **Задание 3.** Расположите в правильной последовательности классификацию мяса по термическому состоянию:   1. остывшее мясо 2. охлажденное мясо 3. парное мясо 4. подмороженное мясо 5. мясо глубокой заморозки 6. замороженное мясо   Ответ:   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *1* | | 3 | *2* | | 4 | *4* | | 5 | *6* | | 6 | *5* | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 19 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Справедливо ли утверждение, что перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, если он имеет закрытый кузов?  1. да, справедливо  2. нет, так как перевозка продуктов разрешена любыми видами транспорта, в том числе и с открытым кузовом, если он имеет санитарный паспорт  3. нет, так как перевозка может осуществляться только специально выделенным для этой цели транспортом, имеющим санитарный паспорт и закрытый кузов  4. все ответы не верны  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Преддипломная практика |
| 20 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Консервы с какими из перечисленных дефектов запрещается принимать на предприятия общественного питания?  1. банки без этикеток  2. банки с ржавчиной  3. деформированные банки  4 банки с рисунком  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1, 2, 3 | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Преддипломная практика |
| 21 | **Задание 3.** Расположите в правильной последовательности схему производства творога:   1. Нормализация и очистка сырья 2. Приемка и подготовка сырья 3. Пастеризация 4. Гомогенизация 5. Охлаждение до температуры заквашивания 6. Заквашивание 7. Сквашивание 8. Перемешивание, нагревание, выдерживание и охлаждение творожного сгустка 9. Охлаждение и расфасовка творога   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | 8 |  | | 9 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | 5 | *5* | | 6 | *6* | | 7 | *7* | | 8 | *8* | | 9 | *9* | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Преддипломная практика |

**Типы заданий открытого типа**

**ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества, и безопасности.**

**Дисциплины и практики:**

1. инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения
2. технологическая (проектно-технологическая) практика;
3. практика преддипломная практика

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом.

**Повышенный:** задания открытого на дополнение словосочетанием.

**Высокий**: задания открытого типа на формирование определения (несколькими предложениями).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Деятельность по обеззараживанию микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров называют?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  дезинфекция | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 2 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Полное уничтожение микроорганизмов и их [спор](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%8B) при нагреве до температур выше 100°C ….  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  стерилизация | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 3 | **Задание 3.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Охлаждение продуктов до температуры от –12 до –18°С и ниже, при этом большая часть воды переходит в лед – …  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  замораживание | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 4 | **Задание 4.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Глубокий распад белков и продуктов их гидролиза – это …  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  гниение | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 5 | **Задание 5.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Какой самый распространённый вид потерь, возникающий вследствие испарения влаги и улетучивания веществ?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  усушка | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 6 | **Задание 6.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Период, в течение которого продукт может предлагаться потребителю  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Срок реализации | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 7 | |  |  | | --- | --- | | **Задание 7.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении, относится?  1. дыхание;  2. брожение;  3. температура;  4. влажность воздуха  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | | |  | | --- | | Ответ: 3  Обоснование:  К абиотическим факторам, влияющим на сохранность продукции растениеводства при хранении, относится температура | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 8 | |  |  | | --- | --- | | **Задание 8.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Способ консервирования, основанный на прекращении биохимических процессов в продукте и уничтожения микрофлоры вследствие действия высокой температуры:  1. маринование;  2. консервирование сахаром;  3. микробиологический метод консервирования;  4. тепловая стерилизация  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | | |  | | --- | | Ответ: 4  Обоснование:  Способ консервирования, основанный на прекращении биохимических процессов в продукте и уничтожения микрофлоры вследствие действия высокой температуры – это тепловая стерилизация | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 9 | |  |  | | --- | --- | | **Задание 9.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  К биологическим потерям при хранении относятся:  1. просыпи;  2. самосогревание;  3. раструска;  4. слипание  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  К биологическим потерям при хранении относится самосогревание | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 10 | |  |  | | --- | --- | | **Задание 10.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Деятельность по уничтожению насекомых специальными средствами называют…  1. дератизация  2. дезинфекция  3. дезинсекция;  4. дезактивация  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | | |  | | --- | | Ответ: 3  Обоснование:  Деятельность по уничтожению насекомых специальными средствами называют дезинсекцией | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 11 | |  |  | | --- | --- | | **Задание 11.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Способ сушки при которой продукт высушивается без доступа воздуха при сравнительно низкой температуре (40–60°С), благодаря чему хорошо сохраняются первоначальные свойства продукта, называется …  1. микроволновой;  2. вакуумной;  3. сублимационной;  4. тепловой  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  Способ сушки при которой продукт высушивается без доступа воздуха при сравнительно низкой температуре (40–60°С), благодаря чему хорошо сохраняются первоначальные свойства продукта, называется вакуумной сушкой | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 12 | **Задание 12.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Что такое срок годности продукта?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: Период, который назначается предприятием-изготовителем и по истечении, которого пищевой продукт является небезопасным для здоровья человека, считается непригодным для использования по назначению называется сроком годности | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 13 | **Задание 13.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Что такое маркировка товара?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Маркировка товара – это слова, обозначения, торговые марки, фирменные знаки, различный иллюстрированный материал, относящиеся к товару и размещенные на упаковке, документах, уведомлениях, этикетках | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 14 | **Задание 14.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Какие потери товара являются актируемыми? Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Актируемые потери - это потери товаров вследствие боя, порчи, лома. Возникают в результате неправильной транспортировки и нарушения режима хранения | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 15 | **Задание 15.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Что такое «пастеризация»?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Пастеризация – это процесс уничтожения микроорганизмов в жидких средах, пищевых продуктах путём однократного и непродолжительного их нагрева до температур ниже 100°C | | ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения |
| 16 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  На сколько категорий подразделяется мясо по пищевому назначению?  1. 2  2. 3  3. 5  4. Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  Мясо по пищевому назначению делится на:  1) столовое мясо, которое отвечает требованиям нормативных документов  2) мясо промышленной переработки, которое пригодно в пищу, но не соответствует требованиям нормативных документов.  Н-р: мясо хряка | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 17 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  На сколько групп по наиболее характерным для хранения признакам подразделяются пищевые продукты?  1 4  2 5  3 3  4 Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 3  Обоснование:  **Первая группа** – свежие пищевые продукты животного и растительного происхождения (например, мясо, рыба, зерно, овощи, плоды и др.).  **Вторая группа** — продукты, полученные из животного или растительного сырья (например, сушеные плоды и овощи, хлебобулочные товары, сахар и кондитерские изделия).  **Третья группа** — консервированные продукты герметично упакованные | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 18 | **Задание 3.** *Прочитайте вопрос и запишите развернутый обоснованный ответ*  Назовите процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  При хранении пищевых продуктов могут возникать следующие процессы: физические, химические, биохимические, биологические. | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
| 19 | **Задание 1.** *Период, в течение которого продукт может предлагаться потребителю – это*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  срок реализации | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Базовый | Преддипломная практика |
| 20 | **Задание 2.** *Назовите факторы, обеспечивающие качество готовой продукции.*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения, условия реализации. | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Повышенный | Преддипломная практика |
| 21 | **Задание 3.** *Дайте определение понятию «срок годности».*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Период, который назначается предприятием-изготовителем и по истечении, которого пищевой продукт является небезопасным для здоровья человека, считается непригодным для использования по назначению. | | ПК-2 Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности | Высокий | Преддипломная практика |