

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>Знать: Особенности реализации современных технологий производства в сельскохозяйственной продукции, технологии приработки мяса.</p> <p>Уметь: Использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: Навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции животноводства</p>	6 и 7 семестр очная форма обучения, 7 и 8 семестр заочная форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	Тест для проведения входного контроля, практические работы, контрольная работа, устный доклад с презентацией Зачет с оценкой, экзамен
ПК-3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: основные режимы и способы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции.</p>	6 и 7 семестр очная форма обучения, 7 и 8 семестр заочная форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	Тест для проведения входного контроля, практические работы, контрольная работа, устный доклад с презентацией, зачет с оценкой, экзамен

ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Знать: способы реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства, способы и процессы переработки и хранения молока и мяса. Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства	6 и 7 семестр очная форма обучения, 7 и 8 семестр заочная форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	Тест для проведения входного контроля, практические работы, контрольная работа, ситуационные задачи, устный доклад с презентацией, зачет с оценкой, экзамен
ПК-15	Способен организовать ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает: планы размещения оборудования, производственные мощности, технологическую и эксплуатационную документацию производства продуктов питания животного происхождения Умеет: разрабатывает нормативы затрат труда, материальных затрат Владеет: экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	6 и 7 семестр очная форма обучения, 7 и 8 семестр заочная форма обучения	Занятия лекционного и практического типа	Тест для проведения входного контроля, практические работы, контрольная работа, устный доклад с презентацией, зачет с оценкой, экзамен

Компетенция ОПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин

Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК

Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства

Б1.О.19.03 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии

Б1.О.19.04 Растениеводство

Б1.О.19.05 Кормопроизводство

Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства

- Б1.О.20.03 Производство продукции животноводства
- Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
- Б1.О.20.05 Разведение сельскохозяйственных животных
- Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
- Б1.О.22 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
- Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства
- Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства
- Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства
- Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств
- Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
- Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств
- Б1.В.03 Технология переработки молока
- Б1.В.04 Технология переработки мяса
- Б1.В.05 Биотехнология пищевых продуктов
- Б1.В.06 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
- Б1.В.ДВ.01.01 Технология переработки продукции птицеводства
- Б1.В.ДВ.01.02 Технология переработки продукции нетрадиционных видов птицы
- Б1.В.ДВ.03.01 Технология колбасных изделий

- Б1.В.ДВ.03.02 Основы современных технологий переработки мяса
- Б1.В.ДВ.04.01 Технология производства сыров
- Б1.В.ДВ.04.02 Технология лечебно-профилактического назначения на молочной основе
- Б2.О.02(П) Производственная технологическая практика
- Б2.В.03(Пд) Преддипломная практика
- Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
- ФТД.01 Технология цельно-молочной и кисломолочной продукции
- ФТД.02 Технология переработки зерна

- Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства
- Б1.О.19.02 Физиология и биохимия растений
- Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства
- Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства
- Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
- Б1.В.07 Физико-химические методы анализа продовольственного сырья и продуктов питания
- Б2.О.02(П) Производственная технологическая практика
- Б2.В.03(Пд) Преддипломная практика
- Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Компетенция ПК-3 также формируется в ходе освоения дисциплин

Компетенция ПК-5 также формируется в ходе освоения дисциплин

Технология переработки и хранения продукции животноводства

Процессы и аппараты перерабатывающих производств

Оборудование перерабатывающих производств

Производственный контроль в молочной промышленности

Биотехнология пищевых продуктов

Технология переработки продукции птицеводства

Технология переработки продукции нетрадиционных видов птицы

Технология производства мясных и рыбных консервов

Технология производства консервов из растительного сырья

Технология колбасных изделий

Основы современных технологий переработки мяса

Технология производства сыров

Технология лечебно-профилактического назначения на молочной основе

Учебная практика по изготовлению мясных полуфабрикатов

Учебная практика по изготовлению сыров

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Технология цельно-молочной и кисломолочной продукции

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля остаточных знаний усвоенного ранее учебного материала смежных дисциплин	Тестовые задания для входного контроля
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Устный доклад с презентацией	Устный доклад с презентацией представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной теме.	Тематика докладов
4	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
6	Решение ситуационных производственных задач	Средство проверки навыков и умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме	Комплект заданий
7	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету
8	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	оценочные средства		
			Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
				вид	количество
1	Современные аспекты значение технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15	33	Тест для проведения входного контроля.	
				Доклад, реферат	4
2	Состав и свойства молока как объекта хранения	ОПК-4, ПК-3, ПК-5 ПК-15		Практические работы	6
			20	Тестовые задания	
3	Режимы и способы хранения молока и молочного сырья	ОПК-4, ПК-3, ПК-5 ПК-15		Практические работы	13
			45	Тестовые задания	
4	Хранение отдельных видов молочных продуктов. Основные виды упаковки молочных продуктов	ОПК-4, ПК-3, ПК-5 ПК-15		Практические работы	2
				Контрольная работа	7
			50	Тестовые задания	
5	Технология цельномолочных продуктов	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	4
				Контрольная работа	7
			45	Тестовые задания	
6	Технология производства сыра	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	1
				Контрольная работа	8
				Доклад, реферат	2
			55	Тестовые Задания	
7.	Технология сливочного масла	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	3
				Контрольная работа	4
				Доклад, реферат	5
			45	Тестовые Задания	
8.	Технология производства молочных консервов, мороженого. Вторичное молочное сырье и его переработка.	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	1
			55	Тестовые задания	
9.	Общие понятия о качестве и о пищевой ценности мяса	ОПК-4, ПК-3,		Практические работы	1

		ПК-5, ПК-15		Контрольная работа	1
				Доклад, реферат	3
			45	Тестовые задания	
10.	Технология основных видов мясных и рыбных продуктов	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	1
				Контрольная работа	1
			30	Тестовые Задания	
				Ситуационные задачи	5
11.	Низкотемпературная обработка и хранение мяса	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	1
				Контрольная работа	1
				Доклад, реферат	4
			30	Тестовые задания	
12.	Хранение отдельных видов мясопродуктов и гидробионтов	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	1
			25	Тестовые задания	
13.	Технология основных видов мясных и рыбных продуктов	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	1
				Контрольная работа	10
				Ситуационные задачи	8
			25	Тестовые задания	
14.	Технология консервирования и хранения мяса, мясных и рыбных продуктов	ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-15		Практические работы	1
			25	Тестовые задания	

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
			Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
6 семестр		Зачет с оценкой	(Не зачтено) неудовлетворительно	Пороговый уровень (Зачтено, удовлетворительно)	Продвинутый уровень (Зачтено, хорошо)	Высокий уровень (Зачтено, отлично)
7 семестр		экзамен	неудовлетворительно	(удовлетворительно)	(хорошо)	(отлично)
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ОПК-4.2. использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-4.3. обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: Особенности реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции,	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
		Уметь: Использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Не умеет использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но не системное умение использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Умеет использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Владеть: Навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции животноводства	Не владеет способностью реализовать технологии производства продукции животноводства	Владеет способностью реализовать технологии производства продукции животноводства	Успешно владеет способностью реализовать технологии производства продукции животноводства	Владеет способностью реализовать технологии производства продукции животноводства
ПК -3 Способен обосновать		Знать: основные режимы и	Не знает режимы хранения	Минимально допустимый уровень	Обучающийся твердо знает материал, не	Знает весь материал отлично

Режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	способы хранения сельскохозяйственной продукции	сельскохозяйственной продукции	знаний, допущено много негрубых ошибок	допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	
		Уметь: анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Не умеет: анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все
		Владеть: Методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции.	Не владеет: методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции	Владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	В целом успешно владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-5.1 реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
		Уметь: выбирать технологии переработки и хранения продукции животноводства	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все
		Владеть: способностью обосновывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Не владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	В целом успешно владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства

ПК-15 Способен организовать ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-15.1. Проектирует планы размещения оборудования, производственные мощности, технологическую и эксплуатационную документацию производства продуктов питания животного происхождения ПК-15.2. Разрабатывает нормативы затрат труда, материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знает: планы размещения оборудования, производственные мощности, технологическую и эксплуатационную документацию производства продуктов питания животного происхождения Умеет: разрабатывает нормативы затрат труда, материальных затрат Владеет: экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
			При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все
			Не владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	В целом успешно владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Владеет способностью реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства

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. Тестовые задания для проведения входного контроля

по Биохимии сельскохозяйственной продукции:

1. Какими методами проводят качественное и количественное определение белка:

- = С использованием универсальных цветных реакций
- = С использованием реакций осаждения
- + С использованием универсальных цветных реакций и реакций осаждения
- = Только методом хроматографии

2. Высшие жирные кислоты в процессе обмена веществ разрушаются преимущественно путём:

- = процессов восстановления
- = а - окисления
- + в - окисления
- = гидролиза

3. Водорастворимыми витаминами являются:

- + Биотин
- = Витамин D
- = Холин
- = Витамин А

по дисциплине: Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства

1. Выберите способ разделения цельного молока на обезжиренное молоко и сливки с использованием центробежной силы

- + сепарирование
- = отстаивание
- = охлаждение
- = фильтрация

2. Поточная технологическая линия - это

- = оборудование
- = кормохранилище
- = навозохранилище
- + совокупность технических средств

3. Технологическая схема отображает сущность ... процесса

- = физического
- + технологического
- = механического
- = биологического

4. Установка - это совокупность ..., смонтированных на одном фундаменте (раме)

- = машин
- + агрегатов
- = аппаратов
- = кормохранилищ

5. По способу перемещения воздуха вентиляционные системы делят на ... типа

+ два

= три

= четыре

= пять

6. Степень измельчения - это ... средних размеров частиц исходного материала и конечного продукта

+ отношение

= произведение

= логарифмирование

= вычитание

? К работе с машинами допускаются лица, ознакомившиеся с

= правилами эксплуатации машин

= строением машин

= производственным процессом

+ устройством и правилами эксплуатации машин

7. Структурная схема - это ... изображение процесса

= табличное

+ графическое

= аналитическое

= функциональное

8. Охладители молока по конструкции делятся на

= прямоточные и круглые

= круглые, параллельные и закрытые

= открытого и закрытого типа

+ плоские, круглые, закрытого и открытого типа

9. Модуль помола - это ... диаметр частиц измельченного продукта

+ средневзвешенный

= наименьший

= наибольший

= среднелогарифмический

10. Верные определения для процесса заготовки кормов

+ зерновые корма содержат главный источник энергии - протеин

= технология заготовки прессованного сена включает одну операцию

= высота среза при скашивании сеяных трав 16.. .20 см

= зимнее хранение сена осуществляется в скирдах на окраине поля

11. Агрегат - это

= машина

= техническое средство

+ укрупненный узел машины

= оборудование

12. Технологический комплекс машин - это совокупность ..., обеспечивающих выполнение определенного технологического процесса

+ технических средств

= правил

= методов

= законов

13. В специальных машинах-мойках происходит очищение

= грубых кормов

= зеленых кормов

+ корнеклубнеплодов

= все ответы правильные

14. Механическое отделение жировой фракции молока

- = стерилизация
- = гомогенизация
- + сепарирование
- = пастеризация

15. Охлаждение молока выполняют с помощью

- = компрессорных установок
- = вакуумных установок
- + пластинчатых аппаратов
- = центробежных установок

16. Назовите отличие барабана сепаратора-молокоочистителя от барабана сепаратора-сливкоотделителя

- + отсутствием отверстий в тарелках
- = размером тарелок
- = крышкой барабана
- = корпусом барабана

17. Назовите тепловой режим длительной пастеризации молока

- = температура + 72 °С; выдержка 30 мин
- = температура + 45 °С; выдержка 30 мин
- = температура + 90 °С; выдержка 30 мин
- + температура + 63 °С; выдержка 30 мин

18. Назовите рабочий орган, который применяется в дробилках для измельчения зерна

- + молотки
- = деки
- = решета
- = бункер

19. Назовите, какие фильтры быстро изнашиваются, загрязняются и не обеспечивают высокой степени очистки

- = лавсановые
- = ватные
- = каркасные
- + марлевые

20. Назовите, на каком принципе действия основана работа сепаратора-очистителя

- = с использованием гравитационных сил и одинаковой плотности смеси
- = с использованием избыточного давления и одинаковой плотности смеси
- + использование центробежных сил и разной плотности смеси
- = с использованием вакуума и разной плотности смеси

21. Назовите, для чего предназначен дефлектор

- = для лучшего всасывания материала
- = для лучшего измельчения материала
- = для лучшего выброса измельченного материала
- + для направленной погрузки материала

22. Выберите факторы, влияющие на качество очистки молока

- = температура молока
- + температура молока и продолжительность непрерывной работы средств очистки
- = скорость и температура охлаждения молока
- = влажность в помещении

23. Выберите температуру молока при мгновенном способе стерилизации

- = 115 градусов
- + 128 градусов
- = 142 градусов
- = 95 градусов

24. Выберите толщину хлопьев при плющении зерна

- = 0,5-0,7 мм
- + 0,8-1,0 мм
- = 1,1-1,3 мм
- = 1,5-1,75 мм

25. Выделите основной элемент оборудования для охлаждения молока

- = фильтр
- + пластинчатый теплообменник
- = барабан
- = водоподогреватель

по дисциплине: Процессы и аппараты перерабатывающих производств

1. Что такое массообменные процессы?

- процесс, при котором одно или несколько веществ переходит из одной фазы в другую;
- процесс распределения нескольких компонентов в жидкой фазе; - концентрирование распределяемого компонента в газовой фазе.

2. Осадительная центрифуга - это аппарат для разделения жидких неоднородных систем, имеющий

- вращающийся барабан со сплошной стенкой для осаждения частиц
- дырчатый вращающийся барабан с фильтровальным материалом
- вакуум-систему для усиления фильтрации
- насадки типа колец Рашига для лучшего образования пленки

3. Самыми простыми по конструкции мешалками являются

- лопастные
- турбинные
- вибрационные
- специальные

4. «...» - перемешивания характеризуется мощностью, потребляемой для достижения требуемого технологического эффекта единицы количества перемешиваемой среды

- качество
- интенсивность
- количество
- цикличность

5. « .. » - это машина, служащая для сжатия и перемещения газов.

- компрессор
- насос
- конденсатор
- ресивер

3.2 Примерная тематика рефератов и докладов

для оценки компетенции ОПК-4

Тема: Низкотемпературная обработка и хранение мяса

1. Влияние вакуумной упаковки на сохраняемость мяса.
2. Современные способы замораживания мяса.

для оценки компетенции ПК-3

1. Хранение мяса в среде МГС (модифицированная газовая среда).
2. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.

для оценки компетенции ПК-5

Тема. Современные аспекты технологии хранения животноводческой продукции в современном производстве

1. История развития молочной промышленности
2. Молочные продукты лечебно-профилактического назначения
3. Развитие рынка и тенденции потребления молока и молочной продукции в мире, России и в Ульяновской области
4. Подбор культур для производства молочных продуктов

Тема: Общие понятия о качестве и о пищевой ценности мяса

1. Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
2. Схема распределения белков в мышечном волокне. Соотношение полноценных и неполноценных белков в туше говядины (мягкие ткани).
3. Мясо как источник витаминов для человека.

Тема: Технология основных видов мясных и рыбных продуктов и гидробионтов

1. Отечественный рынок колбасных изделий.
2. Оболочки для варёных колбас.
3. Дефекты сырокопчёных колбас и причины их возникновения.
5. Использование генномодифицированной сои в колбасном производстве.

Тема: Технология производства сыров

1. Способы интенсификации технологии сыра
2. Особенности технологии отдельных групп сыров .
3. Технология производства сыра «Рокфор»
4. Технология производства сыра « Голландский»
5. Технология производства сыра « Швейцарский»
6. Технология производства сыра «Чеддер»
7. Технология производства сыра «Моцарелла»

3.3 Перечень контрольных работ

Тема: Состав и свойства молока как объекта хранения

1. Свойства и оценка качества молока как сырья для переработки.
2. Потребительские свойства молока.
3. Химический состав молока.
4. Характеристика молока различных видов животных

Тема: Хранение отдельных видов молочных продуктов. Основные виды упаковки молочных продуктов

1. Основные виды молочных упаковок.
2. Современные технологии упаковки молочных продуктов.
3. Упаковка и маркировка молока и молочных продуктов .
4. Функции тары и упаковки.
5. Хранение пастеризованного молока, сливок и сливочных напитков.
6. Упаковка и хранение кисломолочных напитков.
7. Упаковка и хранение мороженого.

Тема: Технология цельномолочных продуктов

1. Технология производства сливок

2. Технологии производства молочнокислых продуктов
3. Ацидофильные продукты
4. Кефир.
5. Сметана
6. Пороки кисломолочных продуктов
7. Требования предъявляемые к качеству кисломолочных продуктов.

Тема: Технология производства сыра

1. Сыры.
2. Классификация сыров
3. Основные технологические процессы производства сыров и их влияние на качество
4. Определение качества и сорта сыра
5. Требования предъявляемые к качеству сыров
6. Условия транспортирования и хранения сыра
7. Кисломолочные сыры.
8. Переработанные сыры

Тема: Технология сливочного масла

1. Производство сливочного масла
2. Масло коровье.
3. Требования, предъявляемые к качеству масла.
4. Пороки масла
5. Стойкость масла при хранении

Тема: Технология основных видов мясных и рыбных продуктов

1. Технология производства сосисок, сарделек, мясных хлебов.
2. Сырье и материалы для производства колбасных изделий.
3. Технология производства ливерных и кровяных колбас.
4. Технология колбасных изделий.
5. Технология полукопченых колбасных изделий.
6. Производство мясных баночных консервов
7. Хранение колбасных изделий.
8. Технология производства вареных окороков, рулетов, ветчин из свинины.
9. Требования к качеству консервов.
10. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов

3.4 Вопросы к устному опросу

1. Принципы, методы, способы и процессы переработки молока в различные виды продуктов.
2. Температура хранения охлажденного и замороженного молока. Режимы замораживания.
3. Стандартизация молока и молочных продуктов.
4. Структура и консистенция молочных продуктов - показатели качества.
5. Способы охлаждения и замораживания молока.
6. Потребительские свойства молока.
7. Температурные режимы и сроки хранения сливок.
8. Сроки и температурные режимы хранения кисломолочной продукции.
9. Требования предъявляемые к качеству кисломолочных продуктов.
10. Требования, предъявляемые к качеству масла.
11. Условия и сроки хранения масла.
12. Пороки масла.
13. Стойкость масла при хранении.

14. Технология производства простокваши.
15. Технология производства ряженки.
16. Технология производства сметаны.
17. Технология производства кефира.
18. Свойства сгустков кисломолочной продукции.
19. Технология производства творога.
20. Стойкость масла при хранении.
21. Технология производства мороженого
22. Первая группа продуктов молочнокислого брожения.
23. Вторая группа продуктов молочнокислого брожения. Свойства сгустков.
24. Способы выработки творога.
25. Процесс производства мороженого.
26. Особенности производства отдельных видов сыров и их свойства.
27. Технологии производства молочнокислых продуктов.
28. Пороки сыра.
29. Режимы хранения сыров.
30. Пороки кисломолочных продуктов.
31. Определение качества и сорта сыра.
32. Требования предъявляемые к качеству сыров.
33. Биохимические и химические процессы, протекающие в сырах при хранении.
34. Физические и химические свойства мяса и мясных продуктов
35. Строение основных тканей мяса
36. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
37. Качество мяса и мясных продуктов.
38. Общая характеристика контаминантов мяса и мясных продуктов
39. Изменения свойств мяса при созревании
40. Охлаждение мяса и мясопродуктов.
41. Холодильное хранение мяса.
42. Подмораживание мяса.
43. Замораживание мяса. Размораживание мяса.

44. Сырье и материалы для колбасных изделий
45. Требования к готовым колбасным изделиям.
46. Упаковывание, маркирование, транспортирование и хранение колбасных изделий.
47. Сырье и материалы для консервного производства.
48. Требования к качеству консервов.
49. Сортировка, охлаждение и упаковывание консервов.
50. Хранение и отгрузка консервов.
51. Обвалка и формовка мясного сырья перед термической обработкой.
52. Производство, грубоизмельченных, цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
53. Технологические процессы и термическая обработка варенных колбас.
54. Технологические процессы производства варенных окороков.
55. Технологические процессы производства рулетов.
56. Технологические процессы производства ветчины в форме.
57. Технологические процессы производства сырокопченых кореек.
58. Технологические процессы производства грудинок, бескостных грудинок, рулетов.
59. Технологические процессы производства копченых окороков.
60. Технологические процессы производства копчено-вареных кореек.
65. Производство пищевых животных жиров.
66. Упаковывание готовых полуфабрикатов.
67. Технология производства консервов.

68. Классификация субпродуктов.
69. Производство технических жиров.
70. Производство кормовых и технических продуктов.

3.5 Наименование практических работ

1	Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинат
2	Убой и первичная переработка животных
3	Классификация продуктов убоя. ГОСТ Р 52428- 2005
4	Определение упитанности животных по качеству полученного от них мяса
5	Товароведческая оценка мясных туш при их реализации
6	Исследование мяса на трихинеллез и цистицеркоз (финноз)
7	Определение свежести мяса
8	Технология основных видов мясных и рыбных продуктов и гидробионтов; технология консервирования и хранения мяса, мясных и рыбных продуктов.

3.6 Примерные вопросы для подготовки к зачёту Разделу I. Технология молока и молочных продуктов

3.6.1 Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Современное состояние и перспективы развития переработки продуктов животноводства в России.
2. Современное состояние и перспективы развития молочной промышленности.
3. Опишите технологию производства и хранения кисломолочных напитков на примере «Кефир».
4. Расскажите о технологии производства и хранения сливочного масла.
5. Сливки, их виды, пищевая ценность, технология производства и требования, предъявляемые к их качеству.
6. Расскажите о требованиях, предъявляемых к сырью для производства сыров.
7. Расскажите о технологии производства мороженого, оценка качества, дефекты и причины их возникновения.
8. Перечислите технологические операции производства сгущенного молока с сахаром, расскажите об оценке его качества и дефектах.
9. Расскажите о технологии производства, хранения и стандартизации топленого масла.
10. Фальсификация молока и способы ее определения.
11. Расскажите о кисломолочных продуктах - творог: ассортимент, пищевая ценность, технология производства и оценка качества.
12. Лактоза и ее роль в различных микробиологических процессах и в технологии молочных продуктов.
13. Подготовить сепаратор к работе, определить в молоке температуру и содержание процента жира.
14. Расскажите о требованиях, которые предъявляются к качеству сухих молочных продуктов.
15. Жир, его состояние в молоке и отличительные особенности.
16. Расскажите о требованиях, предъявляемых к сырью, для производства масла.
17. Ассортимент, пищевая ценность, способы производства сухих молочных продуктов.

18. Расскажите о технологии производства, хранении пастеризованного и стерилизованного молока.
19. Пищевая и биологическая ценность сыров, и их классификация.
20. Характеристика кисломолочных продуктов, значение в питании человека и технология производства кисломолочных напитков разных видов брожения.
21. Биологическая ценность кумыса и технология производства.
22. Побочные продукты переработки молока и их химический состав.
23. Перечислите технологическую цепочку технологии производства и хранения твердых сыров.

3.6.2 Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Ассортимент полуфабрикатов. Состояние рынка производства полуфабрикатов. Основные направления формирования структуры ассортимента полуфабрикатов
2. Натуральные полуфабрикаты: полный групповой ассортимент полуфабрикатов. Товарная характеристика полуфабрикатов. Требования к сырью, применяемому в производстве натуральных полуфабрикатов
3. Технологическая схема производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, говядины. Современные технологии порционных полуфабрикатов (шприцевание сырья, маринады)
4. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции
5. Технологическая схема производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов, ассортимент готовой продукции
6. Ассортимент замороженных полуфабрикатов. Технологическая схема производствапельменей. Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста. Требования к качеству готовой продукции. Направление использования дефектной продукции
7. Технологическая схема производства котлет, в том числе с белковыми добавками. Порядок подготовки белковых добавок. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции
8. Технологическая схема производства мясо-растительных котлет. Порядок подготовки растительных компонентов. Роль производства мясо-растительных котлет с технологической и питательной точек зрения
9. Технологическая схема производства фаршей, способы упаковки фаршей. Использование белковых добавок в технологии фаршей: формы белковых препаратов, способ их подготовки и использования, уровень замены мясного сырья белковыми добавками
10. Технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент продукции, направления использования.
11. Современные способы упаковки натуральных полуфабрикатов, преимущества новых технологий. Применяемое оборудование.
12. Перечень и описание основного и вспомогательного сырья, используемого в технологиипельменей. Порядок подготовки отдельных видов сырья
13. Производство быстрозамороженных готовых блюд (приготовление мясной части блюд, соусов, гарниров).
14. Ассортимент вторых быстрозамороженных готовых блюд. Условия их хранения.
15. Технологическая схема производства быстрозамороженных мясных блюд с гарниром.
16. Технология приготовления быстрозамороженных изделий из теста.
17. Технологическая схема производства фасованного мяса. Ассортимент готовой продукции и требования к качеству.
18. Замораживание мяса и мясопродуктов. Способы и их оценка. Изменения в мясе при замораживании.
19. Определение влагосвязывающей способности мяса центрифугированием.

20. Особенности мяса сельскохозяйственной птицы.
21. Перечислите процессы, происходящие в туше после убоя животных, стадии созревания мяса и их особенности.
22. Химический состав и свойства мяса. Влияние различных факторов на химический состав мяса.
23. Опишите все виды маркировки (клеймения) мяса.
24. Расскажите о технологии производства сосисок и сарделек.
25. Охлаждение и подмораживание мяса и мясопродуктов. Условия и режим.
26. Дефростация мяса. Способы дефростации и их сравнительная оценка.
27. Опишите методы определения свежести мяса.
28. Современные технологии производства варено-копченых и полукопченых колбас.
29. Основные цеха мясокомбинатов и особенности технологических процессов в них.
30. Опишите основные принципы порционирования и закатки банок мясных консервов.
31. Современные технологии производства сырокопченых колбас.
32. Расскажите о сушке мяса и мясопродуктов. Сублимация мяса.
33. Консервирование мяса высокими температурами. Способы и их сравнительная оценка.
34. Расскажите о сушке мяса и мясопродуктов. Сублимация мяса.
35. Перечислите пороки, возникающие в мясе при хранении и методы их устранения.
36. Определение степени обескровливания туши и состояние места зареза.
37. Расскажите о консервировании мяса копчением.

3.7 Примерные темы для круглого стола (по первому разделу):

1. Физико-химические основы производства сливочного масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок.
2. Общая схема и особенности производства сырков, творожной массы, кремов, тортов, творожных.
3. Ассортимент продуктов детского питания. Значение молочных продуктов в питании детей разного возраста

Примерные темы дискуссий по второму разделу:

1. Новое в подготовке специалистов в мясной промышленности»
2. Проблемы питания, роль мясных продуктов»
3. Экологическая безопасность производства в мясной промышленности»
4. Характеристика и температурно-временные режимы способов консервирования хранения мяса: холодильная обработка, посол, копчение, сублимационная сушка, тепловое воздействие»

3.8 Примерный перечень ситуационных задач для оценки компетенции ПК-5

Тема: Технология основных видов мясных и рыбных продуктов

1. При приемке охлажденного мяса на холодильнике от железной дороги выявлено, что поверхность имела признаки ослизнения. Неприятный запах порчи отсутствовал. К какой категории свежести необходимо отнести это мясо? В какую камеру холодильника необходимо его загрузить (с $t = 0 - 1^{\circ}\text{C}$ или при минус 18°C)? Как документально оформить наличие нестандартного мяса в партии? Как долго его можно хранить на холодильнике? Куда можно реализовать такое мясо (торговля, общественное питание, промышленная переработка на пищевые цели, цех кормовой муки)?
2. Производится экспертиза мяса говядины с неестественно темным цветом как поверхности, так и мышц на разрезе. В области зареза цвет почти черный. Необходимо определить причину потемнения (плохое обескровливание, мясо старого животного, потемнение в результате нарушения режимов хранения). Какие дополнительные органолептические исследования

необходимы при этом, чтобы обосновать заключение экспертизы. Каковы результаты этих исследований в каждом конкретном случае (плохое обескровливание и т. д.)?

3. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедрa имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности?

4. На говяжьих полутушах (от молодняка) жировые отложения имеются только у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. При каком условии такие полутуши могут быть отнесены к первой категории?

5. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят круглые клейма. Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают не резко. Подкожный жир покрывает полутушу от 8 ребра к седалищным буграм. Имеются небольшие участки подкожного жира на частях полутуши. Определите, соответствуют ли клейма категории упитанности.

6. При приемке полутуши говядины от молодняка имели массу 70-120 кг. Соответствует ли такое мясо стандарту на говядину? Что необходимо сделать при приемке такого мяса на холодильнике?

7. Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,2 см, масса туши - 98 кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма.

8. Баранья туша имеет удовлетворительно развитые мышцы. Подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на спине и пояснице. В области ребер, крестца и таза имеются просветы. Укажите категорию и форму клейма.

Решение ситуативных задач.

Пример. **Ситуация №1.** При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты - смотри ниже таблицу. Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Дефекты вареных колб

Наименование колбасы	Предприятие изготовитель	Дефекты
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас - М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

Примерный билет по дисциплине «Технология переработки и хранения продукции животноводства»

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 По дисциплине Технология переработки и хранения продукции животноводства Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Факультет <u>АЗРиПП</u> Курс <u>3</u> Кафедра Технологии сельскохозяйственной продукции и пищевых производств
---------------------------------	--

1. Опишите технологию производства и хранения кисломолочных напитков на примере «Кефир».
2. Определение плотности молока
3. Решите задачу: Определить убойный выход молодняка крупного рогатого скота, если масса при убое составила 500 кг, а масса туши 275 кг.

Преподаватель _____ Н.В. Губанова
(подпись)

« ____ » _____ 201 г.

Утверждаю

Зав. кафедрой _____ С.П. Лифанова
(подпись)

3.9 Комплект разноуровневых тестов

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Выберите правильный ответ (ты)

Как изменяются основные показатели при добавлении к молоку воды?

- + плотность повышается, остальные показатели понижаются;
- : плотность, жир, сухое вещество, СОМО понижаются;
- : жир резко понижается, остальные показатели не изменяются;
- : все показатели повышаются

2. Выберите правильный ответ (ты) В каких случаях производят отбор средних проб молока для анализов?

- : При заболевании коров
- + Перед отправкой молока на перерабатывающие предприятия
- : Для характеристики молока в целом по молочному стаду
- : При приемке молока на перерабатывающих предприятиях

3. Выберите правильный ответ (ты) Метод определения жира в молоке кислотным методом - это:

- + Метод Гербера
- : Определение на приборе «Лактан 1-4»
- : Просмотр жировых шариков
- : Определение титрование

4. Выберите правильный ответ (ты)

Сухих веществ в натуральном коровьем молоке содержится в среднем:

- : 5-6%
- + 11-13%
- : 20-23%
- : 15-18%

5. Выберите правильный ответ (ты) По наличию какого фермента судят об общей бактериальной обсемененности молока:

- + Редуктазы
- : Фосфатазы
- : Пероксидазы
- : Липазы

6. Выберите правильный ответ (ты)

Определение плотности молока проводят:

- : Бутирометром
- : Высушиванием
- + Ареометром
- : Взвешиванием

7. Выберите правильный ответ (ты)

Добавление аномального молока в молоко здоровых коров увеличивает в нем:

- : Содержание жира
- : Число механических примесей
- : Содержание лактозы
- + Число соматических клеток

8. Выберите правильный ответ (ты)

Для какого сорта молока степень чистоты I группы:

- + Для высшего
- : Для третьего
- : Для второго
- : Для несортного

9. Выберите правильный ответ (ты)

К какому сорту относится молоко с кислотностью 16°T , степенью чистоты - I группы:

- + К высшему
- :К III сорту
- :Ко II сорту
- :К несортовому

10. Выберите правильный ответ (ты)

Как определяется цвет молока:

- +В цилиндре из бесцветного стекла
- :При переливании из сосуда в сосуд
- :При перемешивании
- :Капнув молоко на белую бумагу

11. Выберите правильный ответ (ты)

Количественное определение белков производится методом:

- :Щелочного титрования
- + Формольного титрования
- :Нагревания
- :Кислотного титрования

12. Выберите правильный ответ (ты)

Консервирование сахаром основано на принципе

- : гемибиоза
- : психроанабиоза
- + осмоанабиоза
- : наркоанабиоза

13. Выберите правильный ответ (ты)

Как называется процесс раздробления жировых шариков?

- + Гомогенизация
- : Сепарирование
- ^Нормализация
- :Пастеризация

14. Выберите правильный ответ (ты)

При какой температуре производится пастеризация молока?

- :20-25 $^{\circ}\text{C}$
- :40-50 $^{\circ}\text{C}$
- + 72-75 $^{\circ}\text{C}$
- :105-110 $^{\circ}\text{C}$

15. Выберите правильный ответ (ты)

В технологии какого продукта применяется операция сгущения (вакуумирование)?

- : Масло
- :Сыр
- + Сухое молоко
- :Мороженое

16. Выберите правильный ответ (ты)

При выработке какого продукта применяется фризирование?

- :Сыр
- : Масло
- : Сухое молоко
- + Мороженое

17. Выберите правильный ответ (ты)

Как получают обезжиренное молоко?

- ^Нормализацией
- :Гомогенизацией
- + Сепарированием

-:Вакуумированием

18. Выберите правильный ответ (ты)

Какое вторичное сырье получается при выработке творога?

-: Обезжиренное молоко

+ Сыворотка

-: Пахта

-:Меласса

19. Выберите правильный ответ (ты)

Какое вторичное нежирное сырье получается при сбивании масла?

-: Обезжиренное молоко

-: Сыворотка

+Пахта

-:Меласса

20. Выберите правильный ответ (ты)

Какой продукт характеризуется степенью взбитости?

-: Масло

-: Сгущенное молоко

+ Мороженое

-:Творог

21. Выберите правильный ответ (ты)

Какой тепловой режим применяют при производстве ряженки?

-:63-65 °С с выдержкой 30 мин

-:72-75 °С с выдержкой 15 мин

-:80-85 °С без выдержки

+95-98 °С с выдержкой 3-4 часа

23 .Выберите правильный ответ (ты)

Какое давление гомогенизации применяется при выработке питьевого молока?

-:2-3 МПа

+12,5-15 МПа

-:50-70 МПа

-:100-120 МПа

24. Выберите правильный ответ (ты)

Как влияет процесс созревания сметаны на ее консистенцию?

-:Понижает вязкость

+Повышает вязкость

-:Не влияет

-:Вызывает появление комочков

25. Выберите правильный ответ (ты)

С какой целью вносится сычужный фермент при производстве сыра?

-:Для улучшения цвета

-:Для улучшения вкуса

+Для улучшения свертывания

-:Для уничтожения микрофлоры

26. Выберите правильный ответ (ты)

На каком принципе основано производство сгущенного молока с сахаром?

-:Биоз

+ Осмоанабиоз

-:Абиоз

-:Ксероанабиоз

27. Выберите правильный ответ (ты)

При какой температуре сквашивается кефир?

+18-23 °С

-:28-30 °С

-:38-40 °C

-:40-45 °C

28. Выберите правильный ответ (ты)

Молоко, сквашенное чистыми культурами молочнокислых бактерий - это ...

-:Гидролизат

-: Автолизат

+Закваска

-:Молозиво

29. Выберите правильный ответ (ты)

С какой температурой мороженое выходит из фризера?

-:-10 ... - 12 °C

+ 4 ... - 6 °C

- :0 ... + 2°C

-:+4 ... +6 °C

30. Выберите правильный ответ (ты)

Чем промывают масляное зерно?

-: Пахтой

+Водой

-: Сывороткой

-: Обезжиренным молоком

31. Выберите правильный ответ (ты)

Сыр с высокой температурой второго нагревания ...

-:Голландский

-: Латвийский

+Швейцарский

-:Брынза

32. Выберите правильный ответ (ты)

Среднее содержание жира в обезжиренном молоке

-:0 %

-:0,05 %

+0,5 %

-:1 %

33. Выберите правильный ответ (ты)

Температура гомогенизации молока

-:10 - 15 ° C

-:35-45 °C

+55-65 °C

-:75-85 °C

34. Выберите правильный ответ (ты)

Какое брожение приводит к порче молока и молочных продуктов?

-: молочнокислое

+маслянокислое

-: пропионовокислое

-: спиртовое

35. Выберите правильный ответ (ты)

Содержание белка в молоке может находиться в пределах.

-:0,5 - 1,5 %

+2,0 - 4,5 %

-:5,0 - 7,0 %

-:10,0 - 20,0 %

36. Выберите правильный ответ (ты) По показанию плотности судят ...

-:о свежести молока

+о натуральности молока

-:о содержании белка

-: вязкости молока

37. Выберите правильный ответ (ты)

Сыропригодность молока зависит от содержания в молоке ...

-: белка и жира

-:жира и витаминов

+ферментов и минеральных веществ

-: витаминов и молочного сахара

38. Выберите правильный ответ (ты)

Какой из перечисленных продуктов относят к молочным консервам?

-: пастеризованное молоко

+сухое молоко

-:творог

-:сыр

39. Выберите правильный ответ (ты)

Минимальное количество молочного жира содержится в масле.

+бутербродном

-: крестьянском

-: вологодском

-:топленом

40. Выберите правильный ответ (ты)

Какой из перечисленных сыров относят к рассольным?

-: голландский

-: советский

+брынза

-: чеддер

41. Выберите правильный ответ (ты)

Какие операции осуществляются в термостате при выработке кисломолочных напитков?

+сбраживание

-:заквашивание и сквашивание

-: нормализация, заквашивание и сквашивание

-:заквашивание, сквашивание и нормализация

42. Выберите правильный ответ (ты)

Витаминизированное молоко вырабатывают с добавлением витамина ...

-:А

-:Д

-:В 12

+С

43. Выберите правильный ответ (ты)

Гомогенизация используется при производстве ..

-:творога

-: нежирного кефира

-: кумыса

+ряженки

44. Выберите правильный ответ (ты)

К кисломолочным напиткам смешанного типа брожения относят ...

-: йогурт

-: варенец

+кефир

-:мечниковскую простоквашу

45. Выберите правильный ответ (ты)

Температура сквашивания кефира составляет ...

-:15 - 20 °С

+20 - 25 °C
-:25 - 30 °C

46. Выберите правильный ответ (ты)

Какой минимальный показатель плотности установлен ГОСТом 13264-88 на заготавливаемое молоко?

-:1,026;
+1,027;
-:1,028;
-:1,029;

47. Выберите правильный ответ (ты)

Как оценивается молоко по механической загрязненности?

-:1-я гр. - на фильтре слабые следы грязи;
+1-я гр. - на фильтре нет грязи;
-:2-я гр. - на фильтре заметные следы грязи;
-:3-я гр. - на фильтре слегка заметные следы грязи;

48. Выберите правильный ответ (ты)

Какое количество бактерий допустимо в 1 мл молока высшего сорта?

-:до 4 млн.;
-:до 1 млн.;
-:до 20 млн.;
+до 300 тыс.;

49. Выберите правильный ответ (ты) Как изменяются основные показатели при добавлении к молоку обрата?

-: плотность, жир, сухое вещество, СОМО понижаются;
+жир резко понижается, остальные показатели не изменяются;
-: плотность повышается, остальные показатели понижаются;
-:все показатели повышаются;

50. Выберите правильный ответ (ты) Каков путь молока в сепараторе?

-: поплавковая камера, барабан, молокоприемник;
+молокоприемник, поплавковая камера, барабан;
-: молокоприемник, приемные рожки, барабан;
-: приемные рожки, поплавковая камера, барабан;

51. Выберите правильный ответ (ты)

Какой процент жира допускается в обезжиренном молоке?

+0,05;
-:0,10;
-:0,20;
-:0,25;

52. Выберите правильный ответ (ты)

Какая оптимальная температура и кислотность сепарируемого молока?

-:20 °C 18 - 19°T
-:25 °C 20 - 21°T
-:30 °C 18 - 19°T
+40 °C 16 - 18 °T

53. Выберите правильный ответ (ты)

Каков абсолютный выход сливок, если из 150 кг молока получено 15 кг сливок?

-:8,5;
-:9,0;
-:9,5;
+10,0;

54. Выберите правильный ответ (ты)

Какова температура (°C) пастеризации сливок при производстве сладкосливочного масла?

-:70-75;
-:75-80;

+80-85;
-:90-95;

55. Выберите правильный ответ (ты)

Какой допустимый процент жира в пахте?

-:0,4;
-:0,5;
+0,6;
-:0,7;

56. Выберите правильный ответ (ты)

Какой термической обработке подвергаются сливки при маслоделии?

-: кратковременной пастеризации;
-: стерилизации;
-: кипячению;
+мгновенной пастеризации;

57. Выберите правильный ответ (ты)

Какой процент жира в сладкосливочном масле по ГОСТу?

-:78;
-:80;
+82;
-:83;

58. Выберите правильный ответ (ты)

Какой фермент может вызвать порчу масла при хранении?

-: пероксидаза;
-: сычужный фермент;
+липаза;
-: каталаза;

59. Выберите правильный ответ (ты)

Какой фермент используется при производстве сыра?

-: пероксидаза;
+сычужный фермент;
-: каталаза;
-:липаза.

60. Выберите правильный ответ (ты)

Согласно ГОСТ 13264-88 «Молоко коровье. Требования при закупках» цвет заготавливаемого молока должен быть:

+с желтоватым оттенком
-: белым
-:с голубым оттенком
-:с красноватым

61. Выберите правильный ответ (ты)

Согласно ОСТ 4929-84 «Кефир» кислотность кефира должна быть:

+80 - 120
-:85 - 130
-:70 - 100
-:60 - 90

62. Выберите правильный ответ (ты)

Молоко, предназначенное для выработки сычужных сыров должно иметь плотность:

-:1,023
+1,027
-:1,030
-:1,025

63. Выберите правильный ответ (ты)

Согласно требованиям РСТ РФ 371-89 «Творог. Технические условия» для жирного,

полужирного и нежирного творога кислотность должны быть соответственно:

+210; 220; 240 %

-:205; 225; 230 %

-:200; 215; 220 %

-:220; 232; 240 %

64. Выберите правильный ответ (ты)

Какое молоко называют восстановленным:

+нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде

-:обезжиренное

-растеризованное, выработанное из обезжиренного молока

-:термизированное

65. Выберите правильный ответ (ты)

Кумыс по характеру сквашивания - это...

+кисломолочный напиток, полученный в результате молочно-кислого и спиртового брожения

-:кисломолочный напиток из кобыльего молока

-:молочно - кислого брожения

-:кисломолочный напиток, полученный в результате пропионово-кислого Брожения

66. Выберите правильный ответ (ты)

Какие операции включает в себя механическая обработка молока

+очистку, нормализацию, гомогенизацию

-:очистку, гомогенизацию, охлаждение

-:сепарирование, восстановление, нормализацию

-:очистку, пастеризацию, гомогенизацию

67. Выберите правильный ответ (ты) Молоко с наполнителями - это...

+молоко с какао и кофе, с высоким содержанием сухих веществ *

-:молоко с витамином С

-:молоко с сахаром

-:молоко с плодово-ягодными добавками

68. Выберите правильный ответ (ты)

К порокам консистенции молока относятся....

-: маслянистая, пригорелая консистенция

+ водянистая, творожистая, бродящая консистенция

-:соленая, вязущая, мыльная консистенция

-:посторонняя, водянистая, мыльная консистенция

69. Выберите правильный ответ (ты)

От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока -: кислотности молока -

длительности хранения

+ температуры охлаждения

-содержания витамина С

70. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите режимы пастеризации молока и сливок

+низкотемпературные, среднетемпературные, высокотемпературные

-:мягкие, нормальные, высокотемпературные

-:длительные, кратковременные, без выдержки или с выдержкой разной продолжительности

^кратковременные, мгновенные, продолжительные

71. Выберите правильный ответ (ты)

Какие операции включает в себя резервуарный способ выработки кисломолочных продуктов

+нормализация, очистка, пастеризация, гомогенизация, охлаждение, заквашивание, сквашивание, охлаждение, хранение

-:очистка, гомогенизация, охлаждение, сквашивание, хранение

-:пастеризация, гомогенизация, заквашивание, сквашивание, хранение -нормализация, гомогенизация, охлаждение, заквашивание, охлаждение, хранение

72. Выберите правильный ответ (ты)

Какими свойствами обладает белок молока - казеин

+свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты, не растворим в воде и не свертывается при нагревании

-:свертывается при нагревании, растворим в воде и не свертывается под действием сычужного фермента

-:не свертывается под действием сычужного фермента и молочной кислоты

-:не свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты и свертывается при нагревании

73. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите свойства сывороточных белков молока

+не свертываются под действием сычужного фермента, растворимы в воде, свертываются при нагревании

-:свертываются под действием сычужного фермента, растворимы в воде

-:не растворимы в воде, свертываются под действием лимонной кислоты

-:не свертываются под действием сычужного фермента и при нагревании

74. Выберите правильный ответ (ты)

Сливки - это....

-: белковый концентрат

сконцентрированная белковая часть молока

+ концентрированная жировая часть молока

сконцентрированный кисломолочный продукт

75. Выберите правильный ответ (ты)

На какие сорта подразделяют молоко по ГОСТ Р 52054 - 2003

-: первый, второй, третий, несортное молоко

-:первый, второй, третий, неклассное молоко

-:первый, второй, несортное молоко

+ высший, первый, второй, несортное молоко

76. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите способы стерилизации молока

-:химический, механический, радиоактивный, электрический, тепловой

-одноступенчатый, двухступенчатый

-центрифугирование, высокочастотный нагрев, СВЧ - излучение

+химический, механический, электрический, тепловой

77. Выберите правильный ответ (ты)

Что включает в себя тепловая обработка молока

+пастеризацию, стерилизацию, охлаждение

-растеризацию, нормализацию, стерилизацию, охлаждение

-:гомогенизацию, стерилизацию, пастеризацию, охлаждение

-растеризацию, гомогенизацию, стерилизацию, охлаждение

78. Выберите правильный ответ (ты)

Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов

+нормализация, очистка, пастеризация, гомогенизация, заквашивание, розлив, сквашивание, охлаждение, созревание

^нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, заквашивание, сквашивание, розлив, охлаждение

-рриемка, очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, заквашивание, розлив, хранение

-:очистка, пастеризация, гомогенизация, розлив, сквашивание, охлаждение, созревание

79. Выберите правильный ответ (ты)

Какие операции включает в себя технологический процесс производства пастеризованного молока

- : очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение
- + приемка, нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасование, упаковывание
- : приемка, нормализация, очистка, гомогенизация, заквашивание, охлаждение, фасование
- : приемка, нормализация, очистка, пастеризация, сквашивание, охлаждение, фасование, упаковывание

80. Выберите правильный ответ (ты)

Какие кисломолочные продукты вырабатывают термостатным и резервуарным способами

- : ряженку, кумыс, простоквашу, творог
- : кефир, простоквашу, ряженку, сыр
- + кефир, ряженку, йогурт
- : йогурт, простоквашу, кефир, творожную массу

81. Выберите правильный ответ (ты)

Какой кисломолочный напиток вырабатывают только термостатным способом

- + простоквашу
- : кефир
- : ряженку
- : йогурт

82. Выберите правильный ответ (ты)

По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира

- + - цвет
- + - консистенция
- + - температура плавления
- : - содержание жирных кислот
- : - температура кипения
- : - содержание холестерина

83. Выберите правильный ответ (ты)

Что такое нутровка туши животного

- + - извлечение внутренних органов из туши
- : - распиливание туши по средней линии
- : - удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
- : - отделение головы от туши

84. Выберите правильный ответ (ты)

В каком виде на перерабатывающие предприятия доставляют туши вынужденно убитых животных:

- + - целыми
- : - без головы и конечностей
- : - с головой, без конечностей
- : - четвертинами и полутушами

85. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите дефекты мяса

- + - ослизнение
- + - закисание
- + - пигментация
- + - ожоги
- : - тумак
- : - кровавое кольцо

86. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите продолжительность хранения жира-сырца при температуре 0°C

- + - 2.. .3 суток
- : - 1...1,5 суток

-: -4...5 суток

-: -8... 10 суток

87. Выберите правильный ответ (ты)

При клеймении на какую говядину ставится квадратное клеймо

-: -первой категории

+ -второй категории

-: -тощей упитанности

-: -нестандартную говядину

88. Выберите правильный ответ (ты)

Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту

-: -корейка

-: -окорок

-: -голяшка

+ -рулька

89. Выберите правильный ответ (ты)

В каком случае животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин

+ -количество животных не соответствует указанным в товарно-транспортной накладной

-: -при задержке прибытия-доставки партии скота

-: -при несогласии приемщика с показателями живой массы животных, указанными в гуртовой ведомости

-: -при доставке скота на необорудованном для перевозки автотранспорте

90. Выберите правильный ответ (ты)

Подкожный жир называется "здоров" у

-: -свиньи

+ -крупный рогатый скот

-: -мелкий рогатый скот

-: -кабаны

-: -олени

91. Выберите правильный ответ (ты)

Какой из перечисленных субпродуктов не относится к мякотным

-: -легкие

+ -свиной желудок

-: -мозги

-: -печень

92. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите температуру в толще мышц, при которой мясо считается замороженным

+ -10 °С

-: -0°С

-: -5°С

-: -20°С

93. Выберите правильный ответ (ты)

Какой из перечисленных отрубов туши крупного рогатого скота является наиболее ценным

-: -пашина

-: -задняя голяшка

+ -плечевая часть

-: -поясничная часть

94. Выберите правильный ответ (ты)

Что такое парное мясо

+мясо, не потерявшее животного тепла в течение 6 часов после убоя

-:мясо, с температурой внутри мышц +10... + 25 °С

-:мясо животного в течение 12 ч после убоя

-:мясо, с температурой внутри мышц 0 до + 10 °С

95. Выберите правильный ответ (ты)

Какое мясо имеет температуру в толще мышц от -1.5 до -3.0 °С

-:охлажденное

+переохлажденное

-:замороженное

-: подмороженное

96. Выберите правильный ответ (ты)

Какой способ обработки снижает специфический запах мяса животных-производителей

+посол

-:замораживание

-:охлаждение

- размораживание

97. Выберите правильный ответ (ты)

Сколько экземпляров товарно-транспортной накладной выписывает хозяйство, отправляющее скот на

мясоперерабатывающие предприятия

+три

-:два

-:четыре

-:один

98. Выберите правильный ответ (ты)

В каком случае животные не подлежат приемке на мясоперерабатывающем предприятии

+доставленные без сопроводительных документов

-доставленные без акта о выбраковке

-:при подозрении на заразные заболевания

-доставленные без ветеринарного свидетельства

99 Выберите правильный ответ (ты)

Укажите комплект кишечного сырья

+кишки

+пищевод

+мочевой пузырь

-:печень

-:гузенка

-:легкие

100. Выберите правильный ответ (ты)

Что включает в себя операция разделки туши

+расчленение туш, полутуш или четвертин на более мелкие отрубы

-:отделения мышечной, жировой и соединительной ткани от костей

-:разрубка туш на куски мяса с костями для розничной торговли

+распиловка туш на полутуши и четвертины

101. Выберите правильный ответ (ты)

Название тонких кишок крупного и мелкого рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели

-:круга -:синюга -:пикало

+черева

102. Выберите правильный ответ (ты)

Название прямой кишки крупного рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели -:пикало

+проходник -:синюга -:круга

103. Выберите правильный ответ (ты)

Название ободочной кишки свиней при использовании на товарно-производственные цели

+кудрявка -:гузенка -:черева -:синюга

104. Выберите правильный ответ (ты)

Что такое панзелевка кишок

- :1снятие слизистой оболочки кишок
- :промывка кишок
- +снятие жира с кишок
- :выворачивание кишок

105. Выберите правильный ответ (ты)

При какой температуре необходимо хранить соленое кишечное сырье

- + -2 ... I 5 °C
- :- -10...+ 2°C
- :- +12... + 20°C
- : -20...- 10°C

106. Выберите правильный ответ (ты)

Что включает в себя физико - химический способ консервирования мяса -:копчение -:варка
+посол

- :замораживание

107. Выберите правильный ответ (ты)

Для какого мяса характерна наибольшая продолжительность хранения

- +замороженного
- :охлажденного -: остывшего
- : подмороженного -: копченого

108. Выберите правильный ответ (ты)

При каком способе посола мяса и мясопродуктов используется только соль

- :мокрое
- +сухом
- :смешанном
- : сухо-соленом

109. Выберите правильный ответ (ты)

Продолжительность горячего копчения мясопродуктов

- :48 часов
- :36 часов
- :24 часа
- +12.. .18 часов

110. Выберите правильный ответ (ты)

Продолжительность холодного копчения мясопродуктов

- +3.7 суток
- :48 часов
- :36 часов
- :10.12 суток

111. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите температуру стерилизации при изготовлении мясных консервов

- :50...70°C
- +110...130 °C
- :80...100°C
- :30...50 °C

112. Выберите правильный ответ (ты)

Какие животные имеют наибольший убойный выход

- :крупный рогатый скот
- :овцы
- :козы
- +свиньи

113. Выберите правильный ответ (ты)

Направление продуктивности свиней крупной белой породы

- +универсальное

- :мясное
- :беконное
- :мясо-сальное

114. Выберите правильный ответ (ты)

Категории упитанности свиней

- +первая, вторая, третья, четвертая, пятая
- :первая, вторая, третья
- :высшая, первая, вторая
- :первая, вторая, третья, четвертая

115. Выберите правильный ответ (ты)

Сколько категорий упитанности установлено для телят -

- :пять
- :три
- +две
- :четыре

116. Выберите правильный ответ (ты)

Категории упитанности для говядины, полученной от взрослого крупного рогатого скота

- :высшая, первая, вторая
- :первая, вторая, третья
- +первая, вторая
- :высшая, первая, вторая, третья

117. Выберите правильный ответ (ты)

При клеймении мяса, что обозначает буква "Т" внутри клейма

- +телятина
- :тощая говядина
- :туберкулез
- :трихинеллез

118. Выберите правильный ответ (ты)

Какой из указанных отрубов туши свиней относится к третьему сорту мяса

- :окорок
- :поясничная часть
- :спинная часть
- +зарез
- :спинно-лопаточная часть

119. Выберите правильный ответ (ты)

У какого вида животных при первичной обработке проводят крупонирование

- :мелкий рогатый скот
- :кролики
- +свиньи
- :крупный рогатый скот

120. Выберите правильный ответ (ты)

Что такое обвалка мяса

- +отделение мяса (мягких тканей) от костей
- :обработка мяса сухой повареной солью или ее раствором
- :разделка туш на полутуши и четвертины
- :отделение жил и мелких косточек от мяса

121. Выберите правильный ответ (ты)

При каких заболеваниях запрещается убой животных на мясо

- +туберкулез, бруцеллез, эхинококкоз, финноз
- :паратуберкулез,
- :пневмония
- :сибирская язва, эмфизематозный карбункул*

122. Выберите правильный ответ (ты)

Какое напряжение применяется при электроогушении взрослого поголовья крупного рогатого скота

- +100...120 В
- +170...200 В
- :80...90 В
- :220...300 В
- :40...60 В

123. Выберите правильный ответ (ты)

Какой способ консервирования шкур животных носит название "тузлукование"

- :консервирование сухой солью (в расстил)
- :сухо - соленый способ
- +консервирование в рассоле
- :пресно - сухой способ

124. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите содержание мышечной ткани в туше крупного рогатого скота

- :45... 50%
- :35 ... 40%
- +55 ... 60%
- :65 ... 70%

125. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите величину кислотности (рН) свежего белка яиц

- +7,4
- :6,2
- :7,0
- :8,2

126. Выберите правильный ответ (ты)

Укажите оптимальную температуру хранения яиц

- :0... + 4,0°C
- :0...-4,0°C
- +2,5... +1,0 °C
- :4,0...-8,0 °C

127. Выберите правильный ответ (ты)

Какое количество нитрита натрия, как правило, вводят в фарш при производстве вареных колбас:

- +7,5 г на 100 кг сырья в виде 2,5 % раствора
- :4,5 г на 100 кг сырья в виде 2.5 % раствора
- :2,9 г на 100 кг сырья в виде 4.0 % раствора
- :6.5 г на 100 кг сырья в виде 3,0 % раствора

128. Выберите правильный ответ (ты)

В результате созревания мясо...

- +приобретает нежную консистенцию и сочность, хорошо выраженный специфический запах и вкус
- : характеризуется мягкой консистенцией, небольшой механической прочностью, высокой водосвязывающей способностью, вкус и запах выражены недостаточно точно
- : теряет эластичность, становится жестким, уменьшается влагосвязывающая способность, запах и вкус плохо выражены

129. Выберите правильный ответ (ты)

Что такое жиловка мяса:

- +процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок
- : процесс сортировки мяса в зависимости от процентного содержания в нем жировой и соединительной ткани

-: процесс измельчения мяса на куски определенного размера

-: процесс отделения жил от мяса и его сортировка

130. Выберите правильный ответ (ты)

Какую температуру имеет замороженное мясо

-: -1,5 ...-3,0°C

+8,0 °C и ниже

-: -3,0... -5,0 °C

-: - 0...-7,0°C

131. Выберите правильный ответ (ты)

-: с температурой не выше I- 12 °C

-: с температурой от 0 до - 4 °C

-: с температурой ниже - 10 °C

+с температурой от 0 до I 4 °C

132. Выберите правильный ответ (ты)

Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки

+70 +/- 1 °C*

-:75 +/- 1 °C

-:40...50 °C

-: 85...90°C

133. Выберите правильный ответ (ты)

Говядину относят к I сорту, если она...

+содержит до 6 % соединительной и жировой ткани

-: не содержит видимой жировой и соединительной ткани

-: содержит жировой и соединительной ткани не более 20 %

-: содержит до 12% жировой и соединительной ткани

134. Выберите правильный ответ (ты) По показанию плотности судят ...

-: о свежести молока

+о натуральности молока

-: о содержании белка

-: вязкости молока

135. Выберите правильный ответ (ты)

Сыропригодность молока зависит от содержания в молоке ...

-: белка и жира

-: жира и витаминов

+ферментов и минеральных веществ

-: витаминов и молочного сахара

136. Выберите правильный ответ (ты)

Какой из перечисленных продуктов относят к молочным консервам?

-: пастеризованное молоко

+сухое молоко

-: творог

-: сыр

137. Выберите правильный ответ (ты)

Минимальное количество молочного жира содержится в масле.

+бутербродном

-: крестьянском

-: вологодском

-: топленом

138. Выберите правильный ответ (ты)

Какой из перечисленных сыров относят к рассольным?

-: голландский

-: советский

+брынза

-: чеддер

139. Выберите правильный ответ (ты)

Какие операции осуществляются в термостате при выработке кисломолочных напитков?

+сбраживание

-: заквашивание и сквашивание

-: нормализация, заквашивание и сквашивание

-: заквашивание, сквашивание и нормализация

140. Выберите правильный ответ (ты)

Витаминизированное молоко вырабатывают с добавлением витамина ...

-: А

-: Д

-: В₁₂

+С

141. Выберите правильный ответ (ты)

Гомогенизация используется при производстве ..

-: творога

-: нежирного кефира

-: кумыса

+ряженки

142. Выберите правильный ответ (ты)

К кисломолочным напиткам смешанного типа брожения относят ...

-: йогурт

-: варенец

+кефир

-: мечниковскую простоквашу

143. Выберите правильный ответ (ты) Температура сквашивания кефира составляет ...

-: 15 - 20 °С

+20 - 25 °С

-: 25 - 30 °С

144. Выберите правильный ответ (ты)

Какой минимальный показатель плотности установлен ГОСТом 13264-88 на заготавливаемое молоко?

-: 1,026;

+1,027;

-: 1,028;

-: 1,029;

145. Выберите правильный ответ (ты)

Как оценивается молоко по механической загрязненности?

-: 1-я гр. - на фильтре слабые следы грязи;

+1-я гр. - на фильтре нет грязи;

-: 2-я гр. - на фильтре заметные следы грязи;

-: 3-я гр. - на фильтре слегка заметные следы грязи;

146. Выберите правильный ответ (ты)

Какое количество бактерий допустимо в 1 мл молока высшего сорта?

-: до 4 млн.;

-: до 1 млн.;

-: до 20 млн.;

+до 300 тыс.;

147. Выберите правильный ответ (ты) Как изменяются основные показатели при добавлении к молоку обрата?

-: плотность, жир, сухое вещество, СОМО понижаются;

+жир резко понижается, остальные показатели не изменяются;

-: плотность повышается, остальные показатели понижаются;

-: все показатели повышаются;

148. Выберите правильный ответ (ты)

Каков путь молока в сепараторе?

-: поплавковая камера, барабан, молокоприемник;

- +молокоприемник, поплавковая камера, барабан;
- : молокоприемник, приемные рожки, барабан;
- : приемные рожки, поплавковая камера, барабан;

149. Выберите правильный ответ (ты)

Какой процент жира допускается в обезжиренном молоке?

- +0,05;
- :0,10;
- :0,20;
- :0,25;

150. Выберите правильный ответ (ты)

Какая оптимальная температура и кислотность сепарируемого молока?

- :20 °С 18 -19°Т
- :25 °С 20 -21°Т
- :30 °С 18 -19°Т
- +40 °С 16 - 18 °Т

- 1. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?**
 - a) 15 - 20 час
 - b) 24-30 час и зависит от массы полутуш
 - c) 10 -15 час и зависит от массы полутуш
 - d) 30 - 35 час
- 2. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют**
 - a) 12 ч.
 - b) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 - c) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 - d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
- 3. В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?**
 - a) парном, охлажденном, размороженном или соленом
 - b) мороженом, охлажденном
 - c) парном
 - d) размороженном
- 4. Температура охлажденных ливерных колбас, °С?**
 - a) 2 °С
 - b) 4 °С
 - c) 6 °С
 - d) 8 °С
- 6. Что такое обвалка отрубов?**
 - a) Д+С
 - b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
 - c) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов
 - d) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
- 7. Что такое жиловка мяса?**
 - a) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков
 - b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
 - c) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
 - d) С+Б

- 8. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...**
- a) в пределах 0-8 °С
 - b) 10 °С
 - c) 12 °С
 - d) 16 °С
- 9. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час?**
- a) 20 час
 - b) 10 час
 - c) 30 час
 - d) 40 час
- 10. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...**
- a) сырокопченые и варено-копченые
 - b) сыровяленые
 - c) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые
 - d) вареные и полукопченые
- 11. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?**
- a) парном
 - b) охлажденном, замороженном
 - c) парном, охлажденном и размороженном
 - d) размороженном
- 12. Основными общими процессами производства колбас являются:**
- a) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
 - b) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
 - c) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
 - d) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- 13. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 8°С, час?**
- a) 36 час
 - b) 48-72 час
 - c) 24 - 48 час
 - d) 12 час
- 14. При выработке, каких колбас используют длительный посол?**
- a) вареных колбасных изделий
 - b) полукопченых колбасных изделий
 - c) копчено-соленых (соленых) изделий
 - d) сыровяленых
- 15. При выработке, каких колбас используют кратковременный посол?**
- a) вареных колбасных изделий
 - b) полукопченых колбасных изделий
 - c) копчено-соленых (соленых) изделий
 - d) сыровяленых
- 16. Какие колбасы подвергаются варке?**
- a) все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
 - b) копченые и вареные
 - c) все колбасные изделия
 - d) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

17. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для изделий малого диаметра должна достигать ..., °С
- 20 - 25 °С
 - 35 - 40 °С
 - 40 - 45 °С
 - 45 - 65 °С
18. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для изделий малого диаметра должна достигать .., °С
- 20 - 25 °С
 - 35 - 40 °С
 - 40 - 45 °С
 - 45 - 65 °С
19. Что такое нутровка туши животного
- извлечение внутренних органов из туши
 - распиливание туши по средней линии
 - удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
 - отделение головы от туши
20. Продолжительность варки колбасных изделий составляет ..., мин?
- 15 - 20 мин зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
 - от 15 мин до 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
 - 1,5 - 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
 - 3,5 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
21. До какой температуры необходимо охладить шпик, чтобы избежать деформации шпика?
- 3 °С
 - 2 °С
 - 5 °С
 - примерно 1 °С
22. Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?
- копченые
 - сырокопченые
 - полукопченые
 - варено-копченые
23. В каком количестве используют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пирофосфат) в колбасном производстве?
- 3 % к массе фарша (30 г на 1 кг фарша)
 - 0,3 % к массе фарша (3 г на 1 кг фарша).
 - 0,5 % к массе фарша (5 г на 1 кг фарша)
 - 1 % к массе фарша (10 г на 1 кг фарша)
24. Что такое осадка колбас?
- уплотнение и фиксация окраски
 - выдержка насприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 - 8 °С и относительной влажности воздуха 80 - 85 %
 - наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)
 - процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма
25. Для каких колбас проводят кратковременную осадку?
- С+Д
 - сырокопченых 7-10 сут
 - вареных 2- 3 ч
 - полукопченых до 6 ч

26. Для каких колбас проводят длительную осадку?
- С+Д
 - сырокопченых
 - вареных
 - полукопченых
27. Сроки хранения полукопченых и варено-копченых колбас?
- 1 мес
 - 2-3 сут
 - до 10 сут
 - 15 сут
28. Сроки хранения сырокопченых колбас?
- 1 мес
 - 2-3 сут
 - до 10 сут
 - 15 сут
29. Длительность сушки для сырокопченых и сыровяленых колбас составляет ..., сут?
- 2-3 сут
 - 25-30 сут
 - 3-5 сут
 - 10-15 сут
30. Длительность сушки для варено-копченых колбас составляет ..., сут?
- 2-3 сут
 - 25-30 сут
 - 3-5 сут
 - 10-15 сут
31. Длительность сушки для полукопченых колбас составляет ..., сут?
- 2-3 сут
 - 25-30 сут
 - 3-5 сут
 - 10-15 сут
32. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для мясопродуктов в широкой оболочке должна достигать ..., °С
- 20 - 25 °С
 - 30 - 35 °С
 - 40 - 45 °С
 - 50 - 65 °С
33. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?
- 70 - 80 °С до достижения в центре батона температуры 68 - 72 °С
 - 60 - 70 °С до достижения в центре батона температуры 68 - 70 °С
 - 50 - 60 °С до достижения в центре батона температуры 70 - 75 °С
 - 40 - 50 °С до достижения в центре батона температуры 68 - 72 °С
34. Какой из перечисленных субпродуктов не относится к мякотным
- легкие
 - свиной желудок
 - мозги
 - печень
35. Что такое парное мясо
- мясо, не потерявшее животного тепла в течение 6 часов после убоя
 - мясо, с температурой внутри мышц +10... + 25 °С
 - мясо животного в течение 12 ч после убоя
 - с температурой внутри мышц 0 до + 10 °С
36. Сколько экземпляров товарно-транспортной накладной выписывает хозяйство,

отправляющее скот на мясоперерабатывающие предприятия

- a) три
- b) два
- c) четыре
- d) один

37. Что такое жиловка мяса:

- a) процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок
- б) процесс сортировки мяса в зависимости от процентного содержания в нем жировой и соединительной ткани
- с) процесс измельчения мяса на куски определенного размера
- ф) процесс отделения жил от мяса и его сортировка

38. Сколько экземпляров товарно-транспортной накладной выписывает хозяйство, отправляющее скот на мясоперерабатывающие предприятия

- a) три
- b) два
- c) четыре
- d) один

39. Мясные полуфабрикаты - это.....

- a) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- b) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- с) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- d) процесс обработки продуктов

40. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

- a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- b) натуральные, мясной фарш, пельмени
- с) котлеты, пельмени, мясной фарш
- d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

41. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- a) телятина, свинина 1 -4 категорий
- b) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- с) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- d) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

42. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- a) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- b) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- с) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- d) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

43. Разделкой мяса называют операции по ...

- a) разделению туши на семь частей
- b) разделению туши на две части
- с) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- d) разделению туши на три части

44. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- a) безкостные
- b) мясокостные
- с) костные
- d) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

- 45. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют**
- a) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
 - b) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
 - c) свинину 1,2,3 и 4 категорий
 - d) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину
- 46. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?**
- a) мясо размороженное
 - b) мясо птицы
 - c) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
 - d) мясо, замороженное более одного раза
- 47. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов**
- a) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 °С
 - b) крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 °С
 - c) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
 - d) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью
- 48. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:**
- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 - лопаточная часть, 9 - покровка
 - b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
- 49. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:**
- a) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 - лопаточная часть (5 - плечевая, 6 - заплечная), 7 - грудинка, 8 - лопаточная часть, 9 - покровка
 - b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
- 50. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:**
- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 - лопаточная часть, 9 - покровка
 - b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
- 51. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...**
- a) 12 ч.
 - b) 24 ч.
 - c) 72 ч.
 - d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

- 52. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта .**
- 12 °С.
 - 10 °С
 - не ниже 0 и не выше 8 °С, замороженные - не выше 8 °С.
 - 16 °С
- 53. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...**
- мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши
 - оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
 - мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)
 - шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных
- 54. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют**
- 12 ч.
 - 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе -12 ч.
 - 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе -12 ч.
 - 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе -12 ч.
- 55. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...**
- крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
 - из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных
 - из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины
 - из мяса птицы
- 56. Название тонких кишок крупного и мелкого рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели**
- круга
 - синюга
 - пикало
 - черева
- 57. Название прямой кишки крупного рогатого скота при использовании на товарно-производственные цели**
- пикало
 - проходник
 - синюга
 - круга

Тесты продвинутого уровня (реконструктивный уровень)

- 1. Опишите технологическую схему производства фасованного мяса**
- разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка,

- охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- b) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
 - c) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
 - d) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- 2. Опишите технологическую схему производства ливерной колбасы**
- a) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
 - b) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
 - c) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
 - d) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
- 3. Объясните для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?**
- a) для придания фаршу нежной консистенции
 - b) для повышения пищевой ценности
 - c) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
 - d) для уплотнения фарша
- 4. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ?**
- a) до 10 %
 - b) 15 %
 - c) до 8 %
 - d) 5 %
- 5. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?**
- a) свежее мясо
 - b) недавно размороженное
 - c) парное мясо
 - d) мясо, замораживаемое дважды
- 6. Опишите из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?**
- a) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
 - b) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
 - c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика
 - d) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса
- 7. Опишите технологическую схему производства вареных колбас?**
- a) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
 - b) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
 - c) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение

- d) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение
- 8. Опишите последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?**
- измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки
 - смешивания мяса с посолочной смесью или рассолом
 - измельчения мяса, выдержки, посолом
 - посол мяса смесью или рассолом, выдержки, измельчения
- 9. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?**
- 0,5-1,5 % к массе мяса
 - 3-3,5 % к массе мяса
 - 2-2,5 % к массе мяса
 - 4 % к массе мяса
- 10. Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %?**
- 0,5-1,5 % к массе мяса
 - 3-3,5 % к массе мяса
 - 2-2,5 % к массе мяса
 - 4 % к массе мяса
- 11. Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2.3 мм (при введении посолочных веществ в виде растворов) составляет .. час?**
- 4 ч
 - не менее 6 ч (желательно 12 час.)
 - не более 15 ч
 - 2 ч
- 12. Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2.3 мм (при сухом посоле) при температуре 0.4°C оставляет .. час?**
- до 24 ч
 - не менее 6 ч (желательно 12 час.)
 - не более 15 ч
 - 10 ч
- 13. Длительность процесса посола зависит от ..**
- составления фарша
 - количества введения посолочных веществ в виде растворов
 - степени измельчения и температуры
 - консистенции фарша
- 14. При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?**
- $45 - 65^{\circ}\text{C}$, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
 - $70 - 110^{\circ}\text{C}$, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
 - $80 - 120^{\circ}\text{C}$, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
 - $65 - 120^{\circ}\text{C}$, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
- 15. При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?**
- $45 - 65^{\circ}\text{C}$, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
 - $70 - 110^{\circ}\text{C}$, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
 - $80 - 120^{\circ}\text{C}$, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
 - $65 - 120^{\circ}\text{C}$, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки

- 16. Что может произойти при низкой температуре и длительности процесса обжарки колбасных изделий?**
- С+Д
 - подсушка оболочки
 - запекание и потемнение нижних концов батонов
 - закисание фарша
- 17. Что может произойти при высокой температуре процесса обжарки колбасных изделий?**
- может произойти разрыв оболочки
 - закисание фарша
 - запекание и потемнение нижних концов батонов
 - Б+С
- 18. Опишите технологическую схему производства паштетов**
- зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °С, охлаждение, упаковка
 - зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
 - промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
 - варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка
- 19. Объясните для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?**
- сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика
 - улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного фарша связывать воду
 - вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода
 - повышается влагосвязывающая способность мяса
- 20. Объясните почему температура шпика, предназначенного для измельчения колбасных и соленых изделий не должна превышать -1 °С?**
- будет деформироваться при измельчении
 - разрушается красящий пигмент
 - удаляется часть оставшейся влаги
 - нарушаются структурно-механические свойства
- 21. В какой концентрации применяют нитрит натрия в колбасном производстве ?**
- 5 %-й концентрации (50 г нитрита натрия с добавлением 950 мл воды)
 - 2,5 %-й концентрации (25 г нитрита натрия с добавлением 975 мл воды)
 - 1 %-й концентрации (10 г нитрита натрия с добавлением 90 мл воды)
 - 3 %-й концентрации (30 г нитрита натрия с добавлением 70 мл воды)
- 22. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?**
- парное, размороженное
 - свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное
 - охлажденное, размороженное
 - парное
- 23. Определите какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас?**
- посол фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы
 - заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы
 - составление фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязка колбас, навешивание

колбас на палки и рамы

- d) составление фарша, посол, заполнение оболочки вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы

24.. Опишите технологическую схему производства полукопченых колбас

- a) приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка
b) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, упаковывание
c) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки копчение, сушка
d) приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка

25. Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов в колбасном производстве для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?

- a) для увеличения сроков хранения
b) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества
c) для сохранения стойкой окраски
d) А+Д

26. Какое количество бактериальных препаратов, содержащих специальные штаммы микроорганизмов ПБ-СК (сухой) и АЦИД-СК (сухой и замороженный) используют для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?

- a) 25-100 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
b) 25-50 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
c) 250-300 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
d) 50-250 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша

27. Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:

- a) порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
b) подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
c) подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
d) стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

28.. По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира

- a) цвет
b) консистенция
c) температура плавления
^содержание жирных кислот
e) температура кипения
f) содержание холестерина

29. Укажите дефекты мяса

- a) ослизнение
- b) закисание
- c) пигментация
- d) ожоги
- e) тумак
- ^кровяное кольцо

30. В каком случае животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин

- a) количество животных не соответствует указанным в товарно-транспортной накладной
- b) при задержке прибытия-доставки партии скота
- c) при несогласии приемщика с показателями живой массы животных, указанными в гуртовой ведомости
- d) при доставке скота на необорудованном для перевозки автотранспорте

31. В каком случае животные не подлежат приемке на мясоперерабатывающем предприятии

- a) доставленные без сопроводительных документов
- b) доставленные без акта о выбраковке
- c) при подозрении на заразные заболевания
- d) доставленные без ветеринарного свидетельства

32. Что включает в себя операция разделки туши

- a) расчленение туш, полутуш или четвертин на более мелкие отрубы
- b) отделения мышечной, жировой и соединительной ткани от костей
- c) разрубка туш на куски мяса с костями для розничной торговли
- d) распиловка туш на полутуши и четвертины

33. У какого вида животных при первичной обработке проводят крупонирование

- a) мелкий рогатый скот
- b) кролики
- d) свиньи
- e) крупный рогатый скот

34. Какое напряжение применяется при электрооглушении взрослого поголовья крупного рогатого скота

- a) 100...120 В
- b) 170...200 В
- c) 80...90 В
- d) 220...300 В
- e) 40...60 В

35. В результате созревания мясо...

- a) приобретает нежную консистенцию и сочность, хорошо выражен специфический запах и вкус
^характеризуется мягкой консистенцией, небольшой механической прочностью, высокой водосвязывающей способностью, вкус и запах выражены недостаточно точно
- c) теряет эластичность, становится жестким, уменьшается влагосвязывающая способность, запах и вкус плохо выражены
- d) приобретает жесткую консистенцию, запах и вкус выражены недостаточно

36. Укажите комплект кишечного сыра

- a) кишки
- b) пищевод
- c) мочевого пузыря
- d) печень
- e) гузенка

- 37. Укажите содержание мышечной ткани в туше крупного рогатого скота**
- a) 45... 50%
 - b) 35 ... 40%
 - c) 55 ... 60%
 - d) 65 ... 70%
- 38. При клеймении на какую говядину ставится квадратное клеймо**
- a) первой категории
 - b) второй категории
 - c) тощей упитанности
 - d) нестандартную говядину
- 39. Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту**
- a) корейка
 - b) окорок
 - c) голяшка
 - d) рулька
- 40. Какой из перечисленных отрубов туши крупного рогатого скота является наиболее ценным**
- a) пашина
 - b) голяшка
 - c) плечевая часть
 - d) поясничная часть
- 41. Какой способ обработки снижает специфический запах мяса животных-производителей**
- a) посол
 - b) замораживание
 - c) охлаждение
 - d) размораживание
- 42. При каком способе посола мяса и мясопродуктов используется только соль**
- a) мокром
 - b) сухом
 - c) смешанном
 - d) сухо-соленом
- 43. Продолжительность горячего копчения мясопродуктов**
- a) 48 часов
 - b) 36 часов
 - c) 24 часа
 - d) 12.18 часов
- 44. Продолжительность холодного копчения мясопродуктов**
- a) 3.7 суток
 - b) 48 часов
 - c) 36 часов
 - d) 10.12 суток
- 45. При клеймении мяса, что обозначает буква "Т" внутри клейма**
- a) телятина
 - b) тощая говядина
 - c) туберкулез
 - d) трихинеллез
- 46. Какой способ консервирования шкур животных носит название "тузлукование"**
- a) консервирование сухой солью (в расстил)
 - b) сухо - соленый способ
 - c) консервирование в рассоле
 - d) пресно - сухой способ

- 47. К охлажденному относится мясо....**
- с температурой не выше $1-12^{\circ}\text{C}$
 - с температурой от 0 до -4°C
 - с температурой ниже -10°C
 - с температурой от 0 до 4°C
- 48. Из какой части свиных полутуш изготавливают грудинку**
- грудореберной, с ребрами и хрящами, с удаленной брюшиной
 - спинной части отруба, с ребрами, с удаленными позвонками
 - грудореберной, с ребрами, шейными и спинными позвонками
 - тазобедренной без костей
- 49. Дайте характеристику промышленному понятию «мясо»,**
- 50. Охарактеризуйте тканевый состав мяса**
- 51. Перечислите факторы, влияющие на продолжительность замораживания и сроков хранения мяса в замороженном виде**
- 52. Опишите технологию сублимации мяса и мясных продуктов**
- 53. Опишите условия хранения продуктов, полученных при сублимации**

Тесты высокого уровня (творческого уровня)

- 1. Определите порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?**
- печень, прибавляют 5% бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щекловину, 2% соли, лук, пряности
 - печень, щекловину или жирную свинину, 5% бульона, лук, 2% соли и пряности
 - ливер, бульон, соль, лук, пряности
 - жирную свинину или щекловину, печень, 5% бульона, 2% соли, лук и пряности
- 2. Перечислите на сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Назовите их**
- 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
 - 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
 - 2- передняя и задняя часть
- 3. Перечислите на сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части**
- 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
 - 4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб
 - 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - 2 - передняя и задняя часть
- 4. Перечислите на сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их**
- 2 - передняя и задняя часть
 - 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
 - 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
- 6. Перечислите на сколько частей разделяют бараньи туши для производства колбасных изделий?**
- 2 - передняя и задняя часть
 - 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
 - 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

7. Перечислите какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?

- a) баранину
- b) говядину в/с, свинину нежирную
- c) свинину любой упитанности
- d) говядину 2-й категории, свинину

8. Перечислите Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?

- a) охлажденное
- b) замороженное
- c) парное мясо
- d) размороженное

9. Перечислите Какое мясо обладает наихудшими свойствами - имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

- a) недавно размороженное
- b) свежее мясо
- c) парное мясо
- d) мороженое мясо, особенно долго хранившееся

10. Перечислите При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?

- a) свежего мяса
- b) охлажденного мяса
- c) размороженного
- d) парного мяса

11. Объясните что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

- a) улучшается консистенция
- b) сокращается продолжительность выдержки мяса
- c) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
- d) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий

12. Объясните почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется

солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?

- a) повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса
- b) происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле
- c) приводит к повышению концентрации соли в продукте
- d) улучшается консистенция

13. Объясните в каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?

- a) 5 мг на 50 г сырья
- b) 10 мг на 100 г сырья
- c) 15 мг на 50 г сырья
- d) 20 мг на 100 г сырья

14. При сильном сморщивании оболочки батонов необходимо:

- a) изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительнотканых белков в составе фарша
- b) изменить в рецептуре содержание соли и нитрита
- c) изменить в рецептуре содержание воды и нитрита
- d) изменить в рецептуре содержание жира

- 15. Объясните что применяют во избежании воздушных пустот (бульонных отеков) в колбасных батонах?**
- a) прокальвают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас
 - b) проводят вакуумирование фарша
 - c) бракуют
 - d) А+Б
- 17. Определите какое количество воды, чешуйчатого льда (снега) рекомендуется добавлять при изготовлении фарша вареных колбас 1 сорта (на 100 кг сырья)?**
- a) 10-35 кг
 - b) 10-15 кг
 - c) 5-10 кг
 - d) 25 кг
- 18. На сколько процентов рекомендуется уменьшать количество воды (бульона), добавляемое в фарш при выработке колбасных изделий во избежание бульонных отеков от установленной нормы?**
- a) 2 %
 - b) 6 %
 - c) 5-10 %
 - d) 8-10 %
- 19. Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?**
- a) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого
 - b) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки
 - c) для улучшения обжарки, варки, консистенции
 - d) для улучшения варки и цвета колбас
- 20. Для чего колбасные батоны с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами, т.е. подвергают обжарке?**
- a) для устойчивости к действию микроорганизмов]
 - b) придания им хорошего товарного вида, устранения сырого запаха оболочки
 - c) для увеличения сроков хранения и повышения стойкости их окраски
 - d) А+Б
- 21. В чем преимущество копильных препаратов по сравнению с копчением дымом?**
- a) не происходит деформации колбас
 - b) не происходит усушки колбас
 - c) улучшается окраска колбас
 - d) устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат
- 22. При производстве фаршевых (эмульгированных) мясопродуктов количество применяемого копильного препарата составляет ...%**
- a) от 0,3 до 0,8 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки
 - b) от 0,1 до 0,5 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки
 - c) 1 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки
 - d) 2 % к массе сырья (батонов) до тепловой обработки
- 23. При производстве колбас в качестве жиросодержащего сырья используют**
- a) жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин
 - b) сливочное масло, маргарин, растительное масло
 - c) хребтовый, боковой шпик

- d) шпик, снятый в области пашины
- 24. Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша вареных колбас, сарделек и сосисок?**
- a) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).
- b) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеющий прослойки мышечной ткани
- c) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий
- d) бараний шпик
- 25. Какой шпик используют для производства колбас 1-го и 2-го сортов?**
- a) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий
- b) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).
- c) жир-сырец
- d) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеет прослойки мышечной ткани
- 26. Какой шпик используют в основном для изготовления колбас высших сортов?**
- a) хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).
- b) боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинки, имеющий прослойки мышечной ткани
- c) свиной
- d) шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий
- 27. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют ..**
- a) дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных
- b) кровяные сыворотку и плазму
- c) соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.
- d) А+Б
- 28. Для чего применяют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пирофосфат) в колбасном производстве при изготовлении вареных колбас - сосисок, сарделек и мясных хлебов?**
- a) обеспечивают стойкость жировых эмульсий, что профилактирует образование бульонных жировых отеков при варке колбас, тормозят окислительные процессы в жире, улучшают структуру фарша
- b) для улучшения консистенции продукта
- c) способствуют набуханию мышечных белков, влагоудерживанию при варке, увеличению сочности и выхода вареных колбасных изделий
- d) А+С
- 29. Что происходит в процессе осадки батонов сырокопченых колбас?**
- a) подсушивание оболочек, созревание фарша, его уплотнение и фиксация окраски
- b) созревание мяса, сохраняется структура клеток, что способствует более интенсивному влагообмену
- c) постепенное обезвоживание фарша, некоторое снижение величины рН, понижение показателей липкости, влагоудерживающей способности, происходит гидролитический распад белков с увеличением количества свободных аминокислот и полипептидов
- d) А+С

30. В каких целях проводится кратковременная осадка?

- a) повышения товарного вида и сроков хранения
- b) уничтожения микроорганизмов
- c) улучшения структуры колбас
- d) завершения процесса вторичного структурообразования, стабилизации окраски, подсушивания оболочки

31. Перечислите какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема изготовления полукопченых колбас?

- a) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, приемка, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 - 4⁰С в течение 12 - 48 ч в зависимости от степени измельчения
- b) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 - 4⁰С в течение 14 - 28 ч в зависимости от степени измельчения
- c) перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 4 - 8⁰С в течение 12 - 48 ч в зависимости от степени измельчения, приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм
- d) приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 - 4⁰С в течение 12 - 48 ч в зависимости от степени измельчения

32. Объясните почему копченые колбасы шприцуют с наибольшей плотностью?

- a) для улучшения варки, копчения и цвета колбас
- b) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого
- c) объем батонов сильно сокращается при последующем копчении и сушке изделий, что приводит к деформации поверхности колбас, отставания оболочки и появлению других дефектов
- d) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки

33. Опишите какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?

- a) осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение
- b) заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас
- c) измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша
- d) жиловка мяса, измельчение, посол фарша

34. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

- a) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
- b) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- c) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- d) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

35. Говядину относят к 1 сорту, если она...

- a) содержит до 6 % соединительной и жировой ткани
- b) не содержит видимой жировой и соединительной ткани
- c) содержит жировой и соединительной ткани не более 20 %
- b) содержит до 12% жировой и соединительной ткани

36. Нитрит натрия вводят в фарш с целью...

- a) придания фаршу свойств, необходимых при формировании колбасных батонов
- b) придания фаршу определенных органолептических свойств
- c) придания мясу красного цвета, которое обесцвечивается после посола
- d) ускорения процесса созревания мяса

37. Опишите строение и состав костной и хрящевой тканей. и костной и хрящевой тканей и

опишите их свойства.

38. Опишите пищевую и промышленную ценность кости. Приведите варианты использования кости на пищевые и технические цели.

39. Строение и химический состав жировой ткани. Опишите пищевую и промышленную ценность жировой ткани.

40. Опишите состав и пищевую ценность субпродуктов I категории. Направления использования субпродуктов в колбасном производстве.

41. Опишите состав и пищевую ценность субпродуктов II категории. Направления использования субпродуктов в колбасном производстве

42. Определите убыль массы (в соответствии с нормами) при охлаждении, хранении и реализации свинины мясной без шкуры. Продолжительность охлаждения составляет 1216 ч (мокрая зачистка). Это мясо хранилось на производственном холодильнике трое суток. Затем оно было реализовано в универсамах Москвы. В решении задачи необходимо пользоваться нормами естественной убыли на производственных холодильниках и в розничной торговой сети.

43. Мясо исследуется в лаборатории по органолептическим и микробиологическим показателям. Микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН, а органолептические свидетельствуют о его порче (кислый неприятный запах, дряблая консистенция, потемневшие мышцы). Какому виду порчи подверглось мясо? Что способствует этому виду порчи?

44. При определении качества рубца в лаборатории во время варки выявлено: бульон мутный, запах специфический с оттенком «хлевного». Можно ли на основании полученных данных считать продукт некачественным?

45. С каких частей туши свиней снимается твердый шпик

- a) с грудной части, ребер, шеи
- b) с пашины, ребер, окороков и лопаток
- c) с хребтовой части, окороков и лопаток
- d) с грудной части, окороков и лопаток

46. В результате созревания мясо...

- a) приобретает нежную консистенцию и сочность, хорошо выражен специфический запах и вкус
- b) характеризуется мягкой консистенцией, небольшой механической прочностью, высокой водосвязывающей способностью, вкус и запах выражены недостаточно
- c) теряет эластичность, становится жестким, уменьшается влагосвязывающая способность, запах и вкус плохо выражены
- d) приобретает жесткую консистенцию, запах и вкус выражены недостаточно

47. Отечественная замороженная свинина в полутушах поступила на холодильник. Признаки повторного замораживания отсутствуют. Мясо до поступления хранилось 4 мес. Какой показатель необходимо определить, чтобы быть уверенным, что свинина выдержит двухмесячное хранение при температуре -18°C ?

48. При оценке качества в лаборатории импортной замороженной печени выявлено: запах кислый неприятный как в сырой печени, так и при пробной варке, на нижней стороне блока печени, упакованного в полимерную пленку, наличие большого количества льда, окрашенного в темно-красный цвет. Можно ли на основании полученных данных определить вид порчи (в результате автолиза или микробная)? Когда произошла порча: в убойном цехе при задержке холодильной обработки или при нарушении режимов хранения или транспортирования?

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

Оценивание качества знаний студентов при проведении входного контроля в виде тестирования

Ожидаемый результат:

Демонстрация знаний методов реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции и основных режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

Демонстрация умения использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции и анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Демонстрация владения навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции.

Критерии оценки при проведении тестирования студентов:

- «зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах 61 - 100 %

- «не зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов находится в пределах менее 60 %

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Технология переработки и хранения продукции животноводства»:

Зачётная оценка / экзаменационная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Зачтено	80-100 баллов
Зачтено	60-79 баллов
Зачтено	45-59 баллов
Не зачтено	менее 45 баллов
отлично	80-100 баллов
хорошо	60-79 баллов
удовлетворительно	45-59 баллов
неудовлетворительно	менее 45%

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Зачет	50	30	20	100	10
Экзамен	40	30	30	110	10

Если студент набирает не менее 45 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, преподаватель имеет право с согласия студента выставить ему оценку «удовлетворительно» без его участия в процедуре экзамена. В случаях несогласия студента с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

Если студент набирает не менее 60 баллов по итогам текущего и рубежного контроля, преподаватель имеет право с согласия студента выставить ему оценку «хорошо» без его участия в процедуре экзамена. В случаях несогласия студента с оценкой, он сдает экзамен по дисциплине на общих основаниях.

Если студент набирает не менее 80 баллов по итогам текущего и рубежного контроля (при условии проставления преподавателем 10 поощрительных баллов), преподаватель имеет право с согласия студента выставить ему оценку «отлично» без его участия в процедуре экзамена.

Студент, набравший по итогам текущего и рубежного контроля менее 35 возможных баллов или пропустивший более 50 % практических (семинарских, лабораторных) занятий, до экзамена по данной дисциплине не допускается. В этом случае по разрешению декана он изучает не освоенные им темы, выполняет соответствующие задания в сроки, установленные деканатом для ликвидации задолженностей. Баллы, полученные таким образом, прибавляются к количеству баллов, набранных студентом в семестре.

ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА УСТНОГО ОТВЕТА ПРИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знаний методов реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции и основных режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

Демонстрация умения использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции и анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Демонстрация владения навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции.

Зачтено (45 баллов) ставится, если:

- прочно усвоил предусмотренный программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров;
- показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов.
- без ошибок выполнил практическое задание.

Обязательным условием выставленной оценки является правильная речь в быстром или умеренном темпе.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на лабораторно-практических занятиях.

Не зачтено (менее 45 баллов) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

Ожидаемый результат:

Демонстрация знаний методов реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции и основных режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

Демонстрация умения использовать справочные материалы для разработки

производства и переработки сельскохозяйственной продукции и анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Демонстрация владения навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции.

Критерии оценки:

активное участие в процессе практического занятия,
самостоятельность выполнения анализов,
свободное владение материалом,
полные и аргументированные ответы на вопросы,
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,
полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе лабораторного занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВЛЕННОГО РЕФЕРАТА:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знаний методов реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции и основных режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

Демонстрация умения использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции и анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Демонстрация владения навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции.

№	Критерии оценки реферата	Баллы
1	Общее оформление реферата	0,5
2	Соответствие темы и содержания	0,5
3	Умение формулировать актуальность темы, цель, задачи	0,5
4	Раскрытие темы в основных разделах	1
5	Умение анализировать литературу и делать выводы	1
6	Умение отвечать на вопросы	1
7	Количество литературных источников	0,5
8	Общая оценка	5

ОЦЕНИВАНИЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ С ДОКЛАДОМ И ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знаний методов реализации современных технологий

производства сельскохозяйственной продукции и основных режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

Демонстрация умения использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции и анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Демонстрация владения навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции. **Критерии оценки:**

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации;
- знания методов и методологии оценки объектов недвижимости;
- умение обобщать информацию с помощью таблиц, схем, рисунков;
- способность делать аргументированные выводы;
- способность представить оригинальную и креативную презентацию доклада.

Пороги оценок:

3 балла - соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умение критического анализа информации; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

2 баллов - содержание в основном соответствует выступления теме, поставленным целям и задачам; имеются единичные фактические неточности, незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей, автор демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

1 баллов - в работе допущены существенные отклонения от темы, работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные нарушения последовательности изложения, есть претензии к соблюдению норм и правил библиографического и иллюстративного оформления, затрудняется при ответе на дополнительные вопросы, плохо ориентируется в представленном материале.

0 баллов - не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, допущено много фактических ошибок, нарушена последовательность изложения во всех частях работы, обобщение информации, выводы и презентация, отмечаются серьезные претензии к качеству оформления работы.

ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТИРОВАНИЯ:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знаний методов реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции и основных режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

Демонстрация умения использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции и анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Демонстрация владения навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции.

Критерий оценки:

При использовании системы подсчета процента правильных ответов или системы подсчета набранных баллов выставляется студенту:

- 90. 100% - «отлично»;
- 75 .89% - «хорошо»;
- 51.74% - «удовлетворительно»;
- 0.50% - «неудовлетворительно».

Оценивание качества ответов на ситуационные задачи:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация знаний методов реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции и основных режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

Демонстрация умения использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции и анализировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Демонстрация владения навыками обоснования элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства и методами контроля режима хранения сельскохозяйственной продукции.

Критерии оценки:

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг-плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям: успешное решение задач с использованием теоретического материала и с необходимыми пояснениями, сделаны обоснованные выводы, разъяснения полученных результатов, установлены причинно-следственные связи, сделаны соответствующие выводы.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг-плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям: задача решена, но в процессе решения допущены несущественные ошибки, имелись затруднения в знаниях формул и небольшие шероховатости в пояснении результатов.

Баллы не ставятся, если: обучающийся уклонился от решения задачи или задача решена не верно.