

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

И. о. заведующий кафедрой



В.В. Горшков

«31» августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан

биолого-

технологического факультета



А.И. Афанасьев

«31» августа 2023г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ**
по учебной дисциплине

«ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ»

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность (профиль) – **Технология производства и переработки
продукции животноводства**

Квалификация (степень) выпускника
бакалавр

Программа подготовки - **бакалавриат**

Барнаул 2023

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «Технология мяса и мясопродуктов»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 22 от 05.06.2023 г.

И. о. зав. кафедрой

канд. с-х. наук, доцент

В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от 31.08. 2023 г.

Председатель методической комиссии

Л.А. Бондырева

Составители:

Профессор кафедры д. с.-х. н.,
профессор

Н.И. Владимиров

Содержание

1. Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)
2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).
3. Виды оценочных средств

Приложения

1.Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждому дескриптору)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено			Не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции) ПК -1 - Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства						
ИД-1 _{ПК-1} Использует полученные знания для разработки системы мероприятий по повышению эффективности переработки продукции сельского хозяйства	Знает факторы, влияющие на мясное сырье, субпродукты, технологии их переработки и производство мясопродуктов	Системные знания факторов влияющих на мясное сырье, субпродукты, технологические особенности их переработки мяса и производство мясопродуктов	В целом успешные, но несистематические знания факторов влияющих на мясное сырье, субпродукты, технологические особенности их переработки мяса и производство мясопродуктов	Фрагментарные знания факторов влияющих на мясное сырье, субпродукты, технологические особенности их переработки мяса и производство мясопродуктов	Не знает факторов влияющих на мясное сырье, субпродукты, технологические особенности их переработки мяса и производство мясопродуктов	Защита лабораторной работы, устный опрос, коллоквиум/ устный опрос, контрольная работа
		Системные умения применения ГОСТов, регламентов, методик при	В целом успешные, но несистематические умения применения ГОСТов,	Фрагментарные умения применения ГОСТов, регламентов,	Не умеет применять ГОСТы, регламенты, методики при	

		переработке мяса и производстве мясопродуктов	регламентов, методик при переработке мяса и производстве мясопродуктов	методик при переработке мяса и производстве мясопродуктов	переработке мяса и производстве мясопродуктов	
		Системные знания ГОСТов, регламентов, методик при переработке мяса и производстве мясопродуктов	В целом успешные, но несистематические знания ГОСТов, регламентов, методик при переработке мяса и производстве мясопродуктов	Фрагментарные знания ГОСТов, регламентов, методик при переработке мяса и производстве мясопродуктов	Не владеет знаниями ГОСТов, регламентов, методик при переработке мяса и производстве мясопродуктов	
	Умеет применять на практике методики определения качества сырья и продуктов растительного и животного происхождения	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок применять на практике методики определения качества сырья	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок по методикам определения качества сырья	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок использования методик определения качества сырья	Уровень знаний минимальных требований, имеют место грубые ошибки использования методик	
	Владеет методами контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Системные владения методами контроля качества сырья и продуктов	Владение всеми основными методами контроля с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с	Владение основными методами контроля качества с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не продемонстрированы основные методы контроля качества имели место грубые ошибки	

			недочетами			
	Владеет навыками определения свежести сырья и продуктов	Системные владения навыками определения свежести сырья и продуктов	Владение навыками определения свежести сырья и продуктов в полном объеме, но некоторые с недочетами	Владение навыками определения свежести сырья и продуктов качества с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не продемонстрировано владение навыками определения свежести сырья и продуктов качества имеют место грубые ошибки	
	Владеет методиками определения качества мясного сырья и мясопродуктов	Системные владения методиками определения микробиологической безопасности продуктов	Владения методиками определения микробиологической безопасности продуктов в полном объеме, но некоторые с недочетами	Владения методиками определения микробиологической безопасности продуктов с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не продемонстрировано владение методиками определения микробиологической безопасности продуктов имеют место грубые ошибки	
ИД-ЗПК-1 Реализует технологии производства продукции животноводства	Умеет подбирать эффективные технологии переработки мяса, субпродуктов	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	

	Владеет навыками технологии переработки мяса, субпродуктов и производства из них мясопродуктов	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	
--	--	--	---	---	---	--

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Устный опрос	<i>5 семестр</i>	ПК-1
		История развития, современное состояние и характеристика мясной индустрии страны и Алтайского края.	
		Значение мяса в питании человека	
		Основные источники животного сырья	
		Краткая характеристика мясных качеств убойных животных	
		Понятие о живой массе, предубойной массе, убойном выходе мяса	
		Виды транспортировки убойных животных	
		Транспортная документация	
		Перевозка животных по железной дороге	
		Норма скидок.	
		Перевозка животных автомобильным транспортом	
		Перегон животных	
		Оценка упитанности убойных животных, туш	
		<i>6 семестр</i>	
		Классификация мясопродуктов	
		Обвалка, жиловка, сортировка мяса. Нормы выхода, допустимые потери	
		Классификация полуфабрикатов.	
		Производство натуральных, рубленых полуфабрикатов	
		Посол, методы	
		Изменения в сырье при посоле	
		Копчение, методы	
		Классификация колбасных изделий	
		Схема производства мясных консервов с технологическими режимами	
		Сублимированное мясо	
3	Коллоквиум	<i>5 семестр</i>	ПК-1
		Транспортировка животных на перерабатывающие предприятия. Первичная переработка с-х животных. Обработка субпродуктов, кишечного сырья.	
		<i>6 семестр</i>	
		Значение мяса в питании человека. Подготовка мясного сырья к переработке. Производство, сырокопчёных изделий, полуфабрикатов, колбас, консервов, продукции из субпродуктов.	
4	Экзамен		ПК-1

*разработчик выбирает из перечня представленных оценочных средств или предлагает другие

3. Виды оценочных средств

3.1. Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1. ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА:

Шкала оценивания		Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	Отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.	ПК-1
	<i>Хорошо</i>	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.	
	<i>Удовлетворительно</i>	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.	
Не зачтено	<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи	

Вопросы для устного опроса:

5 семестр

Устный опрос №1 – История мясной отрасли. Транспортировка животных

1. Удельный вес отдельных видов животных в мясном балансе нашей страны. Структура производства мяса отдельных видов животных.
2. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
3. История развития и современное состояние мясной промышленности страны и Алтайского края.
4. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
5. Роль специалиста в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности, и обеспечении населения продукцией высокого качества
6. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
7. Задачи технолога в организации транспортировки животных и птиц.
8. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Виды ветеринарных сопроводительных документов.
9. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условие и норма погрузки животных и птицы.
10. Нагул при перегоне скота.
11. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
12. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
13. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.

14. Уход за животными в пути и ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке по водным путям.
15. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
16. Правила погрузки в вагон и ухода за животными и птицей в пути. Требования к качеству кормов и подстилочному материалу.
17. Нормы и организация кормления и поения животных в пути при транспортировке по железной дороге.
18. Типы вагонов, их оборудование и требования, предъявляемые к ним. Обязанности сопровождающего персонала.
19. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
20. Организация приема, сортировка и размещение скота на базе. Предубойное содержание животных.

Тема № 2: Оценка упитанности животных и туш

1. Упитанность. Методы определения упитанности животных и птиц.
2. Требования, предъявляемые к органолептическим показателям туш КРС, свиней, овец и коз.
3. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
4. Категории упитанности, классы и основные требования ГОСТ предъявляемые к КРС согласно возрасту.
5. Категории упитанности и основные требования ГОСТ «свиньи для убоя»
6. Понятие о фактической, приёмной и предубойной массе и убойном выходе. Показатели мясной продуктивности, которые оценивают при жизни и после убоя.
7. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей свиней. Морфологический состав туш.
8. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убоя.
9. Сортировка животных и птиц по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
10. Предубойное содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.

Тема №3 Переработка животных. Субпродукты

1. Схема первичной переработки крупного рогатого скота.
2. Схема первичной переработки свиней.
3. Схема первичной переработки овец и коз.
4. Схема первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
5. Способы убоя животных и их оценка.
6. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
7. Понятия забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш.
8. Ветеринарное клеймение туш сельскохозяйственных животных (клейма, штампы, кто его проводит).
9. Товароведческая маркировка туш сельскохозяйственных животных.
10. Организация и оборудование мест убоя в хозяйстве.
11. Правила убоя животных в хозяйстве. Режим хранения и транспортировки мяса и мясопродуктов в условиях хозяйства.
12. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
13. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
14. Исследование животных жиров на доброкачественность.
15. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование.
16. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
17. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.

Тема №1 Мясо как сырьё

1. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы.
2. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
3. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
4. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса.
5. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
6. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо животных и птицу.
7. Химический состав мяса.
8. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
9. Значение степени обескровливания туш.
10. Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).
11. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
12. Утильное мясо и его использование.
13. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц.
14. Условно-годовое мясо и методы его обезвреживания.
15. Боевские отходы, конфискаты и их переработка.
16. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
17. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения и факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
18. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.
19. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
20. Обоснование и схема сортового разуба туш крупного рогатого скота и лошадей.
21. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
22. Классификация мяса по термической обработке.
23. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоляное охлаждение.
24. Режим хранения мяса в камерах. Факторы, влияющие на изменение мяса.
25. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве складов и холодильников для хранения мяса. Борьба с плесенью, грызунами и др. вредителями.
26. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.
27. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и ДР-)-
28. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь.
29. Дефростация мяса. Методы, их оценка к изменениям, происходящие в мясе.
30. Консервирование мяса высокой температурой.
31. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка. Изменения в мясе при посоле.
32. Мясо как сырьё для мясоперерабатывающих предприятий.

Тема №2 Переработка мяса

1. Классификация мясопродуктов.
2. Характеристика мяса разных видов с.-х. животных.
3. Технологические свойства мяса.
4. Сопроводительные документы и оценка качества мяса при приемке.

5. Подготовка мясного сырья к переработке.
6. Изменения и потери при дефростации мяса.
7. Обвалка, жиловка, сортировка мяса. Нормы выхода, допустимые потери.
8. Технология производства мясных полуфабрикатов.
9. Классификация мясных полуфабрикатов.
10. Производство натуральных полуфабрикатов.
11. Производство рубленых полуфабрикатов.
12. Сырье для производства рубленых полуфабрикатов.
13. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
14. Технология производства мясных фаршей, ассортимент.
15. Сырье для производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
16. Производство порционных полуфабрикатов, ассортимент.
17. Производство мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
18. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов
19. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов
20. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
21. Способы консервирования мяса.
22. Методы посола мяса и их положительные и отрицательные стороны.
23. Изменения в мясе при посоле.
24. Копчение мяса, методы.
25. Применение жидкого дыма, положительные и отрицательные стороны.
26. Изменения в мясе при копчении.
27. Оборудование для посола и копчения.
28. Технология производства солено-копченых мясопродуктов (пример).
29. Ассортимент солено-копченых мясопродуктов.
30. Оценка качества солено-копченых мясопродуктов.
31. Условия и сроки хранения солено-копченых мясопродуктов.
32. Виды и причины дефектов солено-копченых мясопродуктов.

Тема №3 Производство колбасы, колбасных изделий, консерв

1. Технология производства вареных колбасных изделий.
2. Классификация колбасных изделий.
3. Сырье и материалы для производства колбасных изделий.
4. Оборудование для производства колбасных изделий.
5. Технологические свойства колбасных оболочек.
6. Схема производства вареных колбас с технологическими режимами.
7. Осадка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
8. Термическая обработка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
9. Причины, влияющие на выход готового мясопродукта.
10. Ассортимент вареных колбас, оценка качества готового продукта.
11. Виды и причины дефектов колбасных изделий.
12. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
13. Технология производства полукопченых колбасных изделий (пример).
14. Технология производства сырокопченых колбасных изделий (пример).
15. Подготовка сырья для производства сырокопченых колбасных изделий.
16. Ассортимент, оценка качества сырокопченых колбасных изделий.
17. Условия и сроки хранения сырокопченых колбасных изделий.
18. Технология производства мясных консервов.
19. Влияние высоких температур на биохимические свойства мяса.
20. Классификация мясных консервов.
21. Схема производства мясных консервов с технологическими режимами.
22. Ассортимент, оценка качества мясных консервов.

23. Условия и сроки хранения мясных консервов.
24. Виды и причины дефектов мясных консервов.
25. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов.
26. Субпродукты и их использование в пищевой промышленности.
27. Виды пищевых добавок при производстве мясопродуктов.
28. Характеристика основных компонентов посолочных смесей.
29. Назначение фосфатов при производстве мясопродуктов.
30. Заменители мяса, характеристика, назначение.

3.1.2. ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум):

Шкала оценивания		Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.	ПК-1
	<i>Хорошо</i>	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.	
	<i>Удовлетворительно</i>	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий.	

		Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.	
Не зачтено	Неудовлетворительно	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи	

Вопросы для коллоквиумов

5 семестр

Коллоквиум. Транспортировка животных на перерабатывающие предприятия. Упитанность животных и туш

1. Удельный вес отдельных видов животных в мясном балансе нашей страны. Структура производства мяса отдельных видов животных.
2. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
3. История развития и современное состояние мясной промышленности страны и Алтайского края.
4. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
5. Роль специалиста в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности, и обеспечении населения продукцией высокого качества
6. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
7. Задачи технолога в организации транспортировки животных и птиц.
8. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Виды ветеринарных сопроводительных документов.
9. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условие и норма погрузки животных и птицы.
10. Нагул при перегоне скота.
11. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
12. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
13. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
14. Уход за животными в пути и ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке по водным путям.
15. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
16. Правила погрузки в вагон и ухода за животными и птицей в пути. Требования к качеству кормов и подстилочному материалу.
17. Нормы и организация кормления и поения животных в пути при транспортировке по железной дороге.
18. Типы вагонов, их оборудование и требования, предъявляемые к ним. Обязанности сопровождающего персонала.
19. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.

20. Организация приема, сортировка и размещение скота на базе. Предубойное содержание животных.
21. Упитанность. Методы определения упитанности у крупного рогатого скота.
22. Требования, предъявляемые к органолептическим показателям туш КРС, свиней, овец и коз.
23. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
24. Категории упитанности, классы и основные требования ГОСТ предъявляемые к КРС согласно возрасту.
25. Категории упитанности и основные требования ГОСТ «свиньи для убоя»
26. Понятие о фактической, приёмной и предубойной массе и убойном выходе. Показатели мясной продуктивности, которые оценивают при жизни и после убоя.
27. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей свиней. Морфологический состав туш.
28. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убою.
29. Сортировка животных и птиц по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.

Коллоквиум - Первичная переработка с-х животных. Обработка субпродуктов, кишечного сырья.

1. Предубойное содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.
2. Схема первичной переработки крупного рогатого скота.
3. Схема первичной переработки свиней.
4. Схема первичной переработки овец и коз.
5. Схема первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
6. Способы убоя животных и их оценка.
7. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
8. Понятия забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш.
9. Ветеринарное клеймение туш сельскохозяйственных животных (клейма, штампы, кто его проводит).
10. Товароведческая маркировка туш сельскохозяйственных животных.
11. Организация и оборудование мест убоя в хозяйстве.
12. Правила убоя животных в хозяйстве. Режим хранения и транспортировки мяса и мясопродуктов в условиях хозяйства.
13. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
14. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
15. Исследование животных жиров на доброкачественность.
16. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование.
17. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
18. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.

6 семестр

Коллоквиум 1. Значение мяса в питании человека. Подготовка мясного сырья к переработке.

1. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы.
2. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
3. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
4. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса.
5. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
6. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо животных и птицу.
7. Химический состав мяса.

8. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
9. Значение степени обескровливания туш.
10. Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).
11. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
12. Утильное мясо и его использование.
13. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц.
14. Условно-годовое мясо и методы его обезвреживания.
15. Боевские отходы, конфискаты и их переработка.
16. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
17. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения и факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
18. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.
19. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
20. Обоснование и схема сортового разуба туш крупного рогатого скота и лошадей.
21. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
22. Классификация мяса по термической обработке.
23. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.
24. Режим хранения мяса в камерах. Факторы, влияющие на изменение мяса.
25. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве складов и холодильников для хранения мяса. Борьба с плесенью, грызунами и др. вредителями.
26. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.
27. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках)
28. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убули. Мероприятия по уменьшению потерь.
29. Дефростация мяса. Методы, оценка изменений, происходящие в мясе.
30. Консервирование мяса высокой температурой.
31. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка. Изменения в мясе при посоле.
32. Мясо как сырье для мясоперерабатывающих предприятий.
33. Классификация мясопродуктов.
34. Характеристика мяса разных видов с.-х. животных.
35. Технологические свойства мяса.
36. Сопроводительные документы и оценка качества мяса при приемке.

Коллоквиум 2. Производство, полуфабрикатов, колбас, консервов

1. Подготовка мясного сырья к переработке.
2. Изменения и потери при дефростации мяса.
3. Обвалка, жиловка, сортировка мяса. Нормы выхода, допустимые потери.
4. Технология производства мясных полуфабрикатов.
5. Классификация мясных полуфабрикатов.
6. Производство натуральных полуфабрикатов.
7. Производство рубленых полуфабрикатов.
8. Сырье для производства рубленых полуфабрикатов.
9. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.

10. Технология производства мясных фаршей, ассортимент.
11. Сырье для производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
12. Производство порционных полуфабрикатов, ассортимент.
13. Производство мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
14. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов
15. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
16. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
17. Способы консервирования мяса.
18. Методы посола мяса и их положительные и отрицательные стороны.
19. Изменения в мясе при посоле.
20. Копчение мяса, методы.
21. Применение жидкого дыма, положительные и отрицательные стороны.
22. Изменения в мясе при копчении.
23. Оборудование для посола и копчения.
24. Технология производства солено-копченых мясопродуктов (пример).
25. Ассортимент солено-копченых мясопродуктов.
26. Оценка качества солено-копченых мясопродуктов.
27. Условия и сроки хранения солено-копченых мясопродуктов.
28. Виды и причины дефектов солено-копченых мясопродуктов.
29. Технология производства вареных колбасных изделий.
30. Классификация колбасных изделий.
31. Сырье и материалы для производства колбасных изделий.
32. Оборудование для производства колбасных изделий.
33. Технологические свойства колбасных оболочек.
34. Схема производства вареных колбас с технологическими режимами.
35. Осадка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
36. Термическая обработка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
37. Причины, влияющие на выход готового мясопродукта.
38. Ассортимент вареных колбас, оценка качества готового продукта.
39. Виды и причины дефектов колбасных изделий.
40. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
41. Технология производства полукопченых колбасных изделий (пример).
42. Технология производства сырокопченых колбасных изделий (пример).
43. Подготовка сырья для производства сырокопченых колбасных изделий.
44. Ассортимент, оценка качества сырокопченых колбасных изделий.
45. Условия и сроки хранения сырокопченых колбасных изделий.
46. Технология производства мясных консервов.
47. Влияние высоких температур на биохимические свойства мяса.
48. Классификация мясных консервов.
49. Схема производства мясных консервов с технологическими режимами.
50. Ассортимент, оценка качества мясных консервов.
51. Условия и сроки хранения мясных консервов.
52. Виды и причины дефектов мясных консервов.
53. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов.
54. Субпродукты и их использование в пищевой промышленности.
55. Виды пищевых добавок при производстве мясопродуктов.
56. Характеристика основных компонентов посолочных смесей.
57. Назначение фосфатов при производстве мясопродуктов.
58. Заменители мяса, характеристика, назначение.

3.1.4.ОЦЕНИВАНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ):

Шкала оценивания	Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии;	ПК-1
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает грубые ошибки на письме, нет ответа на поставленный вопрос.	

Вопросы для выполнения контрольной работы студентами заочного обучения

1. Способы определения степени свежести мяса.
2. Отличительные признаки говядины, свинины, баранины.
3. Категории упитанности мяса свиней.
4. Значение холода в мясной промышленности.
5. Типы холодильных установок используемых в мясоперерабатывающей промышленности.
6. Правила и режим хранения мяса в холодильных камерах.
7. Категории упитанности мяса крупного рогатого скота.
8. Изменения в мясе при охлаждении.
9. Изменения в мясе при замораживании.
10. Изменения в мясе при размораживании (дефростации).
11. Созревание мяса: этапы, изменения.
12. Схема первичной переработки крупного рогатого скота.
13. Схема первично переработки свиней: в шкуре, без шкуры.
14. Химический состав мяса.
15. Характеристика субпродуктов первой категории, использование.
16. Характеристика субпродуктов второй категории, использование.
17. Кишечное сырье и его консервирование.
18. Морфологический состав мяса.
19. «Мраморное мясо» с позиции морфологии.
20. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
21. Типы предприятий по переработке с.-х. животных и птицы.
22. Классификация мяса по термической обработке.
23. Условно-годное мясо и его использование.
24. Утильное мясо и его обработка.
25. Автолиз мяса.
26. Жир-сырец, консервирование.
27. Консервирование шкур сельскохозяйственных животных.
28. Способы консервирования мяса.
29. Цели и задачи консервирования мяса.
30. Технология первичной переработки мелкого рогатого скота.
31. Технология первичной переработки свиней со снятием крупона.
32. Оценка пищевой ценности мяса.
33. Мясо как сырье для мясоперерабатывающих предприятий.
34. Классификация мясопродуктов.
35. Характеристика мяса разных видов сельскохозяйственных животных.

36. Технологические свойства мяса.
37. Сопроводительные документы и оценка качества мяса при приемке.
38. Подготовка мясного сырья к переработке.
39. Изменения и потери при дефростации мяса.
40. Обвалка, жиловка, сортировка мяса. Нормы выхода, допустимые потери.
41. Технология производства мясных полуфабрикатов.
42. Классификация мясных полуфабрикатов.
43. Производство натуральных полуфабрикатов.
44. Производство рубленых полуфабрикатов.
45. Сырье для производства рубленых полуфабрикатов.
46. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
47. Технология производства мясных фаршей, ассортимент.
48. Сырье для производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
49. Производство порционных полуфабрикатов, ассортимент.
50. Производство мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
51. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов
52. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
53. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
54. Способы консервирования мяса.
55. Методы посола мяса и их положительные и отрицательные стороны.
56. Изменения в мясе при посоле.
57. Копчение мяса, методы.
58. Применение жидкого дыма, положительные и отрицательные стороны.
59. Изменения в мясе при копчении.
60. Оборудование для посола и копчения.
61. Технология производства солено-копченых мясопродуктов (пример).
62. Ассортимент солено-копченых мясопродуктов.
63. Оценка качества солено-копченых мясопродуктов.
64. Условия и сроки хранения солено-копченых мясопродуктов.
65. Виды и причины дефектов солено-копченых мясопродуктов.
66. Технология производства вареных колбасных изделий.
67. Классификация колбасных изделий.
68. Сырье и материалы для производства колбасных изделий.
69. Оборудование для производства колбасных изделий.
70. Технологические свойства колбасных оболочек.
71. Схема производства вареных колбас с технологическими режимами.
72. Осадка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
73. Термическая обработка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
74. Причины, влияющие на выход готового мясопродукта.
75. Ассортимент вареных колбас, оценка качества готового продукта.
76. Виды и причины дефектов колбасных изделий.
77. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
78. Технология производства полукопченых колбасных изделий (пример).
79. Технология производства сырокопченых колбасных изделий (пример).
80. Подготовка сырья для производства сырокопченых колбасных изделий.
81. Ассортимент, оценка качества сырокопченых колбасных изделий.
82. Условия и сроки хранения сырокопченых колбасных изделий.
83. Технология производства мясных консервов.
84. Влияние высоких температур на биохимические свойства мяса.
85. Классификация мясных консервов.
86. Схема производства мясных консервов с технологическими режимами.
87. Ассортимент, оценка качества мясных консервов.

88. Условия и сроки хранения мясных консервов.
89. Виды и причины дефектов мясных консервов.
90. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов.
91. Субпродукты и их использование в пищевой промышленности.
92. Переработка кости.
93. Виды пищевых добавок при производстве мясопродуктов.
94. Характеристика основных компонентов посолочных смесей.
95. Назначение фосфатов при производстве мясопродуктов.
96. Заменители мяса, характеристика, назначение.

ТАБЛИЦА
номеров вопросов для выполнения контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1;22;40; 51;61	2, 23, 39, 52;62	3, 14, 38, 53;63	4, 15, 37, 54;64	5;16; 36, 55;65	6;18;3 5; 56;66	7, 19, 34, 57;67	8, 20, 33, 58;68	9, 32, 41, 59;69	10, 29, 31, 60;70
2	11;21; 31, 41; 71	12;29 ;36, 42; 72	13;28 ;43, 55; 73	14;27 ;44, 58; 74	3;15; 26; 45; 75	5;16;2 5; 46;76	1, 17, 24, 47;77	2, 18, 23, 48;78	3,19;2 2, 49;79	4, 20, 30, 50;80
3	10;21; 39; 59; 81	9;22, 38; 60; 82	8;23, 37; 58; 83	7;27; 36; 57; 84	6;28; 35; 56; 85	5;20;3 4, 55; 86	4;19;3 3; 54; 87	3;18;3 2, 53; 88	2;14; 31, 52; 89	1;12;3 4, 51; 90
4	6;20;2 9; 45; 91	8;19; 28; 46; 92	3;18; 27; 47; 93	5;17; 26; 48; 94	7;16; 25; 49; 95	2;15;2 4; 50; 96	14;23; 41; 57; 61	13;22; 42; 53; 62	12;21 ;34, 43; 63	11;27; 44; 50; 64
5	2, 21, 31, 53; 65	3, 28, 32, 54; 66	4, 33, 41, 55; 67	5, 34, 44, 56; 68	6;35; 45, 57; 69	7;36;4 6, 58; 70	8, 37, 47, 59; 71	9, 38, 40, 51; 72	10;21 ;39, 52; 73	1, 17, 30, 55; 74
6	19;22; 39, 45; 75	18;23 ;38, 46; 76	17;24 ;37, 47; 77	16;25 ;36, 48; 78	4;15; 26, 49; 79	5;14;2 7, 50; 80	3, 13, 28, 41; 81	7, 12, 29, 42; 82	1, 11, 30, 43; 83	2, 20, 21, 44; 84
7	4, 33, 48, 57; 85	5, 34, 49, 56; 86	6, 35, 50, 59; 87	7, 36, 41, 60; 88	8;37; 42, 53; 89	9;38;4 3, 52; 90	10;39; 44, 51; 91	1, 40, 45, 54; 92	2, 32, 46, 57; 93	3, 31, 47, 59; 94
8	15;20; 40, 51; 95	16;21 ;39, 52; 96	17;23 ;38, 53; 61	18;24 ;37, 54; 62	19;25 ;36, 55; 63	1;20;3 5, 56; 64	2, 11, 34, 57; 65	3, 12, 33, 58; 66	4, 13, 32, 59; 67	5, 14, 31, 60; 68
9	6, 27, 31, 53; 69	7, 25, 32, 60; 70	8, 26, 33, 56; 71	9, 21, 34, 58; 72	10;22 ;35, 48; 73	1;23;3 6, 47; 74	2, 16, 24, 50; 75	3, 18, 28, 42; 76	4, 11, 29, 55; 77	5, 23, 30, 44; 78
0	5, 18, 37, 51; 79	6;19; 38, 54; 80	7;20; 39, 56; 81	11;30 ;40, 46; 82	12;35 ;58, 60; 83	13;29; 36; 48; 84	14;34; 47, 60; 85	15;33; 44, 50; 86	16;32 ;48, 57; 87	17;31; 47, 54; 88

Вопросы к экзамену 5 семестр (ПК-1)

1. История развития, современное состояние и перспективы развития мясной индустрии страны и Алтайского края.
2. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
3. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
4. Организация приема, взвешивание, сортировка и размещение скота на базе.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.
6. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
7. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо свиней.
8. Понятие о живой и убойной массе. Убойный выход, как его рассчитать. Договорные цены на скот, птицу и кроликов, и их роль в повышении качества мяса, основные принципы их формирования.
9. Убой, первичная переработка и оценка тушек птицы и кроликов. Клеймение мяса птицы и кроликов.
10. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
11. Методы съемки шкур. Обрядка. Способы консервирования шкур.
12. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
13. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо птицы.
14. Нагул при перегоне скота.
15. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
16. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо КРС.
17. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на животных и птицу для убоя.
18. Схема первичной переработки убойных животных.
19. Задачи специалиста в организации транспортировки животных и птиц.
20. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
21. Ветеринарно-санитарные мероприятия на ферме при вынужденном убое животных.
22. Сортировка животных и птицы по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
23. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
24. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
25. Категории нормативно-технических документов (Н.Т.Д.).
26. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условия и норма погрузки животных и птицы.
27. Правила перевозки автомобильным транспортом и ветеринарно-санитарные мероприятия в пути.
28. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
29. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
30. Роль технолога в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности и обеспечении населения продукцией высокого качества.
31. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убоя.
32. Боенские отходы, конфискаты и их переработка.
33. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
34. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.

35. Охрана труда и техника безопасности при убойе животных.
36. Методы определения упитанности животных и птиц.
37. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
38. Способы убойе животных и их оценка.
39. Утильное мясо и его использование.
40. Подготовка животных к транспортировке. Виды транспортировки.
41. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
42. Предубойная содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.
43. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Мясо как возможный источник распространения болезней среди людей и животных.
44. Значение степени обескровливания туш.
45. Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).
46. Забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЭКЗАМЕНЕ:

5-балльная шкала оценивания	Критерии оценивания (ПК-1)
Отлично (высокий уровень)	Обучающийся освоил в полном объеме теоретический программный материал, последовательно, грамотно и логически его излагает. Используя теоретические знания, обучающийся свободно справляется с задачами и другими видами контроля знаний, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических заданий.
Хорошо (продвинутый уровень)	Обучающийся твердо знает теоретический программный материал, грамотно и по существу его излагает. Обучающийся не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и заданий, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
Удовлетворительно (пороговый уровень)	Обучающийся имеет недостаточно систематизированные теоретические знания программного материала, допускает неточности, нарушения последовательности при его изложении и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	Обучающийся не знает значительной части теоретического программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, не справляется с выполнением практических заданий.

Вопросы для подготовки к экзамену 6 семестр (ПК-1)

1. Мясо как сырье для мясоперерабатывающих предприятий.
2. Классификация мясопродуктов.
3. Характеристика мяса разных видов с.-х. животных.
4. Технологические свойства мяса.
5. Сопроводительные документы и оценка качества мяса при приемке.
6. Подготовка мясного сырья к переработке.
7. Изменения и потери при дефростации мяса.
8. Обвалка, жиловка, сортировка мяса. Нормы выхода, допустимые потери.
9. Технология производства мясных полуфабрикатов.
10. Классификация мясных полуфабрикатов.
11. Производство натуральных полуфабрикатов.

12. Производство рубленых полуфабрикатов.
13. Сырье для производства рубленых полуфабрикатов.
14. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
15. Технология производства мясных фаршей, ассортимент.
16. Сырье для производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
17. Производство порционных полуфабрикатов, ассортимент.
18. Производство мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
19. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов
20. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
21. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
22. Способы консервирования мяса.
23. Методы посола мяса и их положительные и отрицательные стороны.
24. Изменения в мясе при посоле.
25. Копчение мяса, методы.
26. Применение жидкого дыма, положительные и отрицательные стороны.
27. Изменения в мясе при копчении.
28. Оборудование для посола и копчения.
29. Технология производства солено-копченых мясопродуктов (пример).
30. Ассортимент солено-копченых мясопродуктов.
31. Оценка качества солено-копченых мясопродуктов.
32. Условия и сроки хранения солено-копченых мясопродуктов.
33. Виды и причины дефектов солено-копченых мясопродуктов.
34. Технология производства вареных колбасных изделий.
35. Классификация колбасных изделий.
36. Сырье и материалы для производства колбасных изделий.
37. Оборудование для производства колбасных изделий.
38. Технологические свойства колбасных оболочек.
39. Схема производства вареных колбас с технологическими режимами.
40. Осадка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
41. Термическая обработка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
42. Причины, влияющие на выход готового мясопродукта.
43. Ассортимент вареных колбас, оценка качества готового продукта.
44. Виды и причины дефектов колбасных изделий.
45. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
46. Технология производства полукопченых колбасных изделий (пример).
47. Технология производства сырокопченых колбасных изделий (пример).
48. Подготовка сырья для производства сырокопченых колбасных изделий.
49. Ассортимент, оценка качества сырокопченых колбасных изделий.
50. Условия и сроки хранения сырокопченых колбасных изделий.
51. Технология производства мясных консервов.
52. Влияние высоких температур на биохимические свойства мяса.
53. Классификация мясных консервов.
54. Схема производства мясных консервов с технологическими режимами.
55. Ассортимент, оценка качества мясных консервов.
56. Условия и сроки хранения мясных консервов.
57. Виды и причины дефектов мясных консервов.
58. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов.
59. Субпродукты и их использование в пищевой промышленности.
60. Переработка кости.
61. Виды пищевых добавок при производстве мясопродуктов.
62. Характеристика основных компонентов посолочных смесей.
63. Назначение фосфатов при производстве мясопродуктов.

64. Заменители мяса, характеристика, назначение.

...ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-1:

1. Медицинские нормы потребления мяса в год:

- А. 50 кг
- Б. 75 кг
- В. 100 кг
- Г. 25 кг

2. Согласно государственного стандарта в вареных колбасах нормируется:

- А. Содержание жира
- Б. Содержание поваренной соли
- В. Содержание нитрита натрия
- Г. Все перечисленные выше

3. Пищевая ценность мяса определяется:

- А. Сбалансированностью по аминокислотному составу
- Б. Содержанием белков, жиров и углеводов
- В. Показатели вкуса, аромата, цвета, консистенции
- Г. Санитарно-гигиеническим показателям

4. Факторы, определяющие качество мяса:

- А. Порода животного
- Б. Условия убоя и первичной переработки
- В. Характер автолитических процессов
- Г. Все перечисленное выше

5. Какие существуют способы транспортировки животных на дальние расстояния:

- А. Автомобильный, железнодорожный, водный
- Б. Автомобильный, железнодорожный, водный, гоном
- В. Автомобильный, железнодорожный, водный, гоном, воздушный

6. Во время перевозки КРС, сколько раз в сутки животных поят и кормят в холодное время года:

- А. 2 раза кормят и поят
- Б. 3 раза кормят и поят
- В. 2 раза кормят и 3 раза поят

7. Целью оглушения животных перед убоем является:

- А. Качественное обескровливание туши
- Б. Обеспечение безопасности рабочих
- В. Обездвижение животного
- Г. Все перечисленные выше

8. Сбор крови от животного на пищевые цели предусматривает:

- А. Перерезание горла
- Б. Удаление головы
- В. Снятие шкуры с животного
- Г. Ввод полого ножа в аорту животного

9. При нутровке из туши извлекают ливер, состоящий:

- А. Почек, сердца, желудка
- Б. Сердца, печени, поджелудочной железы
- В. Легкого, сердца, печени
- Г. Желудка, печени, кишечника, селезенки

10. Забеловка – это операция первичной переработки животного направленная:

- А. Полное обездвиживание животного
- Б. Распиловка туши на полутуши
- В. Частичное снятие шкуры с животного
- Г. Удаление из туши внутренних органов

11. Целью шпарки свиных туш является:

- А. Облегчение снятия шкуры
- Б. Удаление щетины
- В. Повышение санитарного состояния туши
- Г. Улучшение окраски мяса

12. Под усушкой мяса понимают:

- А. Обработка мяса коптильными препаратами
- Б. Хранение в условиях повышенной влажности
- В. Интенсивное охлаждение мяса

13. Основная часть мясного сока теряется в процессе:

- А. Обвалки и жиловки мяса
- Б. Размораживании мяса
- В. Хранения охлажденного мяса
- Г. Убое животного

14. Обвалка – это технологический процесс где проводят:

- А. Удаление с туши кровоподтёков
- Б. Разделение туши на отруба
- В. Отделение мякоти мяса от костей

15. Фосфаты вносят в мясопродукты с целью:

- А. Повышения влагоудержания в мясе
- Б. Сокращения и расслабления мышц
- В. Стабилизации pH мясного продукта
- Г. Все перечисленное верно

16. В состав мяса входит:

- А. Мышечная ткань
- Б. Жировая ткань
- В. Костная ткань
- Г. Все перечисленное выше

17. Темный цвет, мраморность и плотная консистенция мяса в большей степени характерна для:

- А. Говядины
- Б. Свинины
- В. Баранины

Г. Мяса птицы

18. Мясо, полученное от взрослых животных, имеет:

- А. Повышенную жесткость
- Б. Нежную консистенцию
- В. Светлую окраску
- Г. Все перечисленное выше

19. Мясные полуфабрикаты – это:

- А. Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- Б. Панированные, рубленные котлеты, пельмени
- В. Натуральные, мясной фарш, пельмени
- Г. Котлеты, пельмени, мясной фарш

20. Классификация полуфабрикатов по категориям (А, Б и т.д.) основана на:

- А. Видовой принадлежности мяса
- Б. Наличия соевых белков
- В. Сроке годности продукции
- Г. Содержание мышечной ткани в рецептуре

21. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

- А. Бескостные
- Б. Мясокостные
- В. Костные
- Г. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

22. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на:

- А. Сырокопчёные и варено-копченые
- Б. Сыровяленые
- В. Варёные, полукопченые, копчёные (сырокопченые и варено-копченые)
- Сыровяленые
- Г. Вареные и полукопченые

23. Основными общими процессами производства колбас являются:

- А. Посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- Б. Приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- В. Подготовка сырья, посол сырья, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение
- Г. Подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение

24. Для производства варёных колбас из парного мяса в рецептуре не используют:

- А. Лед
- Б. Соевые белки
- В. Фосфаты
- Г. Нитрит натрия

25. Операция по выдержке нашпицованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии в специальной камере:

- А. Формовка
- Б. Термообработка
- В. Охлаждение
- Г. Осадка

26. Длительность процесса посола зависит от:

- А. Составления фарша
- Б. Количества введения посолочных веществ в виде раствора
- В. Степени измельчения и температуры
- Г. Консистенции фарша

27. Какие колбасы подвергаются варке:

- А. Все колбасные изделия, кроме сырокопчёных и сыровяленых колбас
- Б. Копченые и вареные
- В. Все колбасные изделия
- Г. Вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

28. Срок хранения полукопченых и варено-копченых колбас?

- А. 1 месяц
- Б. 2-3 суток
- В. До 10 суток
- Г. 15 суток

29. Длительность сушки для варёно-копченых колбас составляет ... суток?

- А. 2-3 суток
- Б. 25-30 суток
- В. 3-5 суток
- Г. 10-15 суток

30. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют:

- А. Дефибринированную и стабилизирующую кровь, полученную от здоровых животных
- Б. Кровяные сыворотку и плазму
- В. Соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.
- Г. А+Б

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти бальная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%