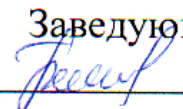


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

УТВЕРЖДЕН
Заведующий кафедрой

Баймишев Р.Х.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По междисциплинарному курсу ПМ.01

МДК.01.02 Обработка продуктов убоя

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Перечень результатов освоения дисциплины

Код компетенции	Наименование компетенции
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Перечень вопросов для проведения устного опроса

Практическое занятие 1. Общая характеристика предприятий по убою и обработке туш животных

1. Требование к постройке и производственным цехам.
2. Типы боенских мясоперерабатывающих предприятий.
3. Бойни местного значения.
4. Рассказать о птицекомбинатах.
5. Рассказать о кроликобойнях.

Практическое занятие 2. Классификация продуктов убоя

1. Дать определение понятиям: скот для убоя, партия скота, живая масса, предубойная выдержка.
2. Что такое щуп, маклок, голодная ямка и седалищный бугор?
3. Что такое шпарка, опалка, жиловка и нутровка?
4. На какие части делится туша КРС?
5. Жиры и способы их переработке.
6. Кишках и способы их обработки.
7. Рассказать о мясной переработке.

Практическое занятие 3. Обработка мякотных субпродуктов

1. Что относится к мякотным субпродуктам?
2. Рассказать про обработку мякотных субпродуктов.

Практическое занятие 4. Обработка мясокостных субпродуктов

1. Что относится к мясокостным субпродуктам?
2. Описать обвалку голов.
3. Обвалка ног, копыт, хвостов крс и баранов.
4. Рассказать принцип работы машины для разрубки голов

Практическое занятие 5. Обработка слизистых субпродуктов

1. Что относится к слизистым субпродуктам?
2. Описать обработку слизистых субпродуктов
3. Описать поточно-механизированную линию обработки рубцов.
4. Описать работу шпарильного чана для рубцов

Практическое занятие 6. Обработка шерстных субпродуктов

1. Что относится к шерстным субпродуктам?
2. Описать схему обработки шерстных субпродуктов.
3. Описать принцип работы центрифуги для обработки субпродуктов.
4. Описать принцип работы машины по снятию копыт.
5. Описать процесс опалки шерстных субпродуктов.
6. Описать линию по обработке шерстных субпродуктов (ЛОШС).

Практическое занятие 7. Изделия, приготовленные из субпродуктов или с их применением

1. Применение эндокринно-ферментного и специального сырья.
2. Применение слизистой оболочки желудка и кишечника.
3. Перечислить изделия из легких и печени.

Практическое занятие 8. Оборудование жирового цеха. Морфологические свойства-жира сырца различных видов.

1. Описать жировой цех.
2. Перечислить оборудования жирового цеха.
3. Дать определение понятию жир сырец.
4. Перечислить виды жира-сырца.
5. Перечислить морфологические свойства.

Практическое занятие 9. Способы вытопки жира и пороки

1. Перечислить способы вытопки жира.
2. Описать мокрый способ вытопки.
3. Описать сухой способ вытопки.
4. Описать оборудование для вытопки жира.
5. Описать пороки жира.

Практическое занятие 10. Переработка крови для пищевых и фармацевтических целей. Переработка крови для кормовых и технических целей. Пороки крови.

1. Перечислить для чего используют кровь в мясной промышленности.
2. Получение и хранение крови.
3. Санитарные правила в цеху при работе с кровью.
4. Перечислите и опишите пороки крови.
5. Опишите переработку крови для кормовых и технических целей.

Практическое занятие 11. Номенклатура и обработка кишок.

1. Перечислите виды продукции, выпускаемой кишечным цехом.
2. Опишите способ консервирования обработанных кишок.
3. Опишите хранение кишок.
4. Перечислите дефекты кишечного сырья и фабрикатов.

Практическое занятие 12. Приемка кишечного сырья

1. Приемка кишечного консервированного сырья.
2. Обработка кишечного консервированного сырья.
3. Требования к приемке кругов и синюг.
4. Требования к приемке бараньих и козьих комплектов кишок.

Практическое занятие 13. Кишки бараньи и козы

1. Классификация кишок.
2. Технические требования к кишкам.

3. Требования к сырью и материалам.
4. Маркировка кишок.
5. Упаковка кишок.
6. Правила приемки и методы контроля.

Практическое занятие 14. Биоповреждения и пороки кишечного сырья

1. Причины поражения кишок.
2. Перечислить прижизненные пороки и дать им определение.
3. Перечислить технологические дефекты и дать им определение.

Практическое занятие 15. Категории черев свиных и их характеристика

1. Что такое свиная черева.
2. Назовите преимущества свиной черевы.
3. Назовите виды свиных черев.

Практическое занятие 16. Гистологические и биохимические особенности мясного сырья в зависимости от термического состояния.

1. Назовите виды термического состояния мяса.
2. Какое мясо называют парным? Перечислите его характеристики.
3. Какое мясо называют остывшим? Перечислите его характеристики.
4. Какое мясо называют охлажденным? Перечислите его характеристики.
5. Какое мясо называют подмороженным? Перечислите его характеристики.
6. Какое мясо называют замороженным? Перечислите его характеристики.
7. Какое мясо называют размороженным? Перечислите его характеристики.

Практическое занятие 17. Производственное применение кишок

1. Для выработки каких продуктов используют кишечные оболочки?
2. Какие оболочки называют натуральными.
3. Опишите технологию изготовления натуральных оболочек.
4. Назовите способы термообработки и подходящие оболочки для колбас.
5. Перечислите виды колбас.

Практическое занятие 18. Обработка эндокринного и специального сырья

1. Опишите получение поджелудочной железы.
2. Опишите как извлекают надпочечники.
3. Опишите сбор слизистых оболочек свиных желудков и сычугов.

Практическое занятие 19. Характеристика и использование кожевенного сырья

1. Что такое выделка кожи?
2. Перечислите и охарактеризуйте три основных стадии при кожевенном производстве.

3. Опишите отмочно-зольные процессы.
4. Опишите подготовительные и дубильные процессы.
5. Опишите химическую отделку и красильно-жировальные процессы.

Практическое занятие 20. Консервирование кожевенного сырья.

1. Что такое автолиз и как его предотвратить?
2. Какие виды консервирования различают?
3. Какие факторы влияют на процесс консервирования?
4. Какие методы применяются для консервирования кожевенного сырья?

Практическое занятие 21. Технологические операции по обработке шкур

1. На какие этапы подразделяют технологические операции по выделке шкур.
2. Опишите пресно-сухой метод консервации.
3. Опишите сухосоление и кислотно-соленый метод консервации.
4. Опишите процесс мездрения.
5. Перечислите операции выделки.
6. Опишите формалиновое дубление.

Практическое занятие 22. Хранение кожевенного сырья. Пороки.

1. Назовите прижизненные пороки кожи.
2. Назовите пороки при неправильной транспортировке.
3. Назовите пороки при хранении.
4. Требования к хранению кожевенного сырья.

Практическое занятие 23. Санитарная обработка технологического оборудования: подъемно-транспортного, для убоя скота и разделки туш, для перемешивания и посола, для формования и т.д.

1. Опишите дезинфекцию объектов скотобазы.
2. Опишите дезинфекцию объектов предубойного содержания животных.
3. Опишите санитарную обработку объектов цехов убоя.
4. Опишите санитарную обработку объектов цехов первичной переработки продуктов убоя животных.

Практическое занятие 24. Санитарная обработка технологического оборудования: для перемешивания и посола, для формования и т.д.

1. Опишите санитарную обработку оборудования для перемешивания и посола.
2. Опишите санитарную обработку оборудования для формования.
3. Опишите санитарную обработку оборудования для разделки.
4. Опишите санитарную обработку оборудования для транспортировки и хранения продукции.

Практическое занятие 25. Сортовая разрубка полутуш крупного рогатого скота. Решение задач.

1. Назовите и опишите изменения в мясе после убоя.
2. Назовите части на которые делят переднюю четвертину.
3. Назовите части на которые делят заднюю четвертину.
4. Перечислите сорта и какие части к ним относятся.

Практическое занятие 26. . Обвалка частей говяжьих туш (лопаток, спинно-реберной и задней ножки)

1. Перечислите названия всех частей по схеме разделке говяжьей туши.
2. Опишите зачистку мяса.
3. Перечислите инструменты для обвалки.
4. Опишите части туши и их дальнейшее применение.

Практическое занятие 27. Сортная разрубка полутуш телят.

1. Перечислите названия всех частей по схеме разделке полутуш телят.
2. Опишите зачистку мяса.
3. Перечислите инструменты для обвалки.
4. Опишите части туши и их дальнейшее применение.
5. Перечислите сорта и какие части к ним относятся.

Практическое занятие 28. Сортная разрубка полутуш свиней. Решение задач.

1. Перечислите названия всех частей по схеме разделке полутуши свиньи.
2. Опишите зачистку мяса.
3. Перечислите инструменты для обвалки.
4. Опишите части полутуши и их дальнейшее применение.
5. Перечислите сорта и какие части к ним относятся.

Практическое занятие 29. Сортная разрубка туш овец и коз

1. Перечислите названия всех частей по схеме разделке полутуши свиньи.
2. Опишите зачистку мяса.
3. Перечислите инструменты для обвалки.
4. Опишите части полутуши и их дальнейшее применение.
5. Перечислите сорта и какие части к ним относятся.

Практическое занятие 30. Сортная разрубка полутуш лошадей

1. Перечислите названия всех частей по схеме разделке полутуши лошадей.
2. Опишите зачистку мяса.
3. Перечислите инструменты для обвалки.
4. Опишите части полутуши и их дальнейшее применение.
5. Перечислите сорта и какие части к ним относятся.

Практическое занятие 31. Специфика автолиза.

1. Дать определение понятию автолиз и какие проблемы он вызывает.
2. Дать определение термину ТЖС и перечислить его признаки.
3. Дать определение экструдированное мясо БМВ и перечислить его

признаки.

4. Перечислите методы увеличения срока годности мяса.

Практическое занятие 32. Расчеты по обработке туш и выходу мяса.

1. Опишите схему расчета количества отходов получаемых при обработке мяса.
2. Опишите схему определения массы нетто.
3. Опишите схему определения массы брутто.

Практическое занятие 33. Характеристика мяса, полученного от различных видов животных.

1. Дайте характеристику говяжьего мяса.
2. Дайте характеристику свиного мяса.
3. Дайте характеристику бараньего и козлиного мяса.
4. Дайте характеристику куриного мяса.
5. Дайте характеристику оленины.

Практическое занятие 34. Методы органолептической оценки качества мясных продуктов

1. Укажите методы определения органолептических показателей.
2. Укажите свойства продуктов, воспринимаемых органами чувств.
3. Как определяют внешний вид?
4. Охарактеризуйте консистенцию.

Практическое занятие 35. Определение свежести мяса по физико-химическим показателям

1. Укажите методы по определению свежести мяса.
2. В чем сущность определения свежести мяса с солями тяжелых металлов.
3. Сущность определения пероксидазы.
4. Сущность реакции с реактивом Несслера.

Практическое занятие 36. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

1. Перечислите пищевые заболевания не бактериальной природы.
2. Перечислите пищевые заболевания бактериального происхождения.
3. Дайте определение понятию Токсикоинфекция и какие заболевания к ней относятся.
4. Дайте определение понятию Токсикозы и какие заболевания к ним относятся.

Критерии оценки ответов на вопросы:

«Зачтено» – выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если обучающийся показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Классификация продуктов убоя
2. Переработка пищевых субпродуктов
3. Классификация субпродуктов
4. Обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза в цехах субпродуктов
5. Условия транспортировки и хранения субпродуктов
6. Кулинарные изделия из субпродуктов
7. Переработка животного жира-сырца
8. Хранение и консервирование жира-сырца. Пороки
9. Переработка крови. Сбор и первичная обработка крови.
10. Переработка кишок
11. Назначение и ассортимент кишечных оболочек
12. Характеристика кишечных оболочек. Кишки и пузыри мочевые свиные
13. Характеристика кишечных оболочек. Кишки говяжьи
14. Категории черев говяжьих, их характеристика
15. Подготовка и использование кишечного сырья
16. Обработка мякотных субпродуктов
17. . Обработка мясокостных субпродуктов
18. Обработка слизистых субпродуктов
19. Обработка шерстных субпродуктов
20. Изделия, приготовленные из субпродуктов или с их применением.
21. . Оборудование жирового цеха. Морфологические свойства жира сырца различных видов животных
22. Способы вытопки жира и пороки
23. Переработка крови для пищевых и фармацевтических целей. Переработка крови для кормовых и технических целей. Пороки крови.
24. Номенклатура и обработка кишок
25. Приемка кишечного сырья
26. Кишки бараньи и козы. Основные понятия и термины
27. Биоповреждения и пороки кишечного сырья
28. Категории черев свиных, их характеристика
29. Гистологические и биохимические особенности мясного сырья в зависимости от термического состояния
30. Консервирование, упаковка и хранение кишок.
31. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья
32. Кожевенное сырье и характеристика кожи. Классификация кожи.
33. Свойства кожевенного сырья и факторы, влияющие на его качество
34. Подготовительные технологические операции по обработке шкур
35. Отделочные операции при обработке шкур

36. Отходы кожевенного производства и технического сырья: шерсть, волос, щетина, перо и пух, рога и копыта
37. Ветеринарно-санитарный надзор за животным сырьем. Утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям
38. Производственное применение кишок.
39. Обработка эндокринного и специального сырья.
40. Характеристика и использование кожевенного сырья.
41. Консервирование кожевенного сырья.
42. Технологические операции по обработке шкур (продолжение)
43. Хранение кожевенного сырья. Пороки.
44. Санитарная обработка технологического оборудования: подъемнотранспортного, для убоя скота и разделки туш, для перемешивания и посола, для формования и т.д
45. Санитарная обработка технологического оборудования: для перемешивания и посола, для формования и т.д.
46. Методы исследования мяса.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза качества мяса и мясной продукции.
48. Способы обезвреживания условно годного мяса.
49. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы
50. Определение свежести мяса по физико-химическим показателям
51. Методы органолептической оценки качества мясных продуктов.

Критерии выставления оценки за ответ на экзамене

1. Оценка «отлично» ставится обучающемуся за правильный, полный и глубокий ответ на вопрос. Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.

2. Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за правильный и полный ответ на вопрос. Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, непосредственно касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника.

3. Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за правильный, но не полный ответ на вопрос преподавателя или билета. Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, прямо касающихся указанного вопроса, неуверенно подтверждаться фактическими примерами. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций.

4. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неправильный ответ на вопрос преподавателя или билета либо его отсутствие. Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.

5. Оценка «неудовлетворительно» ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае, если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

Перечень вопросов для оценки сформированности компетенций

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

1. Выберите верное определение, «убойный выход» – это:

- а) отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выражается в %;
- б) отношение количества съедобных частей туши к количеству несъедобных;
- в) масса туши с внутренним жиром, но без головы, шкуры, ног, хвоста, внутренностей;
- г) фактическая масса скота в момент взвешивания.

Ответ: а).

2. Выберите верное определение, «убойная масса» – это:

- а) отношение убойной массы к предубойной массе, выраженное в процентах, после голодной выдержки животного;
- б) отношение количества съедобных частей туши к количеству несъедобных;
- в) масса туши с внутренним жиром, но без головы, шкуры, ног, хвоста и внутренностей;
- г) фактическая масса скота в момент взвешивания.

Ответ: в).

3. Что является целью предубойного оглушения скота?

- а) обездвиживание животного;
- б) снятие шкуры;
- в) снятие крупона;
- г) нутровка скота.

Ответ: а).

4. Ручная съемка шкуры с трудно обрабатываемых участков туши называется:

- а) забеловка;
- б) обвалка;
- в) жиловка;
- г) разделка.

Ответ: а).

5. Процесс извлечения из туши внутренних органов называется:

- а) обвалка мяса;
- б) жиловка мяса;
- в) загар мяса;

г) нутровка.

Ответ: г).

6. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей называется:

- а) обвалка мяса;
- б) жиловка мяса;
- в) загар мяса;
- г) нутровка;

Ответ: а).

7. Упитанность свиней определяют по:

- а) толщине подкожного жира (шпика) в области между 6-7-м остистыми отростками грудных позвонков;
- б) развитию мышц и наличию жировых отложений в области спины, поясницы и ребер;
- в) степени развития мышц в области спины, бедер и жировых отложений на холке, животе и в области паха;
- г) развития мышц и отложения жира на спине, пояснице, ребрах и в области загривка.

Ответ: а).

8. Упитанность коз определяется по:

- а) развития мышц и наличия жировых отложений в области спины, поясницы и ребер;
- б) развитию мышц и отложения жира на спине, пояснице, ребрах и в области загривка;
- в) степени развития мышц в области спины и бедер; жировые отложения на холке, животе и в области паха;
- г) толщине подкожного жира (шпика) в области между 6-7-м остистыми отростками грудных позвонков.

Ответ: а).

9. Упитанность лошадей определяется по:

- а) степени развития мышц и отложения жира на спине, пояснице, ребрах и в области загривка;
- б) степени развития мышц и наличия жировых отложений в области спины, поясницы и ребер;
- в) толщине подкожного жира (шпика) в области между 6-7-м остистыми отростками грудных позвонков;
- г) степени развития мышц в области спины и бедер; жировые отложения на холке, животе и в области паха.

Ответ: а).

10. Упитанность кроликов определяется по:

- а) степени развития мышц в области спины и бедер, а также жировых отложений на холке, животе и в области паха;
- б) наличием слоя мышечной ткани на груди и подкожных отложений жира в нижней части бедра;
- в) толщине подкожного жира (шпики) в области между 6-7-м остистыми отростками грудных позвонков;
- г) развитию мышц и отложения жира на спине, пояснице, ребрах и в области загривка.

Ответ: а).

11. Определите количество голов скота для переработки свиней в шкуре, если мощность мясокомбината 50000 кг свинины в смену. Выход мясной туши 69% к живой массе скота. Живая масса одной головы свиней 105 кг.

Ответ: для переработки свиней в шкуре потребуется 691 голова скота.

12. Определите количество опалочных печей для переработки свиней в шкуре, если мощность мясокомбината 60 т свинины в смену. Выход мясной туши 69% к живой массе скота. Живая масса одной головы свиней 200 кг. Производительность опалочной печи 240 туш в смену.

Ответ: для переработки свиней в шкуре потребуется 2 опалочные печи.

13. Определите длину конвейера обескровливания крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 75 т говядины в смену. Выход мясной туши 47% к живой массе скота. Живая масса одной головы 350 кг. Расстояние между тушами 1,8 м. Длительность смены 8 часов. Длительность сбора крови на технические цели 10 минут.

Ответ: длина конвейера обескровливания крупного рогатого скота равна 17,1 м.

14. Определите количество нутрочных столов для переработки говядины, если мощность мясокомбината 95 т говядины в смену. Выход мясной туши 47% к живой массе скота. Живая масса одной головы скота 405 кг. Производительность нутрочного стола 800 туш в смену.

Ответ: для переработки говядины потребуется 1 нутрочный стол.

15. Определите количество боксов для крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 105 т говядины в смену. Живая масса одной головы 415 кг. Выход мясной туши 47% к живой массе скота. Производительность бокса 100 голов в час.

Ответ: для крупного рогатого скота понадобится 6 боксов.

16. Как называется продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее?

Ответ: мясо.

17. Как называется продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60%?

Ответ: мясной продукт.

18. Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием в принятых местах животного или мясных туш, называется?

Ответ: упитанность.

19. Как называется технологическая операция, приводящая к прекращению жизни животных?

Ответ: убой.

20. Назовите вид скота, который не оглушают перед убоем?

Ответ: мелкий рогатый скот.

21. Что получают в процессе убоя, переработки и производства мясных изделий предприятия отрасли?

Ответ: основное, побочное сырье и отходы.

22. К какому сырью относят - мясо на костях и субпродукты, предназначенные для употребления в натуральном виде?

Ответ: к основному сырью.

23. Что относят к побочному сырью для изготовления определенных видов пищевой продукции, фармацевтических препаратов, кормовых продуктов, кожевенной и меховой продукции, назвать не менее 2?

Ответ: кость, шкуры, кишки и непищевое сырье.

24. Переход на какие циклы производства рассматривается в качестве одного из фундаментальных направлений в решении вопросов рационального использования природно-сырьевых ресурсов, ветеринарно-санитарной безопасности и охраны окружающей среды?

Ответ: переход на малоотходные и безотходные циклы производства.

25. Что с ветеринарно-санитарной и экологической точек зрения мясоперерабатывающее производство должно обеспечивать, назвать не менее 1?

Ответ: выпуск продукции высокого качества, быть ресурсосберегающим и безопасным.

26. Укажите методы определения упитанности животных и мясных туш.

Ответ: визуальный и прощупывания.

27. За какое время до убоя прекращается кормление крупного рогатого скота?

Ответ: за 24 часа.

28. Перед убоем крупный рогатый скот не ограничивают в....

Ответ: поении.

29. Отношение количества съедобных частей туши к количеству несъедобных называется

Ответ: «коэффициент мясности»

30. Дайте определение термину «предубойная выдержка скота».

Ответ: содержание скота без кормления перед убоем в течение установленного времени.

ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья

1. Какой срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи:

- а) 3 суток;
- б) 10 суток;
- в) 6 суток;
- г) 7 суток.

Ответ: а).

2. В каком размере предоставляется скидка на содержимое желудочно-кишечного тракта животного:

- а) 1%;
- б) 3%;
- в) 5%;
- г) 10%.

Ответ: б).

3. Во время приёма скота, доставленного автомобильным транспортом на расстояние 50 – 100 км делают скидку в размере:

- а) 3%;
- б) 1%;
- в) **1,5%**;
- г) 2%.

Ответ: в).

4. Во время приёма скота, доставленного автомобильным транспортом на расстояние свыше 100 км, делают скидку в размере:

- а) принимают без скидки;
- б) 3%;
- в) 1%;
- г) 5%.

Ответ: а).

5. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

- а). ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма №1);
- б). ветеринарное свидетельство (форма №1), товарно - транспортная накладная, путевой журнал;
- в). товарно - транспортная накладная;
- г). путевой журнал.

Ответ: б).

6. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

- а) ветеринарное свидетельство (форма № 2);
- б) ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, путевой журнал;
- в) товарно - транспортная накладная;
- г) путевой журнал.

Ответ: а).

7. Взрослого некастрированного самца крупного рогатого скота, называют:

- а) вол;
- б) бычок;
- в) бык;
- г) теленок.

Ответ: в).

8. Взрослого кастрированный самца крупного рогатого скота, называют:

- а. вол;
- б. бычок;
- в. бык;
- г. теленок.

Ответ: а).

9. Поросившуюся самку свиней и самку, супоросность которой может быть установлена при визуальном осмотре, называют:

- а). свиноматка;
- б). взрослая свинья;
- в). поросенок;
- г). подсвинок.

Ответ: а).

10. Взрослого кастрированного самца лошадей, называют:

- а). мерин;
- б). жеребец;
- в). жеребенок;
- г). мул.

Ответ: а).

11. Дайте правильное определение сельскохозяйственным животным, предназначенным для переработки?

Ответ: скот для убоя.

12. Какому термину принадлежит это определение «... - любое количеству скота определенного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы»?

Ответ: партия скота.

13. Каким видом транспорта НЕ осуществляют перевозку скота?

Ответ: авиа.

14. Какой документ удостоверяет что, мясо подвергнуто ветеринарно-санитарной экспертизе, лабораторным исследованиям в полном объеме и признано годным для реализации:

Ответ: ветеринарное свидетельство.

15. Какому термину принадлежит это определение, «... - живая масса скота, за вычетом установленных скидок»?

Ответ: приемная живая масса скота.

16. Какой документ выдается на отгружаемую партию скота?

Ответ: на отгружаемую партию скота выдается товарно-транспортная накладная.

17. В скольких экземплярах составляется товарно-транспортная накладная?

Ответ: товарно-транспортная накладная составляется в трёх экземплярах.

18. Какими двумя способами осуществляют расчет со сдатчиками при приёме скота на переработку:

Ответ: по живой и убойной массе.

19. Как принимают птиц и кроликов на переработку?

Ответ: по живой массе и упитанности.

20. Какой основной фактор, влияет на потерю массы животных во время перевозки?

Ответ: продолжительность перевозки.

21. Как определяют живую массу скота, назовите не менее 1 способа?

Ответ: путём взвешивания или по промерам.

22. Дайте определение, «фактическая масса скота»– это:

Ответ: живая масса скота на момент взвешивания.

23. Назовите форму ветеринарного свидетельства, выдаваемого при перевозке живых животных, птиц, рыб и пчел?

Ответ: форма №1.

24. При несоответствии данных, указанных в ветеринарном свидетельстве и товарно-транспортной накладной при приеме скота; при подозрении на заразные болезни или падеже животных в пути, следует:

Ответ: поставить животных на карантин.

25. Механической очистке от навоза и дальнейшему промыванию горячей водой подлежат транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья ... категории.

Ответ: I категории

26. Механической очистке от навоза, промыванию, а затем дезинфицированию подлежат транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья ... категории.

Ответ: II категории

27. Очищению, дезинфицированию, промыванию и вторичному дезинфицированию подлежат транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья ... категории.

Ответ: III категории

28. При приёмке на мясокомбинате осуществляют взвешивание животных ... по возрасту и качеству группами

Ответ: однородными

29. На сколько категорий подразделяют взрослый мелкий рогатый скот в зависимости от упитанности?

Ответ: взрослый мелкий рогатый скот подразделяют на две категории.

30. Козел, коза и козел-кастрат, имеющие не менее двух пар постоянных резцов называется

Ответ: «взрослая коза»

ПК 2.1 Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

1. Запрещается убой скота на мясо до возраста:

- а) 10 дней;
- б) 14 дней;
- в) 30 дней;
- г) 28 дней.

Ответ: б).

2. Запрещается забой птицы на мясо до возраста:

- а) 10 дней;
- б) 14 дней;
- в) 30 дней;
- г) 28 дней.

Ответ: в).

3. Запрещается убой лошадей на мясо до возраста:

- а). 10 дней;
- б). 14 дней;
- в). 30 дней;
- г). 28 дней.

Ответ: г).

4. Критерий полноты обескровливания для крупного рогатого скота должен составлять не менее:

- а) 4,5%;
- б) 3,5%;
- в) 4-5%;
- г) 1%.

Ответ: а).

5. Критерий полноты обескровливания для свиней и мелкого рогатого скота должен составлять не менее:

- а) 4,5%;
- б) 3,5%;
- в) 4-5%;
- г) 1%.

Ответ: б).

6. Критерий полноты обескровливания для птицы должен составлять:

- а) 4,5%;
- б) 3,5%;
- в) 4-5%;
- г) 1%.

Ответ: в).

7. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

- а. определенных размеров от разделки говядины I категории;
- б. некастрированных животных и замороженное более одного раза;
- в. охлажденное;
- г. размороженное.

Ответ: б).

8. Карантинное отделение предназначено для:

- а) содержания больных животных;
- б) содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания;
- в) забоя животных;
- г) предубойного содержания.

Ответ: б).

9. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур, цыплят-бройлеров подразделяют на:

- а) сорта;
- б) категории;
- в) классы;
- г) подклассы.

Ответ: а).

10. Кроликов для убоя в зависимости от упитанности подразделяют на:

- а) сорта;
- б) категории;
- в) классы;
- г) подклассы.

Ответ: б).

11. Какой способ обработки при обескровливании позволяет получать мясо более высокого санитарного качества?

Ответ: вертикальный.

12. Какому термину принадлежит данное определение, «... - мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С»?

Ответ: парное мясо.

13. Какому термину принадлежит данное определение, «... - парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания»?

Ответ: охлажденное мясо.

14. Какому термину принадлежит данное определение, «... - парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С»?

Ответ: замороженное мясо.

15. Вставьте пропущенное слово в нужном падеже. На каждую тушу проставляют ветеринарное клеймо ... формы, подтверждая, что что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений?

Ответ: овальной.

16. Кроликов для убоя в зависимости от упитанности подразделяют на?

Ответ: две категории.

17. Чем собирают кровь от крупного рогатого скота и свиней на пищевые и лечебные цели?

Ответ: кровь от крупного рогатого скота собирают полыми ножами.

18. От какого вида скота не собирают кровь на пищевые цели?

Ответ: не собирают кровь на пищевые цели от мелкого рогатого скота.

19. Что служит критерием полноты обескровливания?

Ответ: критерием полноты обескровливания служит выход крови.

20. Каким путем осуществляется маркировка мяса по категориям упитанности?

Ответ: маркировка мяса осуществляется путем клеймения.

21. Дайте определение термину «обескровливание»?

Ответ: процесс извлечения крови из оглушённого животного.

22. Куда направляют животных и птиц при поступлении на мясокомбинат с установленным диагнозом заболевания под контролем ветеринарных специалистов?

Ответ: на санитарную бойню.

23. Какой показатель зависит от перечисленных факторов: технологических приемов убоя, физиологического состояния животного перед убоем и времени вскрытия сосудов после оглушения животных перед обескровливанием?

Ответ: степень обескровливания туш.

24. В зависимости от термического состояния мясо кроликов подразделяют на?

Ответ: охлажденное и замороженное мясо.

25. Какие требования предъявляют для упаковки мяса, назовите не менее 2х?

Ответ: упаковка должна быть чистой, сухой и без постороннего запаха.

26. Пакеты и лотки из полимерных материалов, пленку термоусадочную и полимерную применяют в качестве?

Ответ: упаковки

27. Срок годности и условия хранения сырья и готовой продукции устанавливается изготовителем, согласно...

Ответ: нормативной документации.

28. Допускается ли к обработке для последующего использования в пищу людям мясо от животных, погибших на пожаре, убитых молнией, электрическим током, замерзших, утонувших и т.п.?

Ответ: не допускается. Трупы таких животных подлежат утилизации.

29. Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов называется

Ответ: «мясной продукт»

30. Тушки, у которых удалены кишечник с клоакой, зоб и яйцевод у женских особей называются

Ответ: «полупотрошенные тушки»