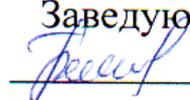


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

УТВЕРЖДЕН
Заведующий кафедрой
 Баймишев Р.Х.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По междисциплинарному курсу ПМ.01

МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Перечень результатов освоения дисциплины

| Код компетенции | Наименование компетенции |
|-----------------|--|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ПК 1.1 | Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья |
| 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 |

Перечень вопросов для проведения устного и письменного опроса

Практическое занятие 1. Термины и определения, применяемые в мясной промышленности (часть 1)

1. Продукция мясной промышленности. Основные термины и определения ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения
2. Основные термины и определения, применяемые в мясной промышленности. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя.
3. Основные термины и определения ГОСТ 31476-2012 Свины для убоя.

Практическое занятие 2. Термины и определения, применяемые в мясной промышленности (часть 2)

1. Основные термины и определения ГОСТ Лошади для убоя
2. Основные термины и определения ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя.
3. Основные термины и определения ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя.

Практическое занятие 3. Оформление документов при приёме скота, свиней, птиц и кроликов

1. Оформление документов при сдаче крупного рогатого скота.
2. Оформление документов при сдаче свиней.
3. Оформление документов при сдаче лошадей.
4. Оформление документов при сдаче птиц.
5. Оформление документов при сдаче кроликов.

Практическое занятие 4. Порядок и способы расчета со сдатчиками. Способы расчета со сдатчиками по количеству и качеству мяса

Порядок и способы расчета со сдатчиками.

1. Порядок и способы расчета со сдатчиками
2. Способы расчета со сдатчиками по количеству и качеству мяса.
3. Расчет процента скидки при приеме скота.

Практическое занятие 5. Определение упитанности крупного и мелкого рогатого скота

1. Характеристика категорий упитанности взрослого скота.
2. Характеристика категорий упитанности молодняка.
3. Характеристика классов молодняка.
4. Характеристика подклассов молодняка.
5. Характеристика категорий упитанности телят.
6. Характеристика категорий упитанности телят-молочников.
7. Характеристика упитанности мелкого рогатого скота.
8. Характеристика категорий упитанности молодняка овец и коз.

Практическое занятие 6. Определение упитанности свиней и лошадей

1. Характеристика категорий упитанности свиней.
2. Характеристика категорий упитанности взрослых лошадей.
3. Характеристика категорий упитанности молодняка лошадей.
4. Характеристика упитанности жеребят.

Практическое занятие 7. Определение упитанности кроликов и птиц

1. Характеристика категорий упитанности кур яичных пород, цыплят, цесарок, цесарят.
2. Характеристика категорий упитанности кур мясных пород, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат.
3. Характеристика категорий упитанности уток, утят, гусей, гусят.
4. Характеристика категорий упитанности перепелов и перепелят.
5. Характеристика категорий упитанности кроликов.

Практическое занятие 8. Изучение конвейерной и поточно-механизированной линий. Составление схем движения

1. Устройство подвесной конвейерной линии.
2. Устройство поточно-механизированной линии.
3. Составление схем движения убойных животных.

Практическое занятие 9. Обескровливание. Последовательность этапов. Критерий полноты обескровливания

1. Цель и значение обескровливания.
2. Способы и приемы обескровливания.
3. Особенности обескровливания скота.
4. Особенности обескровливания свиней.
5. Особенности обескровливания лошадей.
6. Особенности обескровливания птиц.
7. Особенности обескровливания кроликов.

Практическое занятие 10. Работа с ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

1. Оценка качества говядины от молодняка по категориям.
2. Оценка говядины от молодняка по классам.
3. Оценка говядины от молодняка по подклассам.
4. Оценка качества говядины от взрослого скота по категориям.
5. Оценка качества молочной телятины по категориям.
6. Оценка говядины по органолептическим показателям.
7. Транспортировка и хранение говядины и телятины.

Практическое занятие 11. Работа с ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

1. Оценка баранины от взрослых овец и козлятины по категориям.
2. Оценка баранины от молодняка овец и коз по категориям.

3. Оценка баранины от взрослых овец и козлятины по классам.
4. Оценка баранины от молодняка овец и коз по классам.
5. Оценка баранины по органолептическим показателям.
6. Транспортировка и хранение баранины и козлятины.

Практическое занятие 12. Работа с ГОСТ 31476-2012 Свины для убоя. Свины в туша и полутушах. Технические условия

1. Оценка свинины по категориям.
2. Оценка баранины от молодняка овец и коз по категориям.
3. Оценка свинины от молодняка массой туш от 50 до 120 кг по классам.
4. Оценка свинины от подсвинков, боровов, свиноматок, поросят-молочников и хрячков по классам.
5. Оценка мяса свиней по органолептическим показателям.
6. Транспортировка и хранение свинины.

Практическое занятие 13. Работа с ГОСТ. Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

1. Оценка конины от молодняка по категориям.
2. Оценка конины от взрослых лошадей по категориям.
3. Оценка конины по органолептическим показателям.
4. Транспортировка и хранение конины.

Практическое занятие 14. Работа с ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят бройлеров и их части) и ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицы. Технические условия

1. Характеристика тушек кур по упитанности и качеству обработки.
2. Характеристика тушек цыплят по упитанности и качеству обработки.
3. Характеристика тушек цыплят-бройлеров по упитанности и качеству обработки.
4. Оценка мяса птиц по органолептическим показателям.
5. Характеристика субпродуктов птицы.
6. Транспортировка и хранение мяса птиц.

Практическое занятие 15. Работа с ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия и ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

1. Характеристика тушек кроликов и кроликов-бройлеров.
2. Оценка мяса кроликов по органолептическим показателям.
3. Транспортировка и хранение мяса кроликов.

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. Состояние и значение мясного животноводства в народном хозяйстве страны.
2. Классификация мясной продукции.
3. Направления продуктивности крупного рогатого скота.
4. Направления продуктивности мелкого рогатого скота.
5. Направления продуктивности свиней.
6. Направления продуктивности лошадей.
7. Направления продуктивности сельскохозяйственных птиц.
8. Направления продуктивности кроликов.
9. Отбор и формирование групп животных в хозяйстве для транспортировки на убой.
10. Транспортировка животных в пункты убоя.
11. Порядок приема крупного и мелкого рогатого скота на боенские предприятия.
12. Порядок приема свиней и лошадей на боенские предприятия.
13. Порядок приема птиц и кроликов на боенские предприятия.
14. Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме скота.
15. Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме свиней и лошадей.
16. Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме птиц и кроликов.
17. Размещение, сортировка крупного и мелкого рогатого скота по полу, возрасту и упитанности.
18. Размещение, сортировка свиней и лошадей по полу, возрасту и упитанности.
19. Размещение, сортировка птиц и кроликов по полу, возрасту и упитанности.
20. Режим предубойного содержания крупного и мелкого рогатого скота.
21. Режим предубойного содержания свиней и лошадей.
22. Режим предубойного содержания птиц и кроликов.
23. Подготовка крупного и мелкого рогатого скота к убою.
24. Подготовка свиней и лошадей к убою.
25. Подготовка птиц и кроликов к убою.
26. Понятие упитанности сельскохозяйственных животных.
27. Методы определения упитанности.
28. Характеристика категорий упитанности крупного и мелкого рогатого скота для убоя согласно действующим стандартам.
29. Характеристика категорий упитанности свиней для убоя согласно действующим стандартам.
30. Характеристика категорий упитанности лошадей для убоя согласно действующим стандартам.

31. Характеристика категорий упитанности птиц и кроликов для убоя согласно действующим стандартам.
32. Определение упитанности крупного рогатого скота.
33. Определение упитанности мелкого рогатого скота.
34. Определение упитанности свиней.
35. Определение упитанности лошадей.
36. Определение упитанности птиц.
37. Определение упитанности кроликов.
38. Организация и проведение содержания крупного и мелкого рогатого скота до убоя.
39. Организация и проведение содержания свиней и лошадей до убоя.
40. Организация и проведение содержания птиц и кроликов до убоя.
41. Подготовка крупного и мелкого рогатого скота к убою.
42. Подготовка свиней и лошадей к убою.
43. Подготовка птиц и кроликов к убою.
44. Оформление документов при приёме крупного и мелкого рогатого скота на боенские пункты.
45. Оформление документов при приёме свиней и лошадей на боенские пункты.
46. Оформление документов при приёме птиц и кроликов на боенские пункты.
47. Порядок и способы расчета со сдатчиками.
48. Способ расчета со сдатчиками по количеству и качеству мяса.
49. Порядок приема крупного рогатого скота на переработку.
50. Порядок обездвиживания крупного рогатого скота перед убоем.
51. Способы оглушения крупного рогатого скота.
52. Опишите процесс убоя и обескровливания крупного рогатого скота.
53. Порядок приема мелкого рогатого скота на переработку.
54. Порядок обездвиживания мелкого рогатого скота перед убоем.
55. Способы оглушения мелкого рогатого скота перед убоем.
56. Опишите процесс убоя и обескровливания мелкого рогатого скота.
57. Порядок приема свиней на переработку.
58. Порядок обездвиживания свиней перед убоем.
59. Способы оглушения свиней перед убоем.
60. Опишите процесс убоя и обескровливания свиней.
61. Порядок приема лошадей на переработку.
62. Порядок обездвиживания лошадей перед убоем.
63. Опишите процесс убоя и обескровливания лошадей.
64. Порядок приема птиц на переработку.
65. Опишите процесс убоя и обескровливания птиц.
66. Порядок приема кроликов на переработку.
67. Опишите процесс убоя и обескровливания кроликов.
68. Характеристика операции съёмки шкуры при обработке туш крупного и мелкого рогатого скота.
69. Характеристика операции съёмки шкуры при обработке туш свиней.

70. Характеристика операции съемки шкуры при обработке туш лошадей.
71. Характеристика операции съемки шкуры при обработке тушек кроликов.
72. Характеристика операции снятия оперения при обработке тушек птиц.
73. Режимы и последовательность первичной переработки туш крупного рогатого скота.
74. Режимы и последовательность первичной переработки туш мелкого рогатого скота.
75. Режимы и последовательность первичной переработки туш свиней.
76. Режимы и последовательность первичной переработки туш лошадей.
77. Режимы и последовательность первичной переработки тушек птиц.
78. Режимы и последовательность первичной переработки тушек кроликов.
79. Проведение ветеринарно-санитарного контроля при переработке скота, птицы и кроликов на предприятии.
80. Факторы, влияющие на качество и товарный вид мясного сырья.
81. Понятие об убойной массе и убойном выходе.
82. Опишите устройство подвесной конвейерной линии.
83. Принцип действия оборудования при съемке шкуры.
84. Режимы холодильной обработки мяса.
85. Особенности и режимы замораживания мяса быстрым и медленным способами.
86. Представьте характеристику охлажденного мяса, режимы и особенности его хранения.
87. Какие способы размораживания мяса вы знаете.
88. Режимы холодильной обработки мяса птиц и кроликов.
89. Хранение мяса и сроки хранения его в холодильниках. Потери мяса при обработке холодом.
90. Требования безопасности при убое скота и разделке туш.

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) наличие 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 количество 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 приеме 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, производ-

ственный 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 про- ставляют ветеринарное клеймо ... формы, подтверждая, что что ветери- нарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт без- опасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продо- вольственных 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 упитан- ности?

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: технологиче- ских 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»