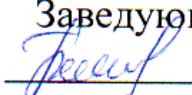


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

УТВЕРЖДЕН
Заведующий кафедрой
 Баймишев Р.Х.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По ПП.04.01 производственной практике

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 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
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
ПК 2.3	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

Примерные индивидуальные задания на производственную практику

1. Сдача - приемка мяса птицы для производства полуфабрикатов.
 1. Расчленение тушек птицы на части.
 2. Филетирование мяса птицы.
2. Производство продуктов из мяса птицы в панировке и тесте из мяса птицы.
 11. Производство полуфабрикатов натуральных из мяса птицы.
 12. Производство полуфабрикатов маринованных из мяса птицы.
 13. Производство полуфабрикатов рубленых из мяса птицы.
 14. Производство сухих яичных продуктов.
 15. Требования к качеству мяса птицы.
 17. Факторы, влияющие на качество мяса птицы.
 18. Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы.
 19. Производственные помещения, оборудование и инструменты, применяемые при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.
 20. Оборудование для обвалки мяса птицы.
 21. Производственная разделка мяса птицы.
 22. Охрана труда при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.
 23. Производственный расчет при производстве мяса птицы.

Критерии оценки индивидуального задания на практику

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению. Или задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
2.	Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению представленного материала

Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике

По результатам производственной практики студенты пишут отчет и защищают его перед комиссией, в состав которой входят ведущие преподаватели выпускающей кафедры.

Прием отчетов о практике проходит, как правило, после окончания срока практики, в течение недели.

Для аттестации по результатам прохождения производственной практики студенту необходимо представить комиссии перечисленные ниже документы:

- 1) индивидуальное задание по производственной практике;
- 2) отчет по производственной практике;
- 3) отзыв научного руководителя о проделанной студентом работе в период практики. Примерный объем отчета - 10-15 страниц машинописного текста.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Общие требования.

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Структура отчета.

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- основная часть;
- выводы и предложения;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета. Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Оглавление (Содержание). Оглавление - структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Выводы и предложения. «Выводы и предложения» - структурный элемент отчета. Требования к ним определяются целями учебной практики и индивидуальными заданиями студенту-практиканту.

Основная часть. Основная часть - структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики и индивидуальным заданием студенту.

Список использованной литературы и источников. Список использованных источников - структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ

Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с.5].

Приложения. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 х 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют *в правом нижнем* углу без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется. При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Отчет должен быть полностью закончен в срок и представлен для оценки и отзыва руководителю практики.

Титульный лист к отчету оформляется по установленной единой форме. Другие разделы отчета оформляются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и дипломных работ.

Сброшюрованный отчет подписывается руководителем практики с указанием оценки.

Примерные вопросы для подготовки к защите отчета по производственной практике

1. Определение предубойной массы птицы.
3. Определение упитанности птицы до убоя.
4. Показатели упитанности кур яичных и мясных пород.

5. Методы контроля качества птицы для убоя?
6. Охарактеризуйте тушки птицы по термическому состоянию.
7. Требования, предъявляемые к тушкам птицы после первичной переработки.
8. Характеристика упитанности цыплят бройлеров 1 сорта.
9. Характеристика упитанности цыплят бройлеров 2 сорта.
10. Анатомическая разделка тушек птицы.
11. Анатомические части спинно-лопаточной часть тушки.
12. Анатомические части грудной часть тушки.
13. Охарактеризуйте фрагменты бедренной части тушки.
14. Соотношения анатомические частей цыплят-бройлеров.
15. Подготовка тушек птицы к разделке.
16. Анатомические части тушки птицы отделяемые в первую очередь при разделке тушки.
17. Опишите механизм ручного выделения филе.
18. Механизмы, повышающие производительность разделки и обвалки тушек птицы.
19. Классификация полуфабрикатов из мяса птицы.
20. Термическое состояние выпуска полуфабрикатов из мяса птицы.
21. Характеристика рубленых полуфабрикатов.
22. Показатели, характеризующие натуральные полуфабрикаты.
23. Методы расчленения тушек птицы на части.
24. Подготовка птицы для расчленения на анатомические части.
25. Филетирование мяса птицы.
26. Анатомические части мяса применяемые для окорочков.
27. Опишите части мяса птицы для производства «Стейка».
28. Характеристика мелкокусковых бескостные полуфабрикатов из мяса птицы.
29. Маринование натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
30. Опишите процесс формовки цыплят табака.
31. Опишите технологию производства галантина.
32. Технология производства котлет по-киевски.
33. Принципы работы оборудовании по разделке мяса птицы.
33. Правила транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.

Критерии и шкала оценивания прохождения обучающимися практики

- ниже порогового (оценка «неудовлетворительно» («не зачтено»);
- пороговый (оценка «удовлетворительно» («зачтено»);
- стандартный (оценка «хорошо» («зачтено»);
- эталонный (оценка «отлично» («зачтено»).

Критерий	В рамках формируемых компетенций обучающийся демонстрирует:
----------	---

1	2
ниже порогового	неспособность самостоятельно использовать знания при решении заданий. Ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции по ознакомительной практике по почвоведению
пороговый	знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения индивидуальных заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы. Выявлено наличие сформированной компетенции по ознакомительной практике по почвоведению
стандартный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированной компетенции по ознакомительной практике по почвоведению на стандартном уровне
эталонный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру. Выявлено наличие у обучаемого сформированной компетенции по ознакомительной практике по почвоведению. При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.

Оценка «**зачтено**» ставится, если при устном ответе на вопросы, по результатам прохождения практики, обучающийся продемонстрировал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.

Оценка «**не зачтено**» ставится, если письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Обучающимся не даны ответы на вопросы руководителя практики, а также не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

Перечень вопросов для оценки сформированности компетенций

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

1. К самостоятельной работе в качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса птицы допускаются:

- а). лица старше 18 лет;
- б). лица, не имеющие медицинских противопоказаний;

- в). лица прошедшие санитарно-гигиеническое обучение;
- г). лица, прошедшие вводный, первичный инструктажи на рабочем месте и инструктажи по охране труда.

Ответ: а), б), в), г).

2. Как часто изготовитель пищевых полуфабрикатов из мяса птицы должен проходить повторный инструктаж по охране труда?

- а). не реже одного раза в полугодие;
- б). не реже одного раза в неделю;
- в). не реже одного раза в месяц;
- г). каждый день.

Ответ: а).

3. Какие вредные производственные факторы в процессе работы с пищевыми полуфабрикатами могут воздействовать на изготовителя?

- а). движущиеся машины и механизмы;
- б). подвижные части электромеханического оборуду;
- в). перемещаемые сырье, полуфабрикаты;
- г). повышенный уровень шума на рабочем месте.

Ответ: а), б), в), г).

4. Какие существуют типы предприятий для убоя и переработки мяса птицы?

- а). птицекомбинаты;
- б). цеха по переработке птицы;
- в). хладобойни;
- г). пункты убоя птицы.

Ответ: а), б), в), г).

5. Из каких операций складывается санитарная обработка помещений?

- а). мойки;
- б). очистки;
- в). дезинфекции;
- г). проветривание.

Ответ: а), б), в).

6. Дезинфекция это уничтожение:

- а). патогенных микроорганизмов;
- б). условно-патогенных микроорганизмов;
- в). крови;
- г). жира.

Ответ: а), б).

7. Для чего применяют массажер VR-500?

- а). для ускорения проникновения и распределения посолочных ингредиентов;
 - б). для уплотнения мяса;
 - в). для разрезания мяса;
 - г). для массажирования мяса.
- Ответ: а), б).

8. Для чего предназначен куттер ИПКС-032(Н)?

- а). для приготовления маринада;
 - б). для измельчения мяса;
 - в). для измельчения мяса механической обвалки;
 - г). для перемешивания мяса с посолочной смесью.
- Ответ: а).

9. Площадь предприятия складывается из.....

- а). рабочей площади;
 - б). подсобной;
 - в). складской;
 - г). вспомогательной.
- Ответ: а), б), в), г).

10. Какие требования предъявляемые к консервантам?

- а). быть безвредными для организма человека (в объеме вносимой дозы) или легко удаляться из продукта перед его употреблением в пищу;
 - б). быть эффективными в небольших количествах;
 - в). не снижать пищевой ценности продуктов и не придавать им постороннего, нежелательного привкуса и запаха;
 - г). не вступать в химическую реакцию с материалами, из которых изготовлены оборудование или тара.
- Ответ: а), б), в), г).

11. Что такое охрана труда?

Ответ: система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационные, технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.

12. Что такое безопасность жизнедеятельности?

Ответ: область научных знаний, охватывающих теорию и практику защиты человека от опасных и вредных факторов во всех сферах человеческой деятельности, сохранение безопасности и здоровья в среде обитания.

13. На основании каких инструкций, правил и норм осуществляется переработка птицы?

Ответ: в строгом соответствии с утвержденной «Технологической

инструкцией по изготовлению тушек птицы» с соблюдением «Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца», «Ветеринарно-санитарных правил осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов», санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

14. Что такое хладобойни?

Ответ: хладобойни – предприятия, предназначенные для охлаждения и хранения мяса птицы

15. Что принято называть пунктами для убоя птицы?

Ответ: небольшие по размеру и производственной мощности предприятия по переработке птицы на мясо в небольших сельских населенных пунктах, в колхозах, совхозах и других хозяйствах.

16. Что такое полевые пункты?

Ответ: временные убойные площадки, предназначенные для убоя птицы на открытом воздухе или в приспособленном помещении (навес, сарай и др.), организуется в случаях возникновения чрезвычайных или особых ситуаций (инфекционные болезни, стихийные бедствия и др.), когда необходимо переработать птицу в местах, где отсутствуют стационарные убойные пункты и птицекомбинат.

17. Для чего предназначены передвижные убойные пункты?

Ответ: предназначены для убоя птицы в населенных пунктах или в полевых условиях при возникновении особых или чрезвычайных ситуаций.

18. Что входит в комплект передвижного убойного пункта?

Ответ: две автомашины, фургон на прицепе, разборная холодильная установка, передвижная электростанция и палатки.

19. Для чего предназначены убойно-санитарные пункты на птицеводческих фермах?

Ответ: они предназначены для вынужденного и санитарного убоя птицы.

20. В какой последовательности проводят ветсанэкспертизу тушек и органов?

Ответ: ветсанэкспертизу проводят в определенной последовательности: осмотр туш и органов, начиная с кожного покрова и заканчивая внутренними органами.

21. На какие показатели при наружном осмотре птицы обращают внимание?

Ответ: на степень обескровливания, качество обработки тушек, цвет кожи, наличие патологических изменений на коже, суставах, опухолей, травм.

22. Что принято называть птицекомбинатами?

Ответ: птицекомбинаты – высокомеханизированные предприятия по переработке птицы и выработке различных мясопродуктов (колбасы, консервы и др.).

23. Из чего состоят убойно-санитарные пункты?

Ответ: убойно-санитарные пункты состоят из убойно-разделочного отделения, холодильной камеры, изолятора для хранения мяса больной птицы.

24. Что такое мойка?

Ответ: мойка это смачивание поверхности, гидролиз белков, эмульгирование жиров, диспергирование загрязнений и стабилизация их в моющем растворе.

25. Что такое очистка?

Ответ: очистка это растворение и удаление фосфатно-кальциевых и магниевых минеральных отложений, продуктов коррозии, которые выполняются в процессе кислотной мойки.

26. Для чего предназначены барьерные пленки?

Ответ: для герметичной запайки пластиковых лотков с продуктами.

27. Какова задача оглушения птицы?

Ответ: обездвигить.

28. Какие способы используют при оглушении?

Ответ: механический, электрическим током и с применением углекислого газа.

29. Когда осуществляют убой птицы после оглушения?

Ответ: не позднее 30 секунд.

30. Какие бывают натуральные полуфабрикаты?

Ответ: порционные и мелкокусковые; мякотные и мясокостные.

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

1. Что считают партией для тушек птицы?

а). птицу одного способа обработки,

- б). одного наименования и сорта;
- в). оформленное одним нормативным или техническим документом;
- г). одного термического состояния.

Ответ: а), б), в), г).

2. Сколько отбирают от каждой партии для исследований тушек птицы в %?

- а). 1%;
- б). 3%;
- в). 5%;
- г). 10%;

Ответ: а).

3. Требования, которые предъявляются к упаковке для использования в процессе газирования:

- а). полная герметичность;
- б). химическая инертность;
- в). экологическая безопасность;
- г). высокие барьерные свойства (не пропускание кислорода, влаги, агрессивных сред внутрь, газовой модифицированной среды изнутри во вне).

Ответ: а), б), в), г).

4. Убойный выход потрошеной тушки, по отношению к живой массе бройлеров составляет:

- а). 60-62%;
- б). 63-65%;
- в). 66-68%;
- г). 69-72%.

Ответ: а).

5. Выход мяса и съедобных органов составляет:

- а). 52 - 55%;
- б). 56-59%;
- в). 60-63%;
- г). 64-67%.

Ответ: а).

6. Какие части мышцы птицы наиболее ценные?

- а). грудные;
- б). ножные;
- в). спинные;
- г). головные.

Ответ: а), б).

7. Убойный выход индюшат при откорме составляет:

- а). 87-90%;
- б). 70-80%;
- в). 50-60%;
- г). 40-50%.

Ответ: а).

8. Для переработки мяса птицы используют все продукты убоя птицы: мясо на костях, обваленное мясо, обрезь, жировые ткани и субпродукты.

- а). мясо на костях;
- б). обваленное мясо;
- в). обрезь;
- г). жировые ткани и субпродукты.

Ответ: а), б), в), г).

9. К обваленному мясу причисляют:

- а). шеи;
- б). крылья;
- в). гузки;
- г). грудную кость.

Ответ: а), б), в), г).

10. Субпродукты включают в себя:

- а). печень;
- б). сердце;
- в). желудок;
- г). грудку.

Ответ: а), б), в).

11. Кто проводит сдачу-приемку птицы?

Ответ: сдачу-приемку птицы проводят ответственные представители хозяйств и приемщики птицеперерабатывающего предприятия.

12. Какая птица относится к нестандартной?

Ответ: птица, упитанность которой не удовлетворяет описанным требованиям, относится к нестандартной.

13. Дать определение - бройлер.

Ответ: бройлер – гибридный мясной цыпленок ни старше 10 недель независимо от пола, специализированного выращивания, отличающийся интенсивным ростом, высокой мясной скороспелостью, высокой конверсией корма, отличными мясными качествами, нежным мясом, мягкой эластичной и гладкой кожей, мягкими хрящами грудной кости.

14. Кто осуществляет сдачу-приемку птицы?

Ответ: ответственные представители хозяйств и приемщики птицеперерабатывающего предприятия.

15. Минимальная живая масса перерабатываемой птицы должна быть:

Ответ: не меньше 600 г для цыплят, 900 – для цыплят-бройлеров, 1400 – для утят, 2300 – для гусят, 2300 – для индюшат, 700 г – для цесарят.

16. Из каких основных операций состоит технология переработки птицы?

Ответ: навешивание на конвейер; оглушение или обездвиживание; убой; обескровливание; тепловая обработка; снятие оперения; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек; замораживание мяса, хранение и реализация мяса.

17. Какая должна быть продолжительность голодной выдержки для птицы?

Ответ: цыплята, индейки в течение 6-8 ч; утята, утки, гусята, гуси, цесарята и цесарки – 4-6 ч.

18. Как проверяют длительность предубойной голодной выдержки партии птицы при приемке-сдаче?

Ответ: проверяют не менее чем у 100 голов (определение проводят путем прощупывания зоба).

19. Какие различают по цвету мышцы птицы?

Ответ: у птицы различают красные и белые мышцы.

20. Какие мышечные волокна имеют красный цвет?

Ответ: мышечные волокна, расположенные на костях конечностей, из-за наличия миоглобина имеют красный цвет.

21. Биологическая ценность жира бройлеров характеризуется повышенным содержанием незаменимых жирных кислот.....

Ответ: линолевой, линоленовой, арахидоновой, пальмитиновой и др.

22. Какие показатели мясных качеств являются важными при переработке?

Ответ: отношение съедобных частей к несъедобным (индекс мясных качеств), мышц к костям (мясокостный индекс), а также убойный выход.

23. От чего зависят сочность, нежность, запах и вкус мяса птицы?

Ответ: от генетических особенностей, условий кормления, содержания птицы, обработки и хранения тушек.

24. Какие ферменты принимают наибольшее участие в процессе автолиза?

Ответ: эндопротеазы и эндолептазы.

25. С помощью каких машин снимают оперенье с тушек птицы?

Ответ: дисковый автомат.

26. Как осуществляют доошипку мяса птицы?

Ответ: вручную.

27. Какие должны быть мышцы на разрезе у свежей тушки птицы?

Ответ: у свежей тушки птицы мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, у кур и индеек – бледно-розового цвета, у уток и гусей – красного.

28. Какие мышцы на разрезе у сомнительной свежести тушки птицы?

Ответ: У сомнительной свежести тушки птицы мышцы на разрезе влажные, оставляют пятно на влажного пятна на фильтровальной бумаге, слегка липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек.

29. Какие мышцы на разрезе у несвежей тушки птицы?

Ответ: у несвежей тушки птицы мышцы на разрезе влажные, оставляют пятно на фильтровальной бумаге, липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек.

30. Какой должен быть запах у свежей тушки птицы?

Ответ: Запах у свежей тушки птицы должен быть специфический, свойственный свежему мясу птицы.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

1. Сырье и материалы внутри цеха и между цехами перевозят на удобных и широко применяемых напольных ковшовых, малой и большой грузовой....

- а). тележках;
- б). машинах,
- в). вагонах;
- г). цистернах.

Ответ: а).

2. Чем проводят разделку, обвалку и жиловку мяса птицы?

- а). ножами;
- б). дисковая пила,

- в). топором;
 - г). секатором.
- Ответ: а), б).

3. Рациональная технологическая схема разделки потрошеной тушки птицы, предусматривает выделение: грудки, крыльев, окорочков и спинолопаточной части?

- а). грудки;
 - б). крыльев;
 - в). окорочков;
 - г). спинолопаточной части.
- Ответ: а), б), в), г).

4. Какие дополнительные операции включает технология маринованных полуфабрикатов?

- а). посол;
 - б). массажирование;
 - в). выдерживание в посоле;
 - г). выдерживание в сиропе.
- Ответ: а), б), в).

5. Какая должна быть температура в помещении для выдерживания мяса в посоле?

- а). (4...6°C);
 - б). (7...8°C);
 - в). (9...10°C);
 - г). (11...12°C).
- Ответ: а).

6. Шприцевание рассолом и последующее массажирование влияют.....

- а). на внешний вид полуфабрикатов;
 - б). на выход готового продукта;
 - в). на вкусовые качества;
 - г). ни на что не влияет.
- Ответ: а), б), в).

7. Как происходит подготовка потрошенных тушек птицы?

- а). опалка;
 - б). удаление пеньков;
 - в). устранение дефектов технологической обработки;
 - г). мойка и стекание воды.
- Ответ: а), б), в), г).

8. Какими способами осуществляют посол мяса птицы?

- а). сухим способом;

- б). шприцеванием;
 - в). мокрым способом-заливкой;
 - г). никаким.
- Ответ: а), б), в).

9. Сколько часов составляет выдержка мяса птицы в посоле?

- а). 1-2 часа;
 - б). 3-4 часа;
 - в). 5-6 часов;
 - г). 12-20 часов.
- Ответ: г).

10. Подготовка пряностей складывается из каких операций?

- а). измельчение;
 - б). просеивание;
 - в). составление смеси пряностей;
 - г). перемешивание.
- Ответ: а), б), в), г).

11. При какой температуре осуществляется размораживание мяса птицы?

Ответ: процесс размораживания тушек птицы осуществляется при температуре от 5-15°C до температуры в толще мышц от 2-5°C.

12. Что такое опалка?

Ответ: это высокотемпературная обработка поверхности тушек птицы продуктами сгорания нефти, керосина или природного газа с целью удаления эпидермиса, остатков оперения и пуха.

13. С чего начинается процесс потрошения тушек?

Ответ: процесс потрошения начинается с навешивания тушек птицы на конвейер потрошения вручную или автоматически.

14. Как следует размораживать мясо птицы?

Ответ: в специализированных камерах с автоматизированными системами отопления, увлажнения и циркуляции воздуха.

15. Как формуют котлеты?

Ответ: в виде лепешки овальной формы толщиной 2,0-2,5 см.

16. Как формуют биточки?

Ответ: в виде лепешек округло-приплюснутой формы толщиной 1,5-2,0 см.

17. Как формуют шницели?

Ответ: в виде лепешек плоско-овальной формы толщиной 1,0-1,5 см.

18. Для чего предназначена машина Я6-ФОО?

Ответ: машина Я6-ФОО предназначена для снятия мышечной ткани с костей окорочков тушек птицы.

19. Какой положительный эффект происходит при панировании?

Ответ: полуфабрикаты не слипаются друг с другом, чем обеспечивается сохранение товарного вида изделий.

20. Что входит в состав панировки, кроме панировочных сухарей?

Ответ: белковые продукты (соевый пищевой белок, натрия казеинат или сухое молоко) и пряности

21. Какого типа устройство применяют для разделки мяса птицы?

Ответ: шнекового.

22. Как фасуют полуфабрикаты?

Ответ: вручную в пакеты из полимерной пленки или лотки из полимерных материалов.

23. Что входит в ассортимент натуральных полфабрикатов?

Ответ: Цыплята любительские, четвертины задние цыпленка с приправами, окорочка цыпленка с приправами.

24. Сколько составляет срок годности охлажденных полуфабрикатов?

Ответ: 5 суток.

25. Сколько составляет срок годности замороженных полуфабрикатов?

Ответ: 8 месяцев.

26. Охарактеризуйте внешний вид цыплят любительских.

Ответ: Потрошенные тушки целые или их продольные половинки.

27. На какие части разделяют тушку по анатомическому строению?

Ответ: грудка, окорочка, крылышки, плечо, спинно-лопаточная часть.

28. Какова температура воды при мягких режимах шпарки?

Ответ: 53-54°C.

29. Какова температура воды при жестких режимах шпарки?

Ответ: 60-66°C.

30. Как осуществляют ощипку убитой птицы?

Ответ: автоматически.

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. Назовите дефекты, препятствующие реализации мяса птицы:

- а). Позеленение;
- б). Загар;
- в). Потемнение;
- г). Порозовение.

Ответ: а), б), в).

2. Из-за каких причин возникает порок окисление жира?

- а). при длительном хранении мороженой птицы;
- б). при хранения тушек при температуре выше 10... 12°C;
- в). при хранения тушек при температуре ниже 10... 12°C;
- г). при хранении при температуре 0-4°C.

Ответ: а).

3. Какие показатели учитывают при органолептической оценки полуфабрикатов из мяса птицы?

- а). внешний вид;
- б). цвет;
- в). консистенцию;
- г). массовую долю жира.

Ответ: а), б), в).

4. Какие показатели определяют при физико-химической оценке полуфабрикатов из мяса птицы?

- а). массовую долю жира;
- б). массовую долю белка;
- в). массовую долю влаги;
- г). массовую долю поваренной соли.

Ответ: а), б), в), г).

5. На чем основан метод определения влаги?

- а). на высушивании в сушильном шкафу;
- б). на высушивании на воздухе;
- в). на высушивании с помощью горячего воздуха;
- г). на высушивании на плите.

Ответ: а).

6. Как называется метод определения жира?

- а). Сокслета;

- б). Къельдаля;
 - в). Чижовой;
 - г). Ньютона.
- Ответ: а).

7. Как называется метод определения белка?

- а). Къельдаля;
 - б). Сокслета;
 - в). Чижовой;
 - г). Стрельцовой.
- Ответ: а).

8. На чем основан метод содержания золы?

- а). на сжигании органической части навески продукта;
 - б). прокаливании минерального остатка в муфельной печи при температуре 600-800°C;
 - в). подогревании на сковороде;
 - г). на высушивании в сушильном шкафу.
- Ответ: а), б).

9. Какими методами определяют свежесть мяса птицы?

- а). сернокислой медью;
 - б). реактивом Несслера;
 - в). бензидином и перекисью водорода;
 - г). варкой.
- Ответ: а), б), в), г).

10. По каким признакам можно определить, что тушка птицы не свежая?

- а). клюв без глянца;
 - б). слизистая оболочка ротовой полости без блеска;
 - в). глазное яблоко «провалившееся»;
 - г). ротовой полости покрыта слизью и плесенью.
- Ответ: а), б), в), г).

11. Как по возрасту подразделяют мясо птицы?

Ответ: на мясо молодой и взрослой птицы.

12. Как подразделяют тушки птиц по упитанности и качеству обработки?

Ответ: на первую и вторую категории.

13. Как называют тушки всех видов птицы, не удовлетворяющие по упитанности требованиям второй категории?

Ответ: тощими.

14. По какому признаку можно понять, что птица относится к молодой?

Ответ: у молодняка птицы киль грудной кости неокостеневший (хрящевидный).

15. Для чего применяют животные белки в составе продуктов из мяса птицы?

Ответ: животные белки применяют для увеличения выхода готового продукта, т.е для снижения его себестоимости.

16. С какой целью в продукты из мяса птицы добавляют фосфаты?

Ответ: фосфаты добавляют при посоле мяса, так как они существенно увеличивают рН и способность мышечной ткани связывать воду.

17. Для чего в состав продуктов из мяса птицы включают сахар?

Ответ: добавление сахара, обладающего высокой гигроскопичностью, повышает связываемость воды и улучшает структуру фарша.

18. Какие консерванты используют при производстве продуктов из мяса птицы?

Ответ: сорбиновую кислоту (код E200) или ее натриевую и калиевую соли (E201 и E202).

19. Для чего применяют структурорегулирующие пищевые добавки?

Ответ: структурорегулирующие пищевые добавки применяют для улучшения структуры вареных, варено-копченых и копчено-запеченных мясных изделий, уплотнения готового продукта, слипания отдельных кусочков мяса в однородную структуру.

20. Как классифицируют субпродукты птицы по наименованиям?

Ответ: субпродукты классифицируют на печень, сердце, мышечный желудок, шеи, крылья, головы, ноги.

21. Как должны быть упакованы субпродукты?

Ответ: субпродукты должны быть упакованы в пакеты или салфетки из целлюлозной или других пленок, или уложены в лотки из полимерных материалов, которые упаковывают в полимерную пленку; скреплены одним из способов: термосвариванием, круглой резинкой, липкой лентой, чеком из ленты с термоклящим слоем, алюминиевой скобой.

22. При каком температурном режиме размораживают мясо птицы?

Ответ: при 5-15°C до температуры в толще мышц 2-5°C.

23. В чем заключается подготовка потрошенных тушек?

Ответ: подготовка потрошенных тушек заключается в опалке, удалении пеньков, устранении дефектов, технологической обработки, мойки.

24. По какой технологической схеме вырабатывают фасованное мясо?

Ответ: опаливание; потрошение; разделка тушек; фасование в потребительскую тару; упаковывание в транспортную тару; охлаждение (замораживание); хранение.

25. В связи с чем возникает порок гнилостное разложение колбасных изделий?

Ответ: в связи с развитием гнилостной микрофлоры.

26. В чем причина кровоподтека на тушке птицы?

Ответ: кровоподтек характеризуется подкожным или внутримышечным скоплением крови, истекшей из поврежденных кровеносных сосудов в результате травматического повреждения тушки птицы.

27. В результате чего возникает ложный (термический) бомбаж?

Ответ: в результате расширения крышек при повышении температуры хранения.

28. По какому признаку можно определить свежесть яйца?

Ответ: свежесть яйца можно определить по высоте и диаметру воздушной камеры.

29. Что происходит с мясом птицы в следствии потери влаги?

Ответ: уменьшается масса птицы.

30. Каким прибором определяют качество яиц?

Ответ: овоскопом.

ПК 2.3. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

1. В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы подразделяют:

- а). на натуральные;
- б). на рубленые;
- в). формованные;
- г). в оболочке.

Ответ: а), б).

2. Натуральные продукты из мяса подразделяют:

- а). тушки, части тушек и пищевых субпродуктов птицы;
- б). кусковые (бескостные и мясокостные);
- в). фаршированные;
- г). в оболочке.

Ответ: а), б), в), г).

3. Рубленые продукты из мяса подразделяют:

- а). фаршированные;
- б). в оболочке;
- в). кусковые;
- г). тушки.

Ответ: а), б).

4. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:

- а). на охлажденные с температурой в толще продукта от 0°C до 2°C;
- б). подмороженные с температурой в толще продукта минус $(2,5 \pm 0,5)^\circ\text{C}$;
- в). замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8°C;
- г). глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18°C.

Ответ: а), б), в), г).

5. Как осуществляют приемку субпродуктов птичьих?

- а). на основании удостоверения о качестве и ветеринарного свидетельства;
- б). учитывают количество и качество;
- в). проверяют правильность промышленной обработки;
- г). на основании учета температуры субпродуктов.

Ответ: а), б), в).

6. Какие дефекты, препятствуют реализации субпродуктов птичьих?

- а). в необработанном виде;
- б). загрязненные кровью или посторонними веществами;
- в). с признаками порчи (ослизнение, плесень, неприятный запах);
- г). изменившие цвет (потемневшие).

Ответ: а), б), в), г).

7. Сколько составляет срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре хранения 0...4°C?

- а). 24 часа;
- б). 1 мес;
- в). 2 мес;
- г). 3 мес.

Ответ: а).

8. Какая должна быть консистенция у маринованных полуфабрикатов из куриного мяса?

- а). мышцы плотные, упругие;
- б). мышцы дряблые;
- в). мясо сочное;
- г). мясо жесткое.

Ответ: а).

9. Какие физико-химические показатели определяют у полуфабрикатов из мяса птицы?

- а). массовую долю влаги;
- б). массовую долю поваренной соли;
- в). массовую долю жира;
- г). запах.

Ответ: а), б), в).

10. В чем заключается качественное определение наполнителя?

- а). на взаимодействии раствора Люголя с различными наполнителями, появлении определенной окраски.
- б). на взаимодействии с реактивом Несслера;
- в). на взаимодействии с фенолфталеином;
- г). на взаимодействии с хромовокислым калием.

Ответ: а).

11. Как при мокром посоле в емкость укладываются тушки?

Ответ: тушки укладывают рядами вертикально гузкой вниз в емкость из нержавеющей стали или иного коррозионностойкого материала.

12. Что такое зачистка тушки птицы?

Ответ: зачистка тушки птицы это удаление с внешней и внутренней поверхностей тушки птицы загрязнений и дефектов.

Ответ:

13. Какая должна быть поверхность у свежей тушки птицы?

Ответ: поверхность у свежей тушки птицы должна быть сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком, у тощих – серого цвета с синюшным оттенком.

14. Какая поверхность у несвежей тушки птицы?

Ответ: поверхность у несвежей тушки птицы покрыта слизью, особенно под крыльями, в паху и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами.

15. Какая поверхность у сомнительной тушки птицы?

Ответ: поверхность у сомнительной тушки птицы местами влажная, липкая под крыльями, в паху и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком.

16. Какую форму имеет галантин?

Ответ: эллипсоидную;

17. Что принято называть продуктом из мяса птицы?

Ответ: это продукция переработки продуктов убоя птицы, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более.

18. Что принято называть продуктом, содержащим мясо птицы?

Ответ: это продукция переработки продуктов убоя птицы, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% включительно до 70%.

19. Что такое растительный продукт с мясом птицы?

Ответ: продукция переработки продуктов убоя птицы, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5% включительно до 35%.

20. Дайте определение: охлажденный продукт убоя птицы:

Ответ: это продукт, полученный непосредственно после убоя птицы, подвергнутый холодильной обработке и сохраняющий в любой точке измерения температуру от минус 1 °С до 4°С, если для конкретного вида продуктов убоя не указаны иные значения температурного интервала.

21. Продукт убоя птицы в виде тушек, их частей, бескостного мяса, жилованного мяса, мяса птицы механической обвалки.....

Ответ: мясо птицы.

22. Продукт убоя птицы, полученный в результате разделки потрошеной тушки птицы.....

Ответ: часть тушки птицы.

23. Продукт из субпродуктов птицы, полученный потрошением одной тушки и упакованный в одну потребительскую упаковку.....

Ответ: комплект потрохов.

24. Часть тушки птицы, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные половины.

Ответ: полутушка.

25. Часть филе грудки птицы, состоящая из одной большой грудной мышцы.....

Ответ: большое филе.

26. Часть филе грудки птицы, состоящая из одной глубокой грудной мышцы с кончиком сухожилия или без него.....

Ответ: малое филе.

27. Как называют продукты питания, не оказывающие вредного, неблагоприятного воздействия на здоровье настоящего и будущих поколений?

Ответ: безопасными.

28. Безопасность пищевых продуктов и сырья оценивают по количественному или качественному содержанию в них

Ответ: микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности.

29. Что относят к пищевым отходам мяса птицы?.

Ответ: головы, ноги, сердце обработанные желудки, печень, крылья, шея, гребешки, жир.

30. Наиболее опасных природные загрязнители, распространенные в растительном сырье.....

Ответ: токсины микроорганизмов.