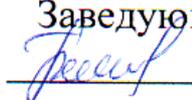


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Самарский государственный аграрный университет»**

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

УТВЕРЖДЕН

Заведующий кафедрой

 Баймишев Р.Х.

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**По УП.01.01 учебной практике**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Кинель 2023

### Перечень результатов освоения дисциплины

Код компетенции	Наименование компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки

## Примерные индивидуальные задания на учебную практику

1. Сдача - приемка мяса КРС для производства полуфабрикатов.
2. Характеристика частей говяжьей туши по промышленному использованию.
3. Ознакомиться с ассортиментом и технологией производства продуктов из говяжьего мяса.
4. Переработка и виды пищевых субпродуктов.
5. Обработка мякотных субпродуктов.
6. Обработка костных субпродуктов
7. Обработка слизистых субпродуктов
8. Морфологические свойства жира-сырца различных видов животных.
9. Назначение и ассортимент кишечных оболочек
10. Категории говяжьих черев и их характеристика.
11. Категория бараньих черев и их характеристика.
12. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья.
13. Кожевенное сырьё и характеристика кожи.
14. Классификация кожи.
15. Свойства кожевенного сырья и факторы, влияющие на его качество.
16. Требования к качеству говяжьего мяса
17. Факторы, влияющие на качество говяжьего мяса.
18. Контроль качества полуфабрикатов.
19. Производственные помещения, оборудование и инструменты, применяемые при производстве полуфабрикатов из мяса.
20. Оборудование для транспортировки мяса.
21. Производственная разделка мяса.
22. Охрана труда при производстве полуфабрикатов из мяса..
23. Дифференцированная обвалка свиных полутуш и бараньих туш.

### 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 учебной 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 учебной практики студенту необходимо представить комиссии перечисленные ниже документы:

- 1) индивидуальное задание по учебной практике;
- 2) отчет по учебной 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 учебной 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 x 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 учебной практике**

1. Санитарные принципы организации предприятий по переработке скота.
2. Классификация мясной продукции.
3. Классификация продуктов убоя.
4. Переработка пищевых субпродуктов.
5. Классификация субпродуктов.
6. Обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза в цехах субпродуктов.
7. Кулинарные изделия из субпродуктов.
8. Переработка животного жира-сырца.
9. Хранение и консервирование жира-сырца.
10. Пороки жира-сырца.
11. Переработка крови. Сбор и первичная обработка крови.
12. Переработка кишок.
13. Назначение и ассортимент кишечных оболочек.
14. Характеристика кишечных оболочек.
15. Характеристика кишок и пузырей мочевых свиных.
16. Характеристика кишок говяжьих.
17. Категории черев говяжьих.
18. Подготовка и использование кишечного сырья.
19. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья.
20. Подготовительные технологические операции по обработке шкур.
21. Отделочные операции при обработке шкур.
22. Отходы кожевенного производства и технического сырья: шерсть, волос, щетина, перо и пух, рога и копыта.
23. Ветеринарно-санитарный надзор за животным сырьем.
24. Утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
25. Методы исследования мяса.

### **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 01.** *Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.*

**1). Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок**

- а). нутровка;
- б). жиловка;
- в). шпарка;
- г). крупонирование.

Ответ: а).

**2). Удаление слизистой оболочки кишок это....**

- а). нутровка;
- б). шлямовка;
- в). обвалка;
- г). опалка.

Ответ: б).

**3). Отделение мышечной, жировой и соединительной ткани туши от кости.**

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

Ответ: б).

**4). Обработка шкуры водой с добавлением поваренной соли, моющих веществ, антисептиков это...**

- а). мездрение отмоченной шкуры;
- б). золение шкуры;
- в). сгонка волоса;
- г). отмока шкуры.

Ответ: г).

**5). Удаление со шкуры подкожно-жирового слоя на мездрильных машинах это...**

- а). золение шкуры;
- б). мездрение отмоченной шкуры;
- в). отмока шкуры;
- г). сгонка волоса.

Ответ: б).

**6). Обработка шкуры водной суспензией извести  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ . Под действием щелочи разрушаются белковые вещества, соединяющие**

**эпидермис и волос с дермой. Структура кожной ткани разрыхляется; пучки коллагеновых волокон расщепляются на более мелкие это...**

- а). золение шкуры;
- б). мездрение отмоченной шкуры;
- в). сгонка волоса;
- г). отмока шкуры;

Ответ: а).

**7). Обработка голья сульфатом аммония для нейтрализации известковой щелочи это...**

- а). мягчение;
- б). двоение;
- в). обеззоливание голья;
- г). дубление голья.

Ответ: в).

**8). Операция, выполняемая со стороны бахтармы для выравнивания кожи по толщине это...**

- а). жирование;
- б). тяжка кожи;
- в). пикелевание;
- г). строгание кожи.

Ответ: г).

**9). Обработка кож хромового дубления слабым щелочным раствором для снижения их кислотности.**

- а). пикелевание;
- б). нейтрализация кожи;
- в). строгание кожи;
- г). мездрение отмоченной шкуры.

Ответ: б).

**10). Обработка голья раствором кислоты и поваренной соли перед дублением с целью придания ему определенной кислотности.**

- а). пикелевание;
- б). строгание кожи;
- в). тяжка кожи;
- г). жирование.

Ответ: а).

**11). На какие 3 основные зоны разделяют забором территорию мясоперерабатывающего предприятия?**

Ответ: хозяйственную, базу предубойного содержания скота и производственную.

**12). Что должно быть устроено у ворот для дезинфекции колес автотранспорта при въезде и выезде с территории предприятия**

Ответ: специальные кюветы (дезинфекционные барьеры), заполняемые дезинфицирующим раствором.

**13). На какие 4 группы делят субпродукты в зависимости от морфологического строения?**

Ответ: мясокостные, мякотные, слизистые, шерстные.

**14). Какие органы относятся к категории «ливер»?**

Ответ: сердце, печень, трахея, легкие, диафрагма.

**15). Из каких 4 отделов состоит желудок у КРС?**

Ответ: Книжка, сычуг, рубец, сетка.

**16). Из каких 3 тканей состоит вымя?**

Ответ: железистая, жировая, соединительная .

**17). Дайте правильное определение сельскохозяйственным животным, предназначенным для переработки?**

Ответ: скот для убоя.

**18). Дайте правильное определение « ... - любое количество скота определенного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы»?**

Ответ: партия скота.

**19). Каким видом транспорта НЕ осуществляют перевозку скота?**

Ответ: авиатранспортом.

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

Ответ: ветеринарное свидетельство.

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

Ответ: приемная живая масса скота.

**22). Какой документ выдается на отгружаемую партию скота?**

Ответ: на отгружаемую партию скота выдается товарно-транспортная

накладная.

**23). Дайте определение пороку «Загар мяса».**

Ответ: порок, происхождение которого связано с неправильной технологией охлаждения или замораживания. Загар мяса, или вонюче-кислое брожение, возникает обычно в первые сутки после убоя животного. Пораженный участок имеет сильный кислый запах. При проветривании кусков мяса, пораженных загаром, этот запах довольно быстро исчезает.

**24). Что определяют «хроматографическим методом исследования» в мясной продукции.**

Ответ: аминок- и жирные кислоты.

**25). Дайте определение понятию «Автолиз мяса».**

Ответ: процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя животного под воздействием собственных ферментов мяса.

**26). Дайте определение понятию «Окоченение мяса».**

Ответ: окоченение наступает примерно через 3-4 часа после забоя, и длится до 24-28 часов при температуре 0°-4°С. На данном этапе мясо характеризуется повышенной жесткостью, низкими влагоудерживающими способностями, а также пониженной кислотностью рН на уровне 5,5. На этом этапе снижаются вкусовые и ароматические свойства мяса и придают ему кисловатый привкус.

**27). Опишите порок мяса «Кислое брожение».**

Ответ: кислое брожение мяса может возникнуть при попадании на продукт кислотообразующих бактерий. Оно возникает при плохом обескровливании или в случаях, когда тушу долго не охлаждают. Кислотному брожению особенно подвержена богатая гликогеном печень животных.

**28) Опишите пробу мяса на сероводород.**

Ответ: в колбу или пробирку кладут несколько кусочков (5 г) мяса, добавляют 20 мл дистиллированной воды. Фильтровальную бумагу смачивают раствором уксуснокислого свинца и опускают в колбу так, чтобы бумажка не касалась жидкости, колбу закрывают пробкой. Содержимое нагревают до кипения. При наличии паров сероводорода индикаторная бумажка окрашивается в темно-коричневый или бурый цвет. Наличие сероводорода указывает на разложение мяса и распад белка.

**29). Опишите посол шкуры врасстил.**

Ответ: шкуры укладывают на стеллажи мездрой вверх, посыпая слоем соли до 1 см, высотой штабеля 1,5-2 м. Расход соли составляет 30-40% к массе сырья. Каждый штабель комплектуют не более 3 суток с момента посола

первой шкуры. Продолжительность посола шкур крупного рогатого скота, конских, верблюжьих и свиных — 7 суток, овчин — 4 суток при температуре воздуха в помещении не ниже 5°C.

**30) Опишите обработку мясокостных хвостов КРС на производстве**

Ответ: Мясокостные хвосты КРС очищают от прирезей шкуры, промывают проточной водой и отправляют на фасовку и хранение. Хвосты свиней при необходимости допаливают и обрабатывают на центрифугах, далее после стекания отправляют на фасовку и хранение.

*ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде*

**1). Внутренняя пояснично-подвздошная мышца мясной туши.**

- а). вырезка;
- б). грудинка;
- в). карбонад;
- г). трапецевидная.

Ответ: а).

**2). Способ посола, основанный на натирании мяса посолочной смесью с последующим пересыпанием солью и выдерживанием в течении определённого времени.**

- а). мокрый посол;
- б). смешанный посол;
- в). сухой посол;
- г). внутримышечный посол.

Ответ: в).

**3). Мелкие отверстия в стенках бараньих черев, возникающие при отделении брыжейки из-за выдергивания кровеносных сосудов из подслизистого слоя**

- а). ржавчина;
- б). спайка;
- в). нарыв;
- г). брыжеватость.

Ответ: г).

**4). Какой срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи:**

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

Ответ: а).

**5). В каком размере предоставляется скидка на содержимое желудочно-кишечного тракта**

**животного:**

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

Ответ: б).

**6). 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)

**7). Процесс порчи, в котором участвуют микробы, способные разрушать белковые молекулы мяса.**

- а). гинение;
- б). брожение;
- в). плесневение;
- г). ослизнение.

Ответ: а).

**8). Обработка кожи водными эмульсиями жиров.**

- а). двоение;
- б). тяжка кожи;
- в). мягчение кожи;
- г). жирование.

Ответ: г).

**9). Кишечник в соединении с брыжейкой.**

- а). серозная лента;
- б). комплект;
- в). оттока;
- г). шлям.

Ответ: в).

**10). Внутренняя пояснично-подвздошная мышца мясной туши.**

- а). лопаточная часть туши;
- б). вырезка;
- в). грудинка;

г). поясничная часть туши.

Ответ: б).

**11). В скольких экземплярах составляется товарно-транспортная накладная?**

Ответ: товарно-транспортная накладная составляется в трёх экземплярах.

**12). Каким способом осуществляют расчет со сдатчиками при приёме скота на переработку:**

Ответ: двумя способами – по живой и убойной массе.

**13). Как принимают птицы и кроликов на переработку?**

Ответ: птиц и кроликов на переработку принимают по живой массе и упитанности.

**14). Какой основной фактор, влияет на потерю массы животных во время перевозки?**

Ответ: основным фактором, влияющим на потерю массы во время перевозки, является продолжительность перевозки.

**15). Как определяют живую массу скота?**

Ответ: путём взвешивания или по промерам.

**16). Дайте определение, «фактическая масса скота»– это:**

Ответ: живая масса скота на момент взвешивания.

**17). Назовите 4 способа вытопки жира**

Ответ: сухой, мокрый, непрерывный, щелочной.

**18). Назовите 6 термических состояний мяса убойных животных**

Ответ: парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное, размороженное.

**19). Напишите классификацию говяжьего кишечного сырья**

Ответ: черевы. круга, проходники, синюги.

**20). С какой целью консервируют кишечное сырье?**

Ответ: с целью предотвращения гнилостного разложения их при хранении и транспортировке.

**21). Напишите 5 видов сырья, которые содержат коллаген и кератин**

Ответ: рога, волосы, копыта, щетина, кожевенные отходы.

**22). Напишите последовательность обработки шерстных субпродуктов**

Ответ: промывка, шпарка, опалка, снятие копыт, очистка от сгоревших волос, сортировка, хранение в холодильной камере.

**23). Дайте определение понятию «Шейная часть туши».**

Ответ: часть туши, содержащая в себе семь шейных позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

**24). Дайте определение понятию поясничная часть туши.**

Ответ: Часть туши, содержащая в себе шесть поясничных позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.

**25). Дайте определение понятию «Колбасный фарш».**

Ответ: смесь измельченного мяса со специями, пряностями и с другими компонентами, взятыми в количествах, установленных рецептурой.

**26). Дайте определение понятию «Варка колбас».**

Ответ: тепловая обработка колбасных батонов горячей водой, паровоздушной смесью или острым паром, в результате которой получается готовый к употреблению продукт.

**27). Какие химические и физические свойства мяса изменяются при автолизе?**

Ответ: прочность мяса; влагоудерживающие способности; вкус, цвет, аромат; устойчивость к микробиологическим процессам.

**28). На какие три стадии можно разделить процесс автолиза мяса?**

Ответ: парное мясо, окоченение, разрешение окоченения или, непосредственно созревание

**29). Дайте определение понятию «Бекон».**

Ответ: свиные беконные полутуши без лопаточной кости специального посола.

**30) Из чего состоит «Подслизистая оболочка кишечника»**

Ответ: подслизистая оболочка кишечника состоит из переплетения коллагеновых и эластиновых волокон, проникающих в мышечную и слизистую оболочки.

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

**1). Кожа коровы, эластичная, с ровным красивым лицевым слоем, толщиной**

**1,2-4,0мм.**

а). выросток;

б). склизок;

в). яловка;

г). опоек.

Ответ: в).

**2). Участок шкуры прилегающий к лапам с брюшной стороны**

а). кулат;

б). чепрак;

в). пашина;

г). вороток.

Ответ: в).

**3). Предприятие, предназначенное для убоя скота и свиней, разделки туш и выпуска продукции в охлаждённом и замороженном виде**

а). скотобойня;

б). мясокомбинат;

в). хладобойня;

г). птицефабрика.

Ответ: в).

**4). Взрослого некастрированного самца крупного рогатого скота, называют:**

а). вол;

б). бычок;

в). бык;

г). теленок.

Ответ: в).

**5). Взрослого кастрированного самца крупного рогатого скота, называют:**

а). вол;

б). бычок;

в). бык;

г). теленок.

Ответ: а).

**6). 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).

**7). Прочная, жесткая структура, состоящая из белков и минералов, в частности, кальция**

- а). мясо;
- б). хрящ;
- в). кожа;
- г). кость.

Ответ: г).

**8). Наружный покров тела животных. Защищает тело от широкого спектра внешних воздействий, участвует в дыхании, терморегуляции, обменных и многих других процессах.**

- а). щетина;
- б). волосы;
- в). кожа;
- г). шерсть.

Ответ: в).

**9). Важный субпродукт, производимый промышленностью по первичной обработке животной продукции, которые во многих показателях определяют качество натуральных готовых колбасных изделий.**

- а). эндокринное сырье;
- б). кишечное сырье;
- в). жир сырец;
- г). специальное сырье.

Ответ: б).

**10). Мясо в течение первых 2-4 часов после убоя животного. Из-за расслабления мышц мясо характеризуется мягкой консистенцией, небольшой упругостью и высокой водосвязывающей способностью.**

- а). парное;
- б). остывшее;
- в). охлажденное;
- г). размороженное.

Ответ: а)

**11). Это процесс протекает при доступе к жирам воздуха и солнечного света. Образующийся под действием фиолетовых и ультрафиолетовых лучей озон энергично вступает в реакцию с нейтральными жирными кислотами. Назовите этот процесс**

Ответ: прогоркание жира.

**12). На какие 3 категории делятся говяжьи чрева?**

Ответ: А, В, АВ.

**13). Из каких кишок производятся говяжьи черева?**

Ответ: из подвздошной, тощей и двенадцатиперстной.

**14). Напишите 4 категории свиных черев в зависимости от качества вычинки**

Ответ: Экстра, А, В, АВ.

**15). Что производят из эндокринного сырья?**

Ответ: лекарственные препараты.

**16). Для чего проводят дубление кожи?**

Ответ: Благодаря дублению у кожи снижается влагоёмкость (способность набухать в воде), повышается жёсткость, прочность и упругость (износостойкость).

**17). Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке?**

Ответ: живых животных, птиц, рыб и пчел.

**18). 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 до установления диагноза или уточнения причин несоответствия данных.

**19). Какой обработке подлежат транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья I категории?**

Ответ: после механической очистки от навоза промывают горячей водой.

**20). Какой обработке подлежат транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья II категории?**

Ответ: после механической очистки от навоза промывают, а затем дезинфицируют.

**21). Какой обработке подлежат транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья III категории?**

Ответ: очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют.

**22). Как при приёмке скота на мясокомбинате животных взвешивают?**

Ответ: однородными по возрасту и качеству группами.

**23). Перечислите коллагенсодержащее и кератинсодержащее сырье**

Ответ: рога, копыта, волосы, щетина, кожевенные отходы.

**24) Перечислите, что относится к эндокринному сырью.**

Ответ: гипофиз, щитовидная и паращитовидная железа, надпочечники, поджелудочная железа, яичники и семенники, тимус.

**25). Перечислите, что относится к ферментному сырью**

Ответ: поджелудочная железа, слизистая оболочка сычугов крупного рогатого скота и желудков свиней, сычуги телят и ягнят.

**26). Для каких целей вырабатывают сычужный фермент.**

Ответ: сычужный фермент животного происхождения специальное вещество, которое используется для быстрого свертывания молока при производстве сыров и творога.

**27). Условия хранения субпродуктов.**

Ответ: охлажденные субпродукты хранят в камерах при относительной влажности воздуха не менее 80 % и температуре от 0 до -1°C не более двух суток, при температуре от 0 до +4°C - не более одних суток.

**28). Перечислите препараты приготавливаемые из крови.**

Ответ: гематоген, сыворотку и парентерин.

**29). Какие пороки шкур могут появиться при неправильном консервировании и хранении.**

Ответ: быглость, ломины, комовая шкура, прелины, кожеедина, молеедина.

**30). Описать консервирование шкуры в расстил.**

Ответ: шкуру укладывают на настиле мездальной стороной кверху и посыпают сухой поваренной солью из расчета 35 - 40% соли к весу шкуры. В результате на поверхности шкуры образуется слой концентрированного раствора хлористого натрия, который проникает в дерму шкуры и вытесняет оттуда влагу. Вытеснение влаги продолжается до тех пор, пока концентрация раствора в шкуре не будет такой же, как и на поверхности ее. В крупных шкурах это происходит в течение шести суток, а в овчинах - в течение четырех суток. Вместо вытесненной воды в шкуру проникает 10 - 14% хлористого натрия. Такая концентрация соли создает бактериостатическую среду, неблагоприятную для развития микроорганизмов.

*ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки*

**1). Какие из этих твердых бытовых отходов не поддаются переработке?**

- а). пластиковая тара из-под бытовой химии;
- б). одноразовые зажигалки;
- в). жестяные банки из-под газировки;
- г). картонная упаковка для напитков.

Ответ: б).

**2). Что относится к мякотным субпродуктам?**

- а). сычуг;
- б). голова;
- в). ливер;
- г). уши.

Ответ: б).

**3). Что относится к слизистым субпродуктам?**

- а). легкие;
- б). мозг;
- в). печень;
- г). сычуг.

Ответ: г).

**4). Какие отходы относятся к чрезвычайным?**

- а). ртуть;
- б). бумага;
- в). шины;
- г). литий.

Ответ: а).

**5). Какие отходы относятся к высоко опасным?**

- а). навоз;
- б). таллий;
- в). щелочные растворы;
- г). шпаклевка.

Ответ: в).

**6). Какие отходы относятся к умеренно опасным?**

- а). медицинские инструменты;
- б). остатки жира;
- в). остатки еды;
- г). мышьяк.

Ответ: б).

**7). Какие отходы относятся к малоопасным?**

- а). стекло;
- б). лампа;
- в). цементная крошка;
- г). серная кислота.

Ответ: а).

**8). Какие отходы относятся к неопасным?**

- а). аккумуляторные батареи;
- б). картонная упаковка;
- в). таллий;
- г). серная кислота.

Ответ: б).

**9). Какие отходы по происхождению относятся к растительным?**

- а). мед;
- б). яйца;
- в). желатин;
- г). зерно.

Ответ: г).

**10) Какие отходы по происхождению относятся к общим?**

- а). пищевые добавки;
- б). фрукты;
- в). орехи;
- г). морепродукты.

Ответ: а).

**11). Классы опасности производственных отходов.**

Ответ: 1 - чрезвычайно опасные, 2 - высоко опасные, 3 - умеренно опасные, 4 - малоопасные, 5 - неопасные.

**12). Перечислите этапы метода утилизации «Компостирование».**

Ответ: сбор и сортировка; перевозка; упаковка на хранение в специальные контейнеры; процесс компостирования; контроль температур и режима ферментации; утилизация пищевых остатков отдельно от другого вида отходов.

**13). Опишите чрезвычайно опасные отходы.**

Ответ: чрезвычайно опасные отходы не могут самостоятельно распадаться, из-за чего они не разлагаются и наносят непоправимый ущерб окружающей среде. К этому классу относятся отходы, содержащие: ртуть, таллий, полоний, плутоний. Это в основном медицинские инструменты, приборы и лампы, а также трансформаторы

**14). Опишите высоко опасные отходы.**

Ответ: это отходы высокой опасности, которые разлагаются не менее 30 лет. В основном это отходы продуктов нефтепереработки, а также химических и транспортных предприятий. В этот класс отходов входят: кислотные и

щелочные растворы, резиновые покрышки, реагенты, аккумуляторные батареи, свинцовые провода.

Главную опасность в таких отходах составляют химические соединения и вредные вещества, например, мышьяк, фенол, литий, серная кислота.

**15). Опишите умеренно опасные отходы.**

Ответ: могут разлагаться естественным путем на протяжении десятилетий. Средний срок полного уничтожения мусора умеренной опасности составляет не менее 10 лет. При этом в процессе разложения отходы загрязняют природу, выбрасывают в атмосферу и почву вредные вещества. К отходам этого класса относятся: продукты нефтепереработки, остатки жира из птицеферм, навоз домашнего скота, цементная крошка и пыль. Самыми частыми источниками образования отходов третьего класса являются предприятия сельского хозяйства и нефтепереработки.

**16). Опишите малоопасные отходы.**

Ответ: составляют малоопасные отходы, которые минимально вредят окружающей среде и разлагаются в течение 3 лет. После воздействия малоопасного мусора природа может восстановиться своими силами. В этот класс отходов входят: мебель, шины, перепревший биологический мусор, стекло, битум, шпаклевка. В большинстве случаев маслоопасные отходы — это строительный и бытовой мусор, который может быть вторично переработан.

**17). Опишите неопасные отходы.**

Ответ: это мусор, который не наносит вреда окружающей среде и человеку, а также может использоваться для переработки. К безопасным отходам относятся: изделия из бумаги, картонная упаковка, остатки еды, металл. Отходы этого класса можно назвать относительно безопасными, ведь их большое скопление на свалках может отравлять окружающую среду и привлекать разносчиков болезней.

**18). Перечислите три способа уничтожения мусора.**

Ответ: свалка, биопереработка, термообработка

**19). Напишите классификацию отходов по происхождению.**

Ответ: растительные (зерно, орехи, овощи, фрукты, ягоды), животные (мясо, рыба, морепродукты, яйца), общие (желатин, пищевые добавки, мед)

**20). Напишите классификацию пищевых отходов по физическим характеристикам.**

Ответ: твердые (крупы и бобовые в сыром виде, орехи), мягкие (практически все готовые блюда, творожная масса) жидкие (молоко, йогурты, супы)

**21). Опишите технологию обработки шерстных субпродуктов.**

Ответ: зачистка, мойка, шпарка, снятие рогового башмака (копыта), опалка, мойка от нагара, инспекция, определение качества, сортировка, направление на охлаждение и хранение.

**22). Перечислите методы утилизации шерсти шкур и мясошерстных отходов.**

Ответ: утилизируют путем компостирования, переработки в удобрения, получения биогаза, либо подвергают захоронению.

**23). Опишите получение биогаза из пищевых отходов.**

Ответ: получение биогаза возможно только в анаэробной среде, то есть там, где присутствует кислород, поэтому этот процесс получил название «анаэробное сбраживание». Это естественная форма превращения отходов в энергию, где для расщепления органических веществ используют ферментацию.

**24). Дайте понятие определению «Захоронение отходов»**

Ответ: захоронение отходов - изоляция отходов, не подлежащих дальнейшей утилизации, в специальных хранилищах в целях предотвращения попадания вредных веществ в окружающую среду.

**25). Дайте определение понятию «Мякотные субпродукты».**

Ответ: Это внутренние органы животных без костей, слизи и шерсти.

**26). Что относится к мякотным субпродуктам?**

Ответ: ливер (печень, сердце, легкие, диафрагма, почки, трахея с горлом), селезенка, мясная обрезь, язык, мозги

**27). Что относится к мясокостным субпродуктам?**

Ответ: Головы без шкур, языков и мозгов, также хвосты без кожи, мясо хрящи, кости

**28). Что относится к слизистым субпродуктам?**

Ответ: Рубцы, желудки и черева

**30). Опишите метод утилизации «Пиролиз».**

Ответ: Особенный метод утилизации отходов. Осадок проходит термическую обработку без доступа кислорода. При этом газ испаряется, образуя только сухой остаток. В результате пищевые отходы перерабатываются в источники топлива.

**31). Дайте определение понятию «Мясокостная мука».**

Ответ: пищевая белково-витаминная минеральная добавка для животных, широко применяющаяся в животноводстве. Вырабатывается из туш

животных, непригодных для употребления в пищу, павших животных, отходов мясного и рыбного производства.