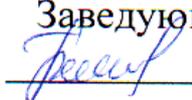


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

УТВЕРЖДЕН

Заведующий кафедрой

 Баймишев Р.Х.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По УП.04.01 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
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 учебную практику

1. Сдача - приемка мяса птицы для производства полуфабрикатов.
2. Характеристика частей тушки птицы по промышленному использованию.
3. Ознакомиться с ассортиментом и технологией производства формованных продуктов из мяса птицы.
4. Технология производства вареного рулета из мяса птицы (филе грудок).
5. Мясо птицы механической обвалки.
6. Подготовка не мясных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов и консервов из мяса птицы
7. Ингредиенты для консервирования и посола мяса птицы.
8. Влагодурживающие и текстурирующие ингредиенты, используемые при производстве мяса птицы.
9. Применение консервантов и антиоксидантов в составе продуктов из мяса птицы.
10. Приготовление продуктов из мяса птицы в панировке и тесте из мяса птицы.
11. Особенности производства полуфабрикатов натуральных из мяса птицы.
12. Особенности производства полуфабрикатов маринованных из мяса птицы.
13. Особенности производства полуфабрикатов рубленых из мяса птицы.
14. Особенности производства сухих яичных продуктов.
15. Тара и упаковочные материалы, применяемые для производства мяса птицы.
16. 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 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 изложение 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 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 учебной практике

1. Характеристика частей тушки птицы по промышленному использованию. Характеристика скелета курицы по В.М. Селянскому.
2. Мясо птицы механической обвалки.
3. Подготовка не мясных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов и консервов из мяса птицы.
4. Приготовление формованных продуктов из мяса птицы.
5. Технологическая инструкция по размораживанию мяса.
6. Технологическая схема производства вареного рулета из мяса птицы (филе грудок).
7. Приготовление формованных продуктов из мяса птицы.
8. Дефекты производства формованных продуктов из мяса птицы.
9. Приготовление продуктов из мяса птицы в панировке (наггетсы и котлеты).
10. Особенности производства полуфабрикатов натуральных из мяса птицы.
11. Характеристика и нормируемые показатели качества натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
12. Особенности производства полуфабрикатов маринованных из мяса птицы.
13. Характеристика и нормируемые показатели качества полуфабрикатов маринованных из мяса птицы.
14. Особенности производства полуфабрикатов рубленых из мяса птицы.
15. Характеристика и нормируемые показатели качества рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
16. Особенности производства сухих яичных продуктов.
17. Требования к качеству сухих яичных продуктов.
18. Тара и упаковочные материалы, применяемые для производства мяса птицы.
19. Факторы, влияющие на качество мяса птицы. Определение степени упитанности мяса птицы.
20. Органолептическая оценка мяса птицы: внешний вид, цвет, запах. посторонние примеси. Определение свежести мяса птицы.
21. Факторы, влияющие на функциональные свойства мяса птицы.
22. Определение качества полуфабрикатов: определение влаги, кислотности.
23. Определение качества полуфабрикатов: определение наполнителя, определение массовой доли хлеба.
24. Производственные помещения для производства полуфабрикатов из мяса птицы.
25. Оборудование и инструменты, применяемые при производстве полуфабрикатов из мяса птицы.

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. 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 оборудования;
- в). перемещаемые сырье, полуфабрикаты;
- г). повышенный уровень шума на рабочем месте.

Ответ: а), б), в), г).

4. Изготовитель пищевых полуфабрикатов извещает своего непосредственного руководителя:

- а). о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей;
- б). о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве,
- в). об ухудшении состояния своего здоровья;
- г). о проявлении признаков острого заболевания.

Ответ: а), б), в), г).

5. Изготовителю пищевых полуфабрикатов при изготовлении полуфабрикатов следует:

- а). оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- б). перед началом работы мыть руки с мылом;
- в). надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

г). снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти, не принимать пищу на рабочем месте.

Ответ: а), б), в), г).

6. Какие правила пожарной безопасности обязан соблюдать изготовитель полуфабрикатов?

а). курить только в отведенном и оборудованном для этого месте;

б). уметь пользоваться средствами пожаротушения;

в). уметь оказывать первую помощь пострадавшему;

г). ничего, кроме как соблюдать спокойствие.

Ответ: а), б), в).

7. Какие требования охраны труда необходимы перед началом работы в цеху по переработке полуфабрикатов из мяса птицы?

а). застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы;

б). не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы;

в). проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом;

г). подготовить рабочее место для безопасной работы и обеспечить наличие свободных проходов.

Ответ: а), б), в), г).

8. Во время работы с ножом не допускается:

а). использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками;

б). использовать ножи с имеющимися заусенцами;

в). использовать ножи с затупившимися лезвиями;

г). нарезать сырье и продукты на весу.

Ответ: а), б), в), г).

9. Что необходимо сделать при возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе?

а). прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта;

б). доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования);

в). действовать в соответствии с полученными указаниями;

г). срочно покинуть рабочее место без предупреждения.

Ответ: а), б), в).

10. Что необходимо сделать при обнаружении запаха газа в помещении?

а). предупредить работников;

б). открыть окна;

в). сообщить администрации организации;

г). вызвать работников аварийной газовой службы по телефону 104.

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. Какие требования предъявляют к цыплятам 1 категории упитанности?

Ответ: мышцы тушки хорошо развиты. Отложения подкожного жира в области нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине. Киль грудной кости слегка выделяется.

15. Какие требования предъявляют к цыплятам 2 категории упитанности?

Ответ: мышцы тушки развиты удовлетворительно, грудные мышцы образуют угол без впадин. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота. Отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки.

16. Какие дефекты допускаются на тушках птицы 1 категории?

Ответ: на тушках птицы I категории допускаются единичные пеньки и легкие ссадины, не более 2 разрывов кожи длиной до 1 см каждый (только не на груди), незначительное слущивание эпидермиса кожи; у бройлеров – намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния, незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев.

17. Какие дефекты допускаются на тушках птицы 2 категории?

Ответ: незначительное количество пеньков и ссадин, не более 3 разрывов кожи длиной до 2 см каждый, слущивание эпидермиса кожи, незначительно ухудшающие (у бройлеров – не ухудшающие) товарный вид тушки; у бройлеров – намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния, незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев, перелом одной голени или крыла без обнажения костей и кровоподтеков, искривление киля грудной кости.

18. Какие тушки не допускаются к реализации в торговые сети?

Ответ: не допускаются к реализации в торговой сети и в сети общественного питания, а используются для промышленной переработки следующие тушки птицы: не соответствующие II категории по упитанности и качеству обработки; с искривлениями спины и грудной кости; с царапинами на спине, замороженные более одного раза; имеющие темную пигментацию (кроме индеек и цесарок). Тушки старых петухов, соответствующие I категории, но имеющие шпоры длиннее 15 мм, относят ко II категории.

19. Где проводится послеубойный осмотр битой птицы?

Ответ: послеубойный осмотр битой птицы проводится в местах потрошения тушек при хорошем освещении опытными ветеринарно-санитарными специалистами.

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. Как осуществляется охлаждение тушек птицы?

Ответ: охлаждение тушек птицы осуществляется погружением в ванны сначала в водопроводной воде в течение 10 минут, затем в ледяной 25 минут.

23. Как формируют тушки перед упаковкой в пленку?

Ответ: голень сгибают в коленном суставе и прижимают к груди, крылья прижимают к бокам, кожу шеи заправляют под крыло, прикрывая место разреза шеи.

24. Какую птицу используют для выработки фасованного мяса птицы?

Ответ: потрошенные тушки кур, цыплят, уток, утят, гусей и индеек I и II категории в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии.

25. Какие тушки птицы не подвергают фасовке?

Ответ: с изменившимся цветом мышечной ткани и жира, замороженные более одного раза, а также тушки старых петухов и птицы, имеющих темно-аспидную пигментацию кожи.

26. Как в зависимости от массы тушки цыплят расфасовывают?

Ответ: на полутушки; тушки кур, уток, утят, гусей – на полутушки и четвертины и восемь частей.

27. В какую тару упаковывают фасованное мясо птицы?

Ответ: в пакеты из целлофана, полиэтиленовую пленку.

28. Каковы свойства соевого белка в составе мяса птицы?

Ответ: набухают и связывают влагу.

29. Что такое крахмал?

Ответ: крахмал – запасной углевод растений полисахаридов двух видов – амилозы и амилопептина, образованных остатками глюкозы.

30. Какими свойствами обладает крахмал?

Ответ: связывает воду.

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. Сколько суток с момента отбора до начала анализа хранят образцы при температуре от 0 до 2°C более суток.

- а). 1 день;
- б). 3 дня;
- в). 5 дней;
- г). 10 дней.

Ответ: а).

4. О чем говорит маркировка на мясе птицы УМ:

- а). цыплята-бройлеры;
- б). утята;
- в). гусята;
- г). цыплята.

Ответ: б).

5. В какой таре транспортируют тушки птицы для местной реализации?

- а). металлической оборотной таре;
- б). бумажной таре;
- в). стеклянной таре;
- г). пергаментной таре.

Ответ: а).

6. В какой таре транспортируют тушки птицы для длительного хранения?

- а). дощатые ящики, выстланные бумагой;
- б). пергаментной таре;
- в). пластмассовая тара;
- г). металлическая тара.

Ответ: а).

7. В какой упаковке поступает фасованное мясо птицы всех видов и категорий питанности в магазины?

- а). в прозрачных полимерных пленках;
- б). в пергаментной упаковке;
- в). обычной бумаге;
- г). в фольге.

Ответ: а).

8. При какой температуре хранят охлажденное мясо птицы?

- а). от 0 до 4°C;
- б). от 4 до 5°C;
- в). от 5 до 6°C;
- г). от 6 до 10°C.

Ответ: а).

9. Сколько суток хранится охлажденная тушка птицы?

- а). до 4-5 сут,
- б). до 6-7 сут,;
- в). до 7-8 сут,;
- г). до 8-9 сут.

Ответ: а).

10. Что входит в ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы?

- а). филе куриное;
- б). окорочёк куриный;
- в). тушка утиная;
- г). набор для бульона куриный.

Ответ: а), б), в), г).

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. Каким должно быть оперение сдаваемой птицы?

Ответ: оперение сдаваемой птицы должно быть сухим, чистым – без налипшей грязи.

14. В чем заключается предубойная выдержка?

Ответ: предубойная выдержка заключается в очищении желудочно-кишечного тракта птицы от содержимого, что облегчает убой и переработку, исключает возможность загрязнения тушки и органов при случайных нарушениях целостности кишечника и зоба.

15. Что происходит если не проводить предубойную выдержку при убое птицы?

Ответ: происходит неполное обескровливание тушек, хуже отделяется оперение, часто разрушается целостность кожного покрова.

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. Что происходит при убойе мяса птицы без оглушения?

Ответ: основная масса крови остается в мышцах и не извлекается при обескровливании, такое мясо содержит много крови, влажное и плохо хранится.

18. Каким способом проводится оглушение?

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

19. Как осуществляют убой птицы?

Ответ: Убой птицы осуществляют в ручную или автоматически.

20. Когда тушка птицы считается хорошо обескровленной, если количество собранной крови составляет 4–5 % от живой массы птицы?

Ответ: тушка птицы считается хорошо обескровленной, если количество собранной крови составляет 4–5% от живой массы птицы.

21. Какая птица не допускается до переработки?

Ответ: с травматических повреждениями.

22. С чего начинается подготовка птицы к убою?

Ответ: с предубойной выдержки.

23. Какова задача оглушения?

Ответ: обездвижить птицу.

24. Какие признаки указывают на плохо обескровленную тушку птицы?

Ответ: у недостаточно обескровленных тушек видны красные пятна, особенно на крыльях и крестце.

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

Ответ: дисковый автомат.

26. Как осуществляют доошипку мяса птицы?

Ответ: вручную.

27. Как готовят воскомассу?

Ответ: воскомассу готовят в котле с паровой рубашкой путем расплавления при температуре 90°C.

28. Какого цвета должны быть этикетка для I категории птицы?

Ответ: розового.

29. Чем маркируют тушку птицы?

Ответ: электроклеямом.

30. Какого цвета должны быть этикетка для II категории птицы?

Ответ: зеленого.

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

1. Как классифицируют дичь по месту обитания?

- а). боровая;
- б). степная;
- в). водоплавающая;
- г). горная.

Ответ: а), б), в), г).

2. Какая дичь относится к боровой?

- а). тетерев;
- б). глухарь,
- в). дупель;
- г). улары.

Ответ: а), б), в), г).

3. Какой цвет имеет мясо глухаря?

- а). розовый;
- б). темно-красный;
- в). зеленый;
- г). алый.

Ответ: б).

4. У какой дичи мясо грубоволокнистое?

- а). глухарь;
- б). рябчик;
- в). тетерев;
- г). дупель.

Ответ: а).

5. Какие способы формовки дичи Вы знаете?

- а). «в кармашек»;
- б). одну нитку (крестом);
- в). в две нитки;
- г). в три нитки.

Ответ: а), б), в).

6. Какую дичь формуют в две нитки?

- а). мелкую пернатую дичь;
- б). крупную пернатую дичь;

- в). мелкую и крупную пернатую дичь;
 - г). никакую.
- Ответ: б).

7. На какие сорта подразделяют дичь в зависимости от качества обработки?

- а). на 1;
 - б). на 2;
 - в). на 1 и 2;
 - г). на 1, 2 и 3.
- Ответ: в).

8. В чем заключается припускание котлетной массы?

- а). наливают бульон в котлетную массу и ставят на огонь;
 - б). наливают молоко в котлетную массу и ставят на огонь;
 - в). наливают томатную пасту в котлетную массу;
 - г). ставят на огонь.
- Ответ: а).

9. Какова продолжительность жарки гусей?

- а). 1,5-2 часа;
 - б). 3 часа;
 - в). 4 часа;
 - г). 30 минут.
- Ответ: а).

10. Сколько длится копчение дичи холодным способом?

- а). 2-3 сут. в зависимости от размеров продукта;
 - б). 5-6 суток;
 - в). 1 сутки;
 - г). 8 суток.
- Ответ: а).

11. Как осуществляется последовательность операций потрошения птицы?

Ответ: отделение ног по предплюсневому суставу, кольцевой разрез вокруг клоаки, продольный разрез стенки брюшной полости, извлечение внутренних органов, тушка, подготовленная к ветеринарно-санитарной экспертизе, отделение сердца, отделение печени, отделение мышечного желудка, отделение головы, удаление зоба.

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. Что такое воскование?

Ответ: это обработка поверхности тушки птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей воскообразной массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения.

14. Как осуществляют регенерация воскомассы?

Ответ: регенерация воскомассы осуществляется центрифугированием или путем естественного осаждения пеньков и других загрязнений.

15. С чего начинается процесс потрошения тушек?

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

16. Как происходит извлечение внутренних органов тушек птицы вручную?

Ответ: тушку птицы удерживают левой рукой в горизонтальном положении, слегка приподнимая ее грудью кверху. Правую руку по внутренней стороне грудной части ладонью вниз вводят в полость тушки до упора, захватывают все внутренние органы, отрывают их и вынимают руку вместе с ними из полости тушки.

17. Как происходит извлечение внутренних органов тушек птицы вилкой?

Ответ: тушку птицы удерживают левой рукой в горизонтальном положении, слегка приподнимая ее грудью кверху. Вилку вводят по внутренней поверхности спины до упора, а затем, наклоняя вилку кверху, отрывают внутренности от тушки и вынимают вилку вместе с внутренними органами наружу.

18. Как отделяют мышечный желудок от тушки?

Ответ: мышечный желудок слегка оттягивают от тушки, ножом или ножницами отрезают от кишечника, перерезают сфинктерный мускул над железистым желудком.

19. Какова основная цель охлаждения тушек?

Ответ: снижение температуры тушек с целью затормозить ферментативные процессы и развитие микроорганизмов до уровня, который позволяет максимально повысить безопасность продукта и увеличить срок его хранения.

20. В чем заключается воздушный метод охлаждения тушки птицы?

Ответ: воздушный метод охлаждения заключается в том, что тушки птицы помещают в камеру с низкой температурой.

21. Как проводят опалку птицы?

Ответ: опалку производят в газовой камере при температуре 700°C в течение 5–6 с.

22. Какую тушку обрабатывают воскомассой?

Ответ: воскомассой обрабатывают водоплавающую птицу.

23. Для чего проводят шпарку?

Ответ: шпарку проводят для ослабления удерживаемости оперения тушки птицы.

24. Что такое ощипка?

Ответ: ощипка это процесс снятия оперения с тушек птицы.

25. Для чего используют на автоматизированных линиях автомат - вскрыватель тушек?

Ответ: для разрезания брюшной полости.

26. Как проводят формование тушек птицы?

Ответ: конец шеи заправляют под крыло, прикрывая место разреза, крылья прижимают к бокам.

27. Для чего предназначено весовое мясо птицы?

Ответ: для промышленной переработки.

28. Что такое полуфабрикаты?

Ответ: сырые мясные продукты, подготовленные к термической обработке, являющейся прогрессирующей областью производства.

29. Как подразделяют полуфабрикаты?

Ответ: полуфабрикаты подразделяют на натуральные, панированные и рубленные.

30. Что такое панированные натуральные полуфабрикаты?

Ответ: кусочки мяса, разрыхленные отбивкой для придания или нежности, смоченные яичной массой, которые обваливают (панируют) в сухарной муке.

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 определяют при органолептической оценке 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 мяса птицы?

- а). консистенцию;
 - б). активную кислотность (рН);
 - в). летучие жирные кислоты;
 - г). массовую долю жира.
- Ответ: б), в), г).

5. На чем основан метод определения влаги в мясе птицы?

- 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 в мясе птицы?

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

7. Как называется метод определения белка в мясе птицы?

- а). Къельдаля;
- б). Сокслета;

- в). Чижовой;
 - г). Стрельцовой.
- Ответ: а).

8. На чем основан метод содержания золы в мясе птицы?

- 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: в следствии потери влаги в мясе птицы уменьшается масса птицы.

30. Каким прибором определяют качество яиц?

Ответ: качество яиц определяют прибором овоскоп.

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

1. От чего зависит сохраняемость мяса промысловых птиц?

- а). от способа добычи;
- б). технологической обработки;
- в). условий хранения;
- г). от сроков добычи.

Ответ: а), б), в), г).

2. В чем заключается визуальный осмотр убитой дичи?

- а). в определении вида;
- б). в определении пола птицы;
- в). в определении упитанности;
- г). в определении сохранности оперения.

Ответ: а), б), в), г).

3. Какие признаки должны иметь доброкачественные тушки дичи?

- а). хорошо развитые мышцы;
- б). чистое, крепко удерживаемое оперение;
- в). непровалившиеся глаза;

г). специфический свежий запах.

Ответ: а), б), в), г).

4. 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).

5. 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).

6. 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).

7. 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).

8. 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).

9. Какую форму имеет галантин?

а). эллипсоидную;

б). плоскую;

в). круглую;

г). овальную.

Ответ: а).

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. Что такое внутренний способ убоя птицы?

Ответ: внутренний способ убоя птицы это убой птицы, заключающийся в перерезании через ротовую полость кровеносных сосудов в месте соединения яремной и мостовой вен.

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. 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 фильтровальной бумаге, у кур и индеек – бледно-розового цвета, у уток и гусей – красного.

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

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

18. 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.

19. Какой должен быть запах у свежей тушки птицы?

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

20. Какой запах у сомнительной свежести тушки птицы?

Ответ: Запах у сомнительной свежести тушки птицы затхлый в грудобрюшной полости птицы.

21. Какой запах у несвежей тушки птицы?

Ответ: запах у несвежей тушки птицы гнилостный на поверхности тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудобрюшной полости.

22. Какая должна быть качественная реакция на содержание аммиака и солей аммония у свежего мяса птицы?

Ответ: вытяжка зеленовато-желтого цвета, прозрачная или слегка мутная

23. Какая качественная реакция на содержание аммиака и солей аммония у сомнительной свежести мяса птицы?

Ответ: вытяжка интенсивно-желтая с оранжевым оттенком, помутневшая с выпадением тонкого осадка после отстаивания в течение 10–20 мин.

24. Какая должна быть консистенция у свежей тушки птицы?

Ответ: мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается, жир плотный.

25. Какая должна быть консистенция у сомнительной свежести тушки птицы?

Ответ: мышцы менее плотные и менее упругие, чем у свежих тушек, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение 1 минуты), жир мягкий, у размороженных тушек слегка рыхлый.

26. Какая должна быть консистенция у несвежей тушки птицы?

Ответ: мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженных тушек рыхлый, осалившийся.

27. Как по доброкачественности подразделяют мясо птицы?

Ответ: на свежее, сомнительной свежести и несвежее.

28. Что такое зачистка филе птицы?

Ответ: зачистка филе птицы это отделение внутренних мышц (малое филе) от наружного (большое филе).

29. Что относят к пищевым отходам мяса птицы?

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

30. Что такое панировка?

Ответ: панировка – это кулинарная обработка кусочков мяса, изделий из фарша перед обжариванием, обваливание их в муке или сухарях, других сыпучих продуктах.