


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 01.01 производственной практике (по профилю специальности)

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 производственную практику

1. Сдача – приемка говяжьего мяса для производства полуфабрикатов.
2. Расчленение свиных туш на части.
3. Обвалка спинно-реберной части туши свиньи.
4. Оборудование для шпарки шерстных субпродуктов
5. Оборудование для обработки мякотных субпродуктов.
6. Оборудование для обработки костных субпродуктов.
7. Оборудование для обработки эндокринного и специального сырья.
8. Инструменты для обвалки мяса.
9. Инструменты для жиловки мяса.
10. Пороки кожевенного сырья.
11. Кулинарные изделия из спинно-реберной части туши свиньи.
12. Кулинарные изделия из Спинно-поясничного говяжьего отруба.
13. Разделка говяжьего лопаточного отруба.
14. Кулинарные изделия приготовленные из субпродуктов.
15. Кулинарные изделия приготовленные с добавлением субпродуктов.
16. Виды жира сырца.
17. Мокрый способ вытопки жира-сырца.
18. Сухой способ вытопки жира сырца.
19. Щелочной способ вытопки жира-сырца.
20. Первичная обработка крови.
21. Инструменты для первичной переработки крови.
22. Ассортимент кишечных оболочек.
23. Натуральные кишечные оболочки.
24. Искусственные кишечные оболочки.
25. Консервирование кишечных оболочек.

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 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 производственной практике

1. Определение предубойной массы КРС.
1. Органолептическая оценка мяса говядины.
2. Физико-химическая оценка мяса свинины.
3. Методы контроля качества КРС для убоя?
4. Охарактеризуйте туши по термическому состоянию.
5. Требования, предъявляемые к говяжьим тушам после первичной переработки.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза качества мяса.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза качества мясной продукции.
8. Способы обезвреживания условно годного мяса..
9. Определение свежести мяса.
10. Пищевые токсикоинфекции.
11. Пищевые токсикозы.
12. Сортная разрубка полутуш телят.
13. Сортная разрубка полутуш свиней.
14. Сортная разрубка бараньих полутуш.
15. Классификация мяса по упитанности.
16. Пороки мяса при хранении.
- 17.4. Санитарная обработка технологического оборудования.
18. Термическое состояние выпуска полуфабрикатов из свиного мяса.
19. Характеристика рубленых полуфабрикатов.
20. Показатели, характеризующие натуральные полуфабрикаты.
21. Методы обвалки туш.
22. Подготовка полутуши для обвалки.
23. Производство продукции из эндокринного сырья.
24. Созревание мяса.
25. Хранение кожевенного сырья.
26. Пороки кожевенного сырья.
27. Маринование натуральных полуфабрикатов из мяса свинины.
28. Применение кишок на производстве
29. Опишите технологию производства карбоната.
30. Технология производства колбас.
31. Принципы работы оборудования по разделке костных субпродуктов.
32. 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:
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). 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).

2). Обработка голья сульфатом аммония для нейтрализации известковой щелочи это...

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

Ответ: в).

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

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

Ответ: г).

4). Свинина какой категории (мясная — молодняк) имеет массу от 39 до 86 кг в шкуре, от 34 до 76 кг без шкуры, от 37 до 80 кг без крупона. Толщина сала для всех туш от 1,5 до 4,0 см.

- а). II;
- б). I;
- в). III;
- г). IV.

Ответ: а).

5). Свинина какой категории (мясо поросят) — это туши поросят-молочников от 3 до 6 кг. У них белая или розоватая шкура без кровоподтеков и ран; остистые части спинных позвонков и ребра не выступают.

- а). III;

- б). V;
 - в). IV;
 - г). II.
- Ответ: б).

6). Какое мясо имеет красный или темно-красный цвет, большое отложение подкожного жира белого и желтоватого цвета. Мышечная структура нежная, плотная, тонкозернистая, с тонкими слоями жира — такое мясо зовется «мраморным»?

- а). говядина;
- б). свинина;
- в). курица;
- г). баранина.

Ответ: а).

7). Какое мясо имеет кирпично-красное, грубое, со своеобразным ароматом, мраморности нет жировая прослойка белая и тугоплавкая?

- а). свинина;
- б). говядина;
- в). баранина;
- г). лосятина.

Ответ: в).

8). У какого мяса цвет колеблется от светло-розового до красного, мышцы нежные, с мраморностью, внутренний жир белого цвета, подкожный — розоватого.

- а). баранина;
- б). свинина;
- в). курица;
- г). говядина.

Ответ: б).

9). Следующий этап в технологии разделки мяса после обвалки. Он заключается в избавлении мякоти от кровеносных сосудов, узлов лимфотоков, хрящей и мелких костей, жира, сухожилий, пленок-фасций и т.д.

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

Ответ: в).

10). Состоит из двух безымянных костей, каждая из которых состоит из подвздошной, седалищной и лонной костей и соединяется связками с

крестцовой костью. Верхняя наружная часть подвздошной кости называется маклаком.

- а). поясничная часть;
- б). бедренная кость;
- в). тазовый пояс;
- г). лопаточная часть.

Ответ: в).

11). Какой документ выдается на отгружаемую партию скота?

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

12). 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.

13). Что определяют «хроматографическим методом исследования» в мясной продукции?

Ответ: аминок- и жирные кислоты

14). Дайте определение понятию «Автолиз мяса».

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

15). 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.

16). 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.

17). Дайте определение понятию «Условно годное мясо».

Ответ: условно годное мясо это ограниченно годное мясо, туши от убоя больных животных, допускаемые в пищу только после соответствующей обработки, обеспечивающей безвредность мяса.

18). Перечислите способы обезвреживания условно годного мяса.

Ответ: обезвреживание проваркой, обезвреживание посолом, обезвреживание замораживанием.

19). Опишите обезвреживание условно годного мяса проваркой.

Ответ: при варке мяса и мясопродуктов их разделяют на куски массой не более 2 кг, толщиной до 8 см, проваривают в открытых котлах в течение 3 часов, а в закрытых - в течение 2,5 часов. Мясо считается обезвреженным, если внутри куска температура достигла 80°C и удерживалась на этом уровне в течение 10 минут. Субпродукты проваривают при тех же режимах, срок хранения вареного мяса не более 2-3 суток при T 0+2°C.

20). Опишите обезвреживание условно годного мяса проваркой.

Ответ: для обеззараживания мясо при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней, при описторхозе и дифиллоботриозе рыб применяют крепкий посол, для этого тушу рубают на куски массой не более 2,5 кг, натирают и засыпают поваренной солью из расчета 10% соли по отношению к массе мяса, затем заливают рассолом концентрацией 24% поваренной соли и выдерживают 20 суток.

21). Опишите обезвреживание условно годного мяса замораживанием.

Ответ: применяют для условно годного мяса только при слабом заражении его цистицерками. Мясо свиней замораживают, доводя температуру в толще мышц до -10°C последующим выдерживанием при T воздуха в камере -12°C в течение 10 суток. Температуру в толще тазобедренных мышц контролируют специальным термометром, погруженным в мускулатуру на глубину 7-10 см до замораживания. Мясо крупного рогатого скота, овец, оленей замораживают, доводя температуру в толще мышц до -12°C без последующего выдерживания. Обеззараженное мясо направляют в переработку на фаршевые колбасные изделия или консервы.

22). Опишите органолептический анализ целого продукта.

Ответ: внешний вид, цвет и состояние поверхности; запах на поверхности, при необходимости – в глубине продукта путем введения деревянной или металлической иглы; консистенция – надавливанием шпателем или пальцем.

23). Перечислите физические способы ускорения созревания мяса

Ответ: воздействие на мясо повышенных температур при хранении, воздействие на мясо высоких (в пределах 140-150 МПа) давлений, воздействие на мясо ультразвуковой вибрации, воздействие на мясо импульсов переменного электрического тока.

24). Опишите метод повышенных температур при хранении для ускорения созревания мяса.

Ответ: применение повышенных температур среды при выдержке мяса позволяет существенно сократить период созревания, причем для определения требуемых параметров обработки можно воспользоваться следующим эмпирическим выражением:

Следует однако иметь в виду, что использование повышенных температур сопровождается вероятностью микробиологической порчи сырья, в связи с чем возникает необходимость проведения процесса созревания в условиях воздействия Уф излучателей, либо с введением в мясо антибиотиков (лимонная кислота, окситетрациклин).

25). Опишите метод воздействие на мясо высоким давлением для ускорения созревания мяса.

Ответ: воздействие на мясо высоких (в пределах 140-150 МПа) давлений сопровождается распадом актомиозинового комплекса на актин и миозин по механизму, аналогичному с процессом разрешения посмертного окоченения, что обеспечивает повышение нежности мяса.

26). Опишите метод воздействие на мясо воздействием на мясо ультразвуковой вибрацией для ускорения созревания мяса.

Ответ: воздействие на мясо ультразвуковой вибрации (частота 15 кГц в течение 1-30 минут) приводит к нарушению целостности как мышечных волокон, так и элементов соединительной ткани. Что приводит к улучшению его консистенции, мясо становится нежнее.

27). Опишите метод воздействие на мясо воздействием импульсов переменного эл. тока для ускорения созревания мяса.

Ответ: воздействие на мясо импульсов переменного электрического тока (электростимуляция) дает возможность в значительной степени ускорить процесс созревания, уменьшить вероятность развития холодного сокращения мышц, повысить нежность и сортность мяса.

28). Опишите I категорию упитанности свиней (беконная).

Ответ: свинина I категории (беконная) имеет хорошо развитую мышечную ткань, особенно на спинной и тазобедренной частях, плотное сало белого или чуть розоватого цвета, которое равномерно расположено по всей длине полутуши толщиной от 1,5 до 3,5 см. Масса туши от 53 до 72 кг.

29). Опишите говядину I категории упитанности.

Ответ: говядина I категории характеризуется хорошо развитыми мышцами; остистые части позвонков, седалищные бугры и маклаки выделяются нерезко; подкожный жир покрывает корпус от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха также имеют небольшие жировые

отложения. Говядина I категории (от быков) имеет хорошо развитые мышцы, лопаточно-шейная доля и таз умеренно выпуклые, остистые части позвонков не выступают.

30). Опишите баранину I категории упитанности

Ответ: баранина I категории имеет удовлетворительно развитые мышцы, немного выступающие остистые части позвонков в области спины и холки, а тонкий слой подкожного жира на спине и пояснице, а также на ребрах. В области крестца и таза допускаются просветы.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

1). В каком размере предоставляется скидка на содержимое желудочно-кишечного тракта животного?

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

Ответ: б).

2). 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).

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

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

Ответ: а).

4). Имеет плотную ломкую консистенцию, светло-желтый цвет (у старых лактирующих животных -темно-желтый), приятный запах. Жир-сырец, содержит в среднем 3-4% белковых веществ (стромы), 6-10% воды и 87-91% чистого жира.

- а). говяжий жир сырец;
- б). свиной жир сырец;
- в). бараний жир сырец;
- г). конный жир сырец.

Ответ: а).

5). Имеет твердую, но не ломкую консистенцию, матово-белый цвет (курдючный - с желтизной), специфический запах. Жир-сырец содержит в среднем 4-5% белковых веществ, 8-11% воды и 83-88% чистого жира.

- а). говяжий жир сырец;
- б). свиной жир сырец;
- в). бараний жир сырец;
- г). конный жир сырец.

Ответ: в).

6). Имеет мягкую консистенцию, белый цвет, обладает слабым специфическим запахом. Жир жесткий, довольно твердый, с сильным неприятным специфическим запахом, плохой на вкус, пенится при вытопке. Жир-сырец содержит в среднем 1,5-2,5% белковых веществ, 4-7% воды и 88-95% чистого жира.

- а). говяжий жир сырец;
- б). свиной жир сырец;
- в). бараний жир сырец;
- г). конный жир сырец.

Ответ: б).

7). Черева хорошо обработана и просолена, без остатков слизистой оболочки, стенки кишок крепкие, цвет оболочки от кремового до бежевого. Допускаются остатки жира в виде отдельных крупинок по месту расположения жирового шнура. Количество отрезков в пучке не более 6 штук, минимальная длина отрезка — 2 м. Какая категория?

- а). АВ.
- б). В.
- в). А.
- г). С.

Ответ: в).

8). Черева хорошо обработана и просолена, допускаются остатки слизистой оболочки в виде тонких полосок длиной не более 10 см. Остатки жира в виде тонких полосок по месту расположения жирового шнура. Небольшие «окна» или «насечки», выдерживающие давление воздуха или воды, на расстоянии не менее 0,5 м одна от другой. Возможно расслоение стенок кишок в виде «пенистости» до 10% от длины пучка. Цвет оболочки — от светло-розового до серого. Количество отрезков в пучке не более 8 штук, минимальная длина отрезков в пучке — 1,5 м. Какая категория?

- а). В.
- б). А.
- в). АВ.

г). С.

Ответ: а).

9). Количество отрезков в пучке - 8 штук, минимальная длина отрезка в пучке -1,5 м. Внешний вид: цвет от светло-желтого или светло-бежевого до серого в зависимости от категории качества; хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные посторонними примесями и содержимым кишок; концы аккуратно обрезаны, места перевязки пучков хорошо натерты солью. Запах: специфический, свойственный натуральной оболочке, без постороннего запаха. Допускается запах консерванта, удаляемый при промывке

а). А.

б). В.

в). АВ.

г). С.

Ответ: в).

10). К каким субпродуктам относится сердце?

а). мякотные;

б). костные;

в). мясокостные;

г). слизистые.

Ответ: а).

11). Назовите 6 термических состояний мяса убойных животных.

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

12). Напишите классификацию говяжьего кишечного сырья.

Ответ: черевы. круга, проходники. Синюги.

13). С какой целью консервируют кишечное сырье?

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

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

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

15). Напишите последовательность обработки шерстных субпродуктов

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

16). Дайте определение понятию «Шейная часть туши

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

17). Опишите пошаговую обработку кишечного сырья

Ответ: разборка кишечного комплекта на толстые и тонкие кишки, пузыри, жировую ткань. Освобождение от содержимого путем промывки и обработки отжимными вальцами. Обезжиривание, удаление слизистой и лишних слоев путем выдерживания в теплой воде и последующей шлямовки. Охлаждение в холодной воде. Сортировка по диаметру и длине. Формовка в пачки, пучки или связки. Консервирование путем сухого или мокрого посола. Фасовка. Маркировка.

18). Какие свиные кишки подходят для использования в производстве колбасных изделий:

Ответ: тонкие кишки (подвздошная, двенадцатиперстная и т.д.); Ободочная; Прямая; Слепая.

19). Опишите свиной жир-сырец.

Ответ: имеет мягкую консистенцию, белый цвет, обладает слабым специфическим запахом. Жир жесткий, довольно твердый, с сильным неприятным специфическим запахом, плохой на вкус, пенится при вытопке. Жир-сырец содержит в среднем 1,5-2,5% белковых веществ, 4-7% воды и 88-95% чистого жира.

20). Опишите бараний жир-сырец.

Ответ: имеет твердую, но не ломкую консистенцию, матово-белый цвет (курдючный - с желтизной), специфический запах. Жир-сырец содержит в среднем 4-5% белковых веществ, 8-11% воды и 83-88% чистого жира.

21). Опишите говяжий жир сырец

Ответ: имеет плотную ломкую консистенцию, светло-желтый цвет (у старых лактирующих животных - темно-желтый), приятный запах. Жир-сырец, содержит в среднем 3-4% белковых веществ (стромы), 6-10% воды и 87-91% чистого жира.

22). Опишите искусственную колбасную оболочку.

Ответ: искусственная оболочка может изготавливаться из таких материалов, как коллаген, полиамид (полипропилен или полиэтилен, полиамид) или целлюлоза. В отличие от натуральной оболочки искусственная не предназначена для употребления в пищу человеком. Коллагеновые являются самыми длинными и производятся из животного коллагена, в первую очередь кожи коров и свиней. Иногда в состав входят кости и сухожилия. Искусственная оболочка представляет собой трубку определенной длины, изготовленную из формованного природного или пластикового материала, предназначенную для хранения пищевых продуктов без свободного пространства. Коллагеновые оболочки дают лучший контроль размера колбасы и её веса.

23). Какие субпродукты по пищевой ценности относятся к 1 категории?

Ответ: печень, языки, почки, мозги, сердце, а также группа мясокостных

24). Какие субпродукты по пищевой ценности относятся к 2 категории?

Ответ: головы без языка и мозгов, а также уши

25). Опишите субпродукты 1 категории по пищевой ценности.

Ответ: в субпродуктах первой категории преобладают полноценные белки. По содержанию белков, жиров и минеральных веществ, а также энергетической ценности некоторые субпродукты практически не отличаются от мяса. К наиболее ценным субпродуктам первой категории относят печень, языки, мозги и почки. Печень, белки которой содержат полный набор незаменимых аминокислот. Кроме того, в печени много минеральных веществ (железо, фосфор, калий) и она содержит большое количество экстрактивных веществ и ферментов. В связи с этим она является сырьем для получения ферментных препаратов. Высокой пищевой ценностью обладают также языки, мозги и почки, в которых в разных количествах содержатся полиненасыщенные жирные кислоты, а также азотистые и безазотистые экстрактивные вещества, при сравнительно низком содержании белка.

26). Опишите субпродукты 2 категории по пищевой ценности.

Ответ: субпродукты второй категории содержат мало полноценных белков, однако, большое количество соединительной и костной ткани. В пищеварении они играют важную роль, т.к. находящийся в них коллаген при нагревании переходит в глютин, который активизирует микрофлору кишечника.

27). Опишите требования по качеству печени и языка.

Ответ: печень должна иметь цвет от светло- до темно-коричневого, освобождена от наружных кровеносных сосудов, желчного пузыря и лимфатических узлов. Она должна быть чистой и с ровными краями.

Языки должны быть целые, без разрывов и без подязычного мяса, очищены от слизи и крови, освобождены от лимфатических узлов и промыты.

28). Опишите требования по качеству сердца и почек.

Ответ: Почки должны иметь цвет от светло- до темно-коричневого, должны быть целыми, без жировой капсулы, лимфатических узлов и мочеточников. Допускаются незначительные несквозные порезы. Перед приготовлением почки необходимо промыть, вымочить для удаления веществ, придающих неприятный запах.

Сердце должно быть без сердечной сумки, наружных кровеносных сосудов, с продольными и поперечными разрезами, промытыми от крови и загрязнений.

29). Опишите натуральную оболочку категории В.

Ответ: черева хорошо обработана и просолена, допускаются остатки слизистой оболочки в виде тонких полосок длиной не более 10 см. Остатки жира в виде тонких полосок по месту расположения жирового шнура. Небольшие «окна» или «насечки», выдерживающие давление воздуха или воды, на расстоянии не менее 0,5 м одна от другой. Возможно расслоение стенок кишок в виде «пенистости» до 10% от длины пучка. Цвет оболочки — от светло-розового до серого. Количество отрезков в пучке не более 8 штук, минимальная длина отрезков в пучке — 1,5 м.

30). Опишите натуральную оболочку категории А.

Ответ: черева хорошо обработана и просолена, без остатков слизистой оболочки, стенки кишок крепкие, цвет оболочки от кремового до бежевого. Допускаются остатки жира в виде отдельных крупинок по месту расположения жирового шнура. Количество отрезков в пучке не более 6 штук, минимальная длина отрезка — 2 м. Какая категория?

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

1). 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).

2). 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).

3). 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).

4). Дайте определение понятию «мясные полуфабрикаты»

а). куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению);

б). мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий;

в). разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса;

г). процесс обработки продуктов.

Ответ: а).

5). На какие термины классифицируют полуфабрикаты по способу предварительной обработки и кулинарному назначению?

а). панированные, рубленые, котлеты, пельмени;

б). натуральные, мясной фарш, пельмени;

в). котлеты, пельмени, мясной фарш;

г). натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш.

Ответ: г).

6). Основным сырьем для полуфабрикатов является:

а). телятина, свинина 1-4 категорий;

б). остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий;

в). мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий;

г). охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий.

Ответ: а), б), в).

7). Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

а). разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку;

б). обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку;

в). сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш;

г). разделку, жиловку, обвалку и сортировку.

Ответ: а).

8). Дайте определение понятию «разделка мяса»

а). разделению туши на семь частей;

б). разделению туши на две части;

в). расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши;

г). разделению туши на три.

Ответ: в).

9) При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

- а). лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части;
 - б). шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части;
 - в). грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную;
 - г). филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную.
- Ответ: а).

10) Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- а). безкостные;
 - б). мясокостные;
 - в). костные;
 - г). крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
- Ответ: г).

11). В какой последовательности производится механическая кулинарная обвалка курицы?

Ответ: оттаивание, опаливание, удаление головы, удаление шейки, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов.

12). Опишите как снимают филе птицы

Ответ: ножи надрезают кожу и соединительную ткань вдоль киля грудной кости, первая пара скребков деформирует мышечную ткань и отделяет ее от среднего каудального отростка, а вторая пара отделяет мышечную ткань до боковых каудальных отростков грудной кости. Филе окончательно отделяется от кости двумя фрезеобразными валиками.

13). На какие части разделяют говяжью лопатку?

Ответ: передняя часть предостная мышца, наружная часть заостренная и дельтовидная мышца, задняя часть трехглавая мышца, плечевая часть клювовидно-плечевая и двуглавая плечевая, внутренняя часть подлопаточная, большая круглая мышцы.

14). Параметры говяжьего спинного отруба

Ответ: передняя граница – между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя – между последним, тринадцатым, грудным и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра; нижняя – параллельно позвоночному столбу в 75 миллиметрах от тел позвонков. Отрубается от ПЧК – передней четвертины на кости.

15). Опишите расположение говяжьего поясничного отруба.

Ответ: передняя граница – между последним, тринадцатым, грудным и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра;

задняя – между последним, шестым, поясничным и первым крестцовыми позвонками, по переднему краю подвздошной кости; нижняя – параллельно позвоночному столбу в 75 миллиметрах от тел позвонков. Отрубается от ЗЧК – задней четвертины на кости.

16). Какие кулинарные изделия вырабатывают из говяжьей мякоти спинного отруба?

Ответ: из позвоночной части спинного отруба вырезают антрекот, ростбиф, бифштекс или бефстроганов, также тонкий край жарят или запекают на гриле или в духовке более крупными кусками. Реберную часть спинного отруба используют как суповое мясо.

17). Опишите расположение говяжьего реберного отруба.

Ответ: передняя граница реберного отруба – параллельно первому ребру между последним шейным и первым грудным позвонками; задняя – по заднему краю тринадцатого, последнего у крупного рогатого скота, ребра; верхняя – по нижней границе подлопаточного и по нижней границе спинного отрубов на расстоянии 75 миллиметров от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по тринадцатое включительно; нижняя – от первого сегмента грудной кости через реберные хрящи до восьмого.

18). Опишите расположение говяжьей задней голяшки.

Ответ: верхняя граница задней голяшки - по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями). Заднюю голяшку на кости получают из задней четвертины или пистолетного отруба.

19). Опишите расположение говяжьей передней голяшки.

Ответ: верхняя граница передней голяшки - по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья). Переднюю голяшку на кости получают из передней четвертины.

20). Для каких кулинарных изделий используют переднюю и заднюю голяшку говядины?

Ответ: обе голяшки – и передняя, и задняя – мышечная ткань, содержащая множество сухожилий и большое количество соединительной ткани на мозговой кости – мясо неплохих вкусовых качеств, но требующее долгой варки или долгого тушения на медленном огне. Голяшки на кости идеальны для приготовления студней, так как содержат большое количество клейких веществ. Также из голяшек варят бульоны, а из обваленной мякоти готовят фарши на котлеты, тефтели, битки, рулеты и мясные начинки.

21). Опишите расположение плечевого отруба у свинины

Ответ: передняя граница плечевого отруба проходит по линии отделения головы; задняя - между четвертым и пятым грудными позвонками и соответствующими им ребрами вниз к груди; верхняя - по линии,

перпендикулярной к головному и хвостовому краям отруба через плечелопаточный сустав; нижняя - по локтевому суставу.

22). Опишите расположение шейно-лопаточного отруба у свинины

Ответ: передняя граница шейно-лопаточного отруба проходит по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, далее по контуру четвертого ребра; нижняя - по линии, перпендикулярной к хвостовому и головному краям отруба, через плечелопаточный сустав.

23). Опишите расположение шейного отруба у свинины

Ответ: передняя граница шейного отруба проходит по линии отделения головы; задняя - между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя - по краю (с брюшной стороны) шейных и грудных позвонков.

24). Опишите обвалку плече-лопаточного отруба у свинины

Ответ: плечелопаточный отруб отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, по месту прикрепления зубчатой мышцы к спинной точке лопаточного хряща. Трапециевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки. Нижняя граница отруба проходит по локтевому суставу.

25). Дайте определение понятию «реберный отруб»

Ответ: реберный отруб - плоская мышечная ткань на реберных костях с прослойками ткани жировой.

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, кожедина, молеедина.

30). Описать консервирование шкуры в расстил.

Ответ: шкуру укладывают на настиле мездральной 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). Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

а). говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде;

б). тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде;

в). свинину 1,2,3 и 4 категорий;

г). говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину.

Ответ: а).

2). Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

а). мясо размороженное;

б). мясо птицы;

в). мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах;

г). мясо, замороженное более одного раза.

Ответ: г).

3). Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса

а). 12 ч;

б). 24 ч;

в). 72 ч;

г). 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Ответ: г).

4) Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

а) 12 ч.

б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Ответ: в)

5). Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...

а). в пределах 0-8⁰С;

б). 10⁰С;

в). 12⁰С;

г). 16⁰С.

Ответ: а).

б). Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

а). 12 ч;

б). 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч;

в). 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч;

г). 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Ответ: б)

7). В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?

а). парном, охлажденном, размороженном или соленом;

б). мороженом, охлажденном;

в). парном;

г). размороженном.

Ответ: а).

8). На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части.

а). 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть;

б). 4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруббы;

в). 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть;

г). 2 - передняя и задняя часть.

Ответ: б).

9). На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их

- а). 2 - передняя и задняя часть;
- б). 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть;
- в). 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть;
- г). 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть.

Ответ: в).

10). Сроки хранения мясных консервов?

- а). 5 лет;
- б). от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары;
- в). 2 года в зависимости от вида консервов и тары;
- г). 1 год.

Ответ: б).

11). Назовите основные общие процессы производства колбас.

Ответ: подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий

12). Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?

Ответ: разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика.

13). Опишите технологическую схему производства вареных колбас

Ответ: приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение.

14). Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

Ответ: увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий.

15). Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?

Ответ: повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса

16). Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?

Ответ: излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого

17). Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?

Ответ: сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика.

18). Что необходимо при сильном сморщивании оболочки батонов,

Ответ: изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительнотканых белков в составе фарша.

19). Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша вареных колбас, сарделек и сосисок?

Ответ: шпик, снятый в области пашины, самый легкоплавкий

20). Какой шпик используют для производства колбас 1-го и 2-го сортов?

Ответ: боковой шпик, более мягкий, срезанный с боковых частей туш и с грудинок, имеет прослойки мышечной ткани

21). Какой шпик используют в основном для изготовления колбас высших сортов?

Ответ: хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины ребер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).

22). Что такое осадка колбас?

Ответ: выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %

23). Какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас?

Ответ: заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы.

24). Технологическая схема производства полукопченых колбас.

приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, упаковывание

25). Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов в колбасном производстве для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?

Ответ: для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества

26). Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?

Ответ: осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение

27). Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:

Ответ: подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

28). При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

Ответ: лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части

29). Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...

Ответ: из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

30). На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Назовите их.

Ответ: 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестец.