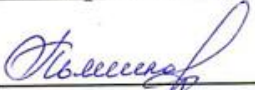


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 26.09.2021 10:52
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Научные основы повышения эффективности производства пищевых продук-
тов животного происхождения
(наименование дисциплины)

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

УК-3.4

ОПК-5.1

ОПК-5.2

ОПК-5.3

Тема №1	Мясные продукты, обогащенные продуктами переработки растительного сырья. УК-3.4	1. Общая характеристика и классификация пищевых волокон. 2. Использование пищевых волокон в технологии мясопродуктов. 3. Использование вторичных продуктов переработки растительного сырья.
Тема №2	Мясные продукты, обогащенные пищевыми волокнами ОПК-5.1	1. Использование изолированных препаратов пищевых волокон. 2. Использование субпродуктов II категории.
Тема №3	Молочные продукты, обогащенные пребиотиками ОПК-5.2	1 Обогащение молочных продуктов пребиотиками.
Тема №4	Молочные продукты, обогащенные пробиотиками ОПК-5.3	2 Обогащение молочных продуктов пробиотиками

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтере-

сованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «**неудовлетворительно**») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

УК-3.4

ОПК-5.1

ОПК-5.2

ОПК-5.3

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ

1. Способы обогащения мясных продуктов йодом.
2. Технология мясопродуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами.
3. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии мясных продуктов.
4. Использование пробиотических микроорганизмов в технологии мясопродуктов.
5. Технологии молока питьевого витаминизированного и с вкусовыми наполнителями.
6. Обогащение молока минеральными веществами.
7. Обогащение молока про – пребиотиками.
8. Витаминизация кисломолочных продуктов.
9. Обогащение молока пищевыми волокнами.

***Шкала оценивания:** 5-балльная.*

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «**отлично**») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «**хорошо**») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «**удовлетворительно**») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заин-

тересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряет при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Тестовые задания 1. Вопросы в закрытой форме

1. Что означает термин «пробиотики»? **УК-3.4**

- а) препараты и продукты питания, в состав которых входят вещества микробного и немикробного происхождения
- б) препараты и продукты питания, в состав которых входит витамин С
- в) препараты и продукты питания, в состав которых входят ненасыщенные жирные кислоты
- г) препараты и продукты питания, в состав которых входят пищевые волокна

1. Обогащённые пищевые продукты – это?

- а) традиционные пищевые продукты с добавлением одного ингредиента;
- б) пищевые продукты с добавлением нескольких ингредиентов;
- в) пищевые продукты с добавлением одного или нескольких ингредиентов;
- г) традиционные пищевые продукты с добавлением одного или нескольких физиологически функциональных ингредиентов с целью предотвращения возникновения или исправления имеющего в организме человека дефицита тех или иных питательных веществ.

2. Обогащение продуктов питания животного происхождения макро- и микроэлементами продиктовано: **ОПК-5.1**

- а) экологическими факторами;
- б) изменением состава и пищевой ценности продуктов питания;
- в) трансформацией образа жизни человека, связанного со снижением физических энергозатрат;
- г) все перечисленное.

3. Виды обогащенных пищевых продуктов

- а) продукты, обогащенные витаминами, минералами, микроэлементами;
- б) продукты, обогащенные белком и пищевыми волокнами;
- в) продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами;
- г) все перечисленное.

4. В какую группу входят пищевые продукты, обогащенные витаминами и минеральными веществами? **ОПК-5.2**

- а) группу продуктов функционального питания;
- б) группу продуктов специального питания;
- в) группу продуктов диетического питания;
- г) группу продуктов детского питания.

5. Каким минеральным веществам уделяется особое внимание при обогащении мясных продуктов?

- а) железу и кальцию;
- б) кальцию и йоду;
- в) железу и йоду;
- г) железу, кальцию, йоду.

6. При обогащении мясopодуктов железом используют:

- а) кровь убойных животных;
- б) продукты переработки крови;
- в) субпродукты (печень и селезенку);
- г) все перечисленное.

7. При производстве мясных продуктов кровь убойных животных добавляется в виде:

ОПК-5.3

- а) цельной, стабилизированной дефибринированной крови в сыром или вареном виде;
- б) плазмы крови;
- в) черного пищевого альбумина и белково-жировых эмульсий;
- г) всего перечисленного.

8. Традиционно кровь убойных животных используется при производстве следующих видов продуктов:

- а) кровяных колбас и зельцев;
- б) зельцев и паштетов;
- в) паштетов и консервов;
- г) всех перечисленных.

9. При производстве каких продуктов применяют кровежировые эмульсии?

- а) при производстве колбас;
- б) при производстве сасисек;
- в) при производстве сарделек;
- г) всего перечисленного.

10. Способы обогащения мясных продуктов йодом

- а) йодирование основного сырья;
- б) йодирование вспомогательных материалов, вводимых в рецептуру изделий;
- в) использование йодсодержащего сырья в натуральном виде, в виде полуфабрикатов или после извлечения йода из натурального сырья;
- г) все перечисленное.

11. В качестве растительного сырья для обогащения молочного сырья используют:

- а) ягоды, плоды;
- б) бобовые, различные масличные культуры;
- в) зерновые и продукты их переработки (шроты, жмыхи, муку);
- г) все перечисленное.

12. Критерии обогащения молочных продуктов сырьем растительного происхождения:

- а) повышение пищевой ценности;
- б) изменение органолептических и потребительских характеристик;
- в) удешевление в сравнении с аналогами без растительных составляющих;
- г) все перечисленное.

УК-3.4

13. Основной фактор при создании молочных функциональных продуктов:

- а) повышение энергетической и пищевой ценности;
- б) придание новых свойств продукту;
- в) изменение состава продукта;
- г) все перечисленное.

14. Назовите сырье растительного происхождения, которое используется при обогащении молочных продуктов **ОПК-5.1**

- а) топинамбур, цикорий;
- б) люпин, имбирь;
- в) тыква, семена кунжута;
- г) все перечисленное.

15. Чем богаты семена кунжута?

- а) белками, углеводами;

- б) жирами, витаминами;
- в) макро и микроэлементами;
- г) все перечисленное.

16. Молоко представляет собой:

- а) дисперсионную систему
- б) полидисперсионную систему
- в) молекулярную дисперсную систему
- г) грубодисперсную систему

17. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет ккал: **ОПК-5.2**

- а) 63
- б) 64
- в) 62
- г) 65

18. Усвояемость молочного жира составляет, %:

- а) 97
- б) 96
- в) 95
- г) 98

19. В молоке связывает кислот, щелочей, нейтрализует ядовитые вещества, тяжелые металлы: **ОПК-5.3**

- а) молочный жир
- б) молочный белок
- в) молочный сахар
- г) вода.

20. По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:

- а) казеин
- б) глобулин
- в) альбумин
- г) белок оболочек жировых шариков.

21. Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка:

- а) казеин
- б) глобулин
- в) альбумин
- г) белок оболочек жировых шариков.

22. Небелковые азотистые вещества поступают в молоко из

- а) крови
- б) кормов
- в) образуются в молочной железе
- г) из воздуха

23. При гидролизе лактоза распадается на:

- а) глюкозу и монозу
- б) глюкозу и галактозу
- в) галактозу и фруктозу
- г) глюкозу и фруктозу

24. Витамин А выдерживает нагрев до:

- а) 110⁰С
- б) 115⁰С
- в) 130⁰С
- г) 120⁰С

25. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:

УК-3.4

- а) А
- б) С
- в) D
- г) К

26. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

- а) 12 ч.
- б) 24 ч.
- в) 72 ч.
- г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

27. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

- а) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши
- б) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
- в) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)
- г) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

28. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют **ОПК-5.1**

- 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.

29. 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

30. 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.

31. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки:

ОПК-5.2

- а) В₁
- б) С
- в) В₂
- г) В₁₂

32. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:

- а) редуктоза
- б) липаза
- в) пероксидаза
- г) каталаза

33. Гормон, стимулирующий выделение молока:

- а) тироксин
- б) адреналин
- в) пролактин
- г) прогестерон

34. К физическим свойствам молока не относится:

- а) плотность
- б) теплоемкость
- в) термоустойчивость
- г) вязкость

35. К технологическим свойствам молока относится: **ОПК-5.3**

- а) теплоемкость
- б) вязкость
- в) поверхностное натяжение
- г) отсутствие посторонних веществ

36. Оптимальная сычужная свертываемость находится в пределах:

- а) 20-50 мин.
- б) 25-40 мин.
- в) 30-60 мин.
- г) 16-40 мин.

37. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее.

- а) 10,5 %
- б) 12 %
- в) 12,5 %
- г) 11,5 %

38. Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:

- а) 8-10⁰С
- б) 2-3⁰С
- в) 5-6⁰С
- г) 4-3⁰С

39. Молозиво – секрет молочной железы первые дни после отела:

УК-3.4

- а) 4
- б) 5
- в) 7
- г) 6

40. Кислотность молозива в первые дни лактации: **ОПК-5.1**

- а) 30 °Т
- б) 20 °Т
- в) 40 °Т
- г) 35 °Т

41. Пастеризованное питьевое молоко выпускают согласно:

- а) ДСТУ 3662-97
- б) ДСТУ 2661-94
- в) ДСТУ 2662-94
- г) ДСТУ 3662-96

42. Сливки какой жирностью не выпускают: **ОПК-5.2**

- а) 8 %
- б) 10 %
- в) 15 %
- г) 35 %

43. Стерилизованные сливки при отпуске с завода имеют температуру:
- а) 8 °С
 - б) 10 °С
 - в) 25 °С
 - г) 20 °С
44. При производстве стерилизованных сливок добавляют соли в количестве: **ОПК-5.3**
- а) 0,1-1 %
 - б) 0,01-0,1 %
 - в) 0,1-0,2 %
 - г) 0,01-0,02 %
45. Сливки гомогелизируют при температуре:
- а) 40-65 °С
 - б) 46-65 °С
 - в) 48-60 °С
 - г) 50-65 °С
46. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:
- а) сырокопченые и варено-копченые
 - б) сыровяленые
 - в) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые
 - г) вареные и полукопченые
47. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?
- а) парном
 - б) охлажденном, замороженном
 - в) парном, охлажденном и размороженном
 - г) размороженном
48. Хранить сливки при режиме:
- а) 8 °С-36 ч
 - б) 6 °С-38 ч
 - в) 4 °С-28 ч
 - г) 10 °С-38 ч
49. Пастеризация при температуре 63-65 °С относят к:
- а) длительной
 - б) кратковременной
 - в) моментальной
 - г) обычной
50. Стерилизованное молоко при комнатной температуре в 4-х слойных пакетах хранится:
- а) 2 месяца
 - б) 3 месяца
 - в) 1,5 месяцев
 - г) 6 месяцев
51. Сепарированное молоко происходит при температуре:
- а) 30-40 °С
 - б) 35-50 °С
 - в) 28-40 °С
 - г) 35-45 °С
52. Жировые шарики этого молока мелкие и легко усваиваются:
- а) молоко овец
 - б) молоко ослиц
 - в) козье молоко
 - г) кобылье молоко
53. Кисломолочные продукты:

- а) кисломолочные продукты являются диетическими
- б) продукты, полученные путем сквашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку
- в) улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока
- г) все вышеуказанное

54. Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса, айрана:

УК-3.4

- а) молочнокислое
- б) спиртовое
- в) пропиоловокислое
- г) маслянокислое

55. Какое брожение вызывает вспушивание сыров: **ОПК-5.1**

- а) молочнокислое
- б) спиртовое
- в) пропионовокислое
- г) маслянокислое

56. Для приготовления бактериальных заквасок необходимо использовать: **ОПК-5.2**

- а) только ценное пастеризованное молоко
- б) только обезжиренное пастеризованное молоко
- в) как ценное, так и обезжиренное сырое молоко
- г) только обезжиренное не пастеризованное молоко

57. Для заквашивания приготовленной смеси молока необходимо применять:

- а) материнскую закваску
- б) пересадочную закваску
- в) первичную закваску
- г) рабочую закваску

58. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?

- а) охлажденное
- б) замороженное
- в) парное мясо
- г) размороженное

59. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ? **ОПК-5.3**

- а) недавно размороженное
- б) свежее мясо
- в) парное мясо
- г) мороженое мясо, особенно долго хранившееся

60. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?

- а) свежего мяса
- б) охлажденного мяса
- в) размороженного
- г) парного мяса

61. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

- а) свежее мясо
- б) недавно размороженное
- в) парное мясо
- г) мясо, замораживаемое дважды

62. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 80С, час?

- а) 36 час

- б) 48-72 час
- в) 24 – 48 час
- г) 12 час

63. Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?

- а) измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки
- б) смешивания мяса с посолочной смесью или рассолом
- в) измельчения мяса, выдержки, посолом
- г) посол мяса смесью или рассолом, выдержки, измельчения

64. В каком количестве вносится закваска для приготовления кисломолочных продуктов:

- а) 10-15 % от объема заквашиваемой смеси
- б) 3-5 % от объема заквашиваемой смеси
- в) 1-2 % от объема заквашиваемой смеси
- г) 5-10 % от объема заквашиваемой смеси

65. Какой вид брожения оказывает положительное влияние на качество сыров, а именно способствует формированию рисунка и «слезы» сыра:

- а) молочнокислое
- б) спиртовое
- в) пропионовокислое
- г) маслянокислое

66. Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом:

УК-3.4

- а) йогурт
- б) сметана
- в) кефир
- г) ряженка

67. Кислотность готового кефира находится в пределах: **ОПК-5.1**

- а) 80-100⁰T
- б) 85-120⁰T
- в) 110-170⁰T
- г) 150-200⁰T

68. Кефир приготовленный термостатным способом имеет:

- а) однородную консистенцию с нарушенным сгустком
- б) ненарушенный сгусток
- в) однородную в меру вязкую консистенцию
- г) однородную густую консистенцию

69. Кисломолочные напитки со стабилизатором в герметичной упаковке необходимо хранить, не более: **ОПК-5.2**

- а) 5 суток
- б) 7 суток
- в) 14 суток
- г) 36 часов

70. В состав закваски для ряженки входят: **ОПК-5.3**

- а) мезофильные молочнокислые стрептококки
- б) болгарская и ацидофильная палочки
- в) термофильные и мезофильные молочнокислые стрептококки
- г) термофильные молочнокислые стрептококки с добавлением или без болгарской палочки

71. Для сметаны какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция и наличие слабокормового привкуса:

- а) 25 %
- б) 30 %
- в) 10 %, 15 %, 20 %

г) 40 %

72. Какой продукт характеризуется однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха:

- а) кефир
- б) йогурт
- в) простокваша
- г) сметана

73. Творог не производят:

- а) кислотным способом
- б) кислотнo-сычужным способом
- в) термостатным способом
- г) раздельным способом

74. Внесение основных компонентов при производстве творога кислотнo сычужным способом:

- а) CaCl_2 – закваска – сычужный фермент
- б) закваска – CaCl_2 - сычужный фермент
- в) сычужный фермент – закваска – CaCl_2
- г) закваска – сычужный фермент – CaCl_2

75. В каком количестве необходимо вносит CaCl_2 на 1т. молока:

- а) 100 г.
- б) 200 г.
- в) 300 г.
- г) 400 г.

76. В каком количестве необходимо вносить сычужный фермент на 1 т. молока:

- а) 1 г.
- б) 2 г.
- в) 3 г.
- г) 4 г.

77. В зависимости от содержания жира творог подразделяют:

- а) 18 % жирности
- б) 9 % жирности
- в) нежирный
- г) все перечисленное

78. Причиной мажущей консистенции творога является:

- а) низкая температура нагревания при обработке сгустка
- б) переквашивания творога
- в) повышенная температура нагревания при обработке сгустка
- г) развитию в продуктах газообразующих бактерий

79. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?

- а) 0,5-1,5 % к массе мяса
- б) 3-3,5 % к массе мяса
- в) 2-2,5 % к массе мяса
- г) 4 % к массе мяса

80. Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %?

- а) 0,5-1,5 % к массе мяса
- б) 3-3,5 % к массе мяса
- в) 2-2,5 % к массе мяса
- г) 4 % к массе мяса

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

- а) улучшается консистенция
- б) сокращается продолжительность выдержки мяса
- в) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий

г) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий

82. Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при сухом посоле) при температуре 0...4 0С составляет ..., час?

а) до 24 ч

б) не менее 6 ч (желательно 12 час.)

в) не более 15 ч

г) 10 ч

83. При выработке, каких колбас используют длительный посол?

УК-3.4

а) вареных колбасных изделий

б) полукопченых колбасных изделий

в) копчено-соленых (соленых) изделий

г) сыровяленых

84. Какие ферменты участвуют в процессе созревания мяса? **ОПК-5.1**

а) тканевые ферменты и ферменты микроорганизмов;

б) только ферменты микроорганизмов;

в) тканевые ферменты;

г) сложные ферменты.

85. Назовите вещество, которое применяют при обработке (посоле) мяса и мясных продуктов для сохранения красного цвета.

а) нитрат и нитрит натрия;

б) нитрат калия;

в) глютамат натрия;

г) нитрит фосфора.

86. Хлорид натрия в большей степени обладает каким действием на микрофлору при посоле мясного сырья?: **ОПК-5.2**

а) бактерицидным;

б) бактериостатическим;

в) антимикробным;

г) антиокислительным.

87. Сколько растворится в 100 частях воды при температуре 20°С частей поваренной соли (насыщенный раствор): **ОПК-5.3**

а). 50;

б). 36;

в). 80;

г). 20.

88. Нитрит натрия применяют в качестве раствора какой концентрации:

а) 5,0%;

б) 6,0%;

в) 2,0%;

г) 2,5%.

89. Для каких целей используется добавка полифосфатов в колбасные изделия?:

а) для улучшения вкуса и аромата;

б) для увеличения гидратации мяса;

в) для усиления и стабилизации окраски;

г) только для подавления гнилостной микрофлоры.

90. Загуститель, применяемый и для загущения сметаны, йогуртов и других молочных продуктов.

УК-3.4

а) гуммиарабик;

б) карбоксиметилцеллюлоза;

в) альгиновая кислота;

г) альгинат кальция.

91. Добавка, применяемая при производстве сосисек, сарделек, варёных колбас, паштетов, вносимая индивидуально или в комбинации с другими красителями.

а) цитрат;

б) куркумин;

в) тартрат;

г) сукцинат.

92. Как называется пищевая добавка применяемая в колбасных изделиях с содержанием растительных или зерновых ингредиентов более 4% в количестве до 450 мг/кг.

ОПК-5.1

а) бисульфит калия;

б) диацетат натрия;

в) сорбат кальция;

г) куркумин.

93. Укажите антиоксидант, синергист антиокислителей, применяемый в колбасных изделиях **ОПК-5.2**

а) аскорбиновая кислота;

б) диацетат натрия;

в) сорбат кальция;

г) куркумин.

94. Пищевая добавка Е-300– это? **ОПК-5.3**

а) бисульфит калия;

б) диацетат натрия;

в) сорбат кальция;

г) аскорбиновая кислота.

95. Антиоксидант, стабилизатор окраски при производстве мясопродуктов и колбасных изделий

УК-3.4

а) бисульфит калия;

б) изоаскорбат натрия;

в) сорбат кальция;

г) аскорбиновая кислота.

96. Пищевая добавка Е-316– это?

а) бисульфит калия;

б) изоаскорбат натрия;

в) сорбат кальция;

г) аскорбиновая кислота.

97. Укажите регулятор кислотности и стабилизатор при производстве сосисек сарделек, хлебов мясных и варёной колбасы

а) бисульфит калия;

б) изоаскорбат натрия;

в) сорбат кальция;

г) карбонат натрия.

98. Добавка, выполняющая одновременно роль консерванта, антиокислителя, стабилизатора окраски **ОПК-5.1**

а) бисульфит калия;

б) диацетат натрия;

в) сорбат кальция;

г) куркумин.

99. Пищевая добавка Е-100 – это? **ОПК-5.2**

а) каррагинан;

- б) диацетат натрия;
- в) глютамат натрия;
- г) куркумин.

100. Вещества, внесение которых способствует образованию эмульсии, но эмульгаторами являются не сами эти вещества, а продукты их взаимодействия с белковыми молекулами субстрата называются:

ОПК-5.3

- а) стабилизаторы;
- б) регуляторы кислотности;
- в) эмульгаторы;
- г) эмульгирующие соли.

Задание в открытой форме:

УК-3.4

1 Пробиотики - это препараты и продукты питания в состав которых входят вещества _____

2 Вещества, внесение которых способствует образованию эмульсии, но эмульгаторами являются не сами эти вещества, а продукты их взаимодействия с белковыми молекулами субстрата называются _____

3 Пищевая добавка Е-300– это _____

ОПК-5.2

4 В результате посола мяса, предназначенного для производства колбас происходит _____

ОПК-5.3

5 Причиной мажущей консистенции творога является _____

6 В состав закваски для ряженки входят _____

Задание на установление соответствия:

ОПК-5.1

Органы и железы сельскохозяйственных животных относятся к следующим группам ЭФС (эндокринно- ферментативной системы):

- 1. Кровь, желчь, печень
- 2. Гипофиз, надпочечники
- 3. Железистый желудок птицы,

А) специальное Б) эндокринное В) ферментное

Г) слизистая оболочка свиных желудков

Задание на установление правильной последовательности.

Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий, назовите правильную последовательность операций

1 подготовка шпика 2 предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас). 3 разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов.

4 жиловка и сортировка мяса. **ОПК-5.1**

Компетентностно-ориентированные задачи:

УК-3.4

Задача 1. Определить массу воды в 10 г насыщенного раствора NaCl.

- а) 7,6 г.
- б) 6,6 г.
- в) 5,6 г.
- г) 8,6 г.

ОПК-5.1

Задача 2. Рассчитать растворимость нитрата калия в воде при обычной температуре (20 °С), если при выпаривании 50 г насыщенного раствора масса сухой соли оказалась равной 13,02 г.

- а) 35,2 г.
- б) 23,5 г.
- в) 35,6 г.
- г) 38,4 г.

ОПК-5.2

Задача 3. При растворении 360 г хлорида натрия в одном литре воды при 20 °С образовался насыщенный раствор плотностью 1,2 кг/л. Вычислите коэффициент растворимости хлорида натрия в воде при этой температуре, его массовую долю в насыщенном растворе и молярную концентрацию насыщенного раствора.

- а) 5,44 моль/л.
- б) 5,40 моль/л.
- в) 5,34 моль/л.
- г) 5,24 моль/л.

ОПК-5.3

Задача 4. Коэффициент растворимости нитрата калия в воде при 60 °С равен 110. Какая масса этого вещества растворяется при данной температуре в 500 мл воды и чему равна масса получаемого насыщенного раствора?

- а) 625 г; 6,1%.
- б) 635 г; 7,1%.
- в) 615 г; 5,1%.
- г) 655 г; 7,1%.

ОПК-5.2 Задача 5. 1. Определить содержание аскорбиновой кислоты в витаминизированном молоке.

среднее арифметическое двух параллельных измерений при титровании раствором 2,6-дихлорфенолиндофенола составило 1,5 мл

Массовую долю аскорбиновой кислоты (X , мг/100 г) определяют по формуле

$$X = (V K V_1 0,88 / V_2 m) 100,$$

где V – объем раствора 2,6-дихлорфенолиндофенола, пошедшего на титрование (за вычетом поправки на реактивы), см³; K – поправка на титр раствора 2,6-дихлорфенолиндофенола для перевода на раствор концентрации точно 0,001 моль/дм³; V_1 – объем, до которого доведена навеска молока при прибавлении к ней воды, равен 100 см³; – объем анализируемой жидкости, взятой для титрования, равен 5 см³; m – масса молока, г; 0,088 – количество аскорбиновой кислоты, соответствующей 1 см³ раствора 2,6-дихлорфенолиндофенола концентрации 0,001 моль/дм³, мг. За результат измерения принимают среднее арифметическое двух параллельных измерений. Расхождение между параллельными измерениями не должно превышать 3 % от среднеарифметического значения содержания аскорбиновой кислоты при $P = 0,95$.

ОПК-5.1 Задача 6 Охарактеризуйте принципы и технологии обогащения пищевых продуктов.

ОПК-5.1 Задача 7 Напишите алгоритм создания функциональных пищевых продуктов. Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.