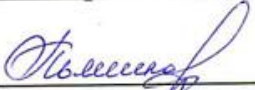


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 26.09.2021 10:52
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47eccd020d504a8f

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

Современные технологии продуктов питания 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

ПК-1.1

ПК-1.3

ПК-2.1

ПК-2.2

Тема №1	Основные принципы современных технологий мяса и мясопродуктов ПК-1.1	<ol style="list-style-type: none">1. Функционально-технологические свойства мясных систем.2. Функционально-технологические свойства (ФТС) составных частей мяса.3. Факторы, влияющие на гелеобразующую способность белков, вид белка, его концентрация, рН среды, температура наличие солей.4. Изготовление белкового стабилизатора.5. Изготовление эмульсий на основе свинины шкурки.6. Мясные эмульсии, факторы, определяющие их стабильность
Тема №2	Технология эмульгированных мясопродуктов ПК-1.3	<ol style="list-style-type: none">1. Принципы выбора рецептур.2. Требования к основному сырью. подготовка сырья и вспомогательных материалов.3. Технологические функции основных компонентов рецептур.4. Разделка туш.5. Подготовка мяса к разделке.6. Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах.7. Разделка говяжьих полутуш.8. Разделка свиных полутуш9. . Разделка бараньих туш.10. Обвалка мяса.11. Жиловка мяса.12. Характеристика жилованного мяса.13. Посол сырья.
Тема №3	Новые технологии молочных продуктов. Производство и свойства безлактозных молочных продуктов ПК-2.1	<ol style="list-style-type: none">1. Кисломолочные продукты.2. Технология изготовления кисломолочных продуктов.3. Группы кисломолочных продуктов.4. Скваживание при производстве молочных продуктов.5. Производство низколактозных и безлактозных молочных продуктов.6. Производство сухих низколактозных и безлактозных молочных продуктов.7. Новая технология производства сухих безлактозных молочных продуктов.

		<ol style="list-style-type: none"> 8. Процесс экстракции лактозы из сухого обезжиренного молока. 9. Аппаратурное оформление процесса экстракции. 10. Анализ содержания молочного сахара в сухих молочных продуктах. 11. Фракционный состав белков сухих молочных продуктов
Тема №4	<p>Производство безнитратных молочных продуктов</p> <p>ПК-2.1</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Источники нитратов в молочных продуктах и нежелательные эффекты их присутствия. 2. Микроорганизмы - деструкторы нитратов. 3. Свойства денитрифицирующей микрофлоры. Термоустойчивость. 4. Влияние на состав и свойства молока. 5. Эффективность денитрифицирующей микрофлоры в сырье. 6. Поведение в сыром молоке. 7. Поведение в растительном сырье. 8. Технология денитрификации молочных продуктов микроорганизмами.
Тема №5	<p>Вторичное белоксодержащее сырьё.</p> <p>ПК-2.2</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Способы улучшения его качества. 2. Пути технологического использования. 3. Субпродукты II категории. 4. Специфика состава и свойств субпродуктов II категории. 5. Функционально-технологические свойства субпродуктов. 6. Мясо механической дообвалки (ММД). 7. Кровь и ее фракции. 8. Функционально-технологические свойства белоксодержащих добавок и белковых препаратов. 9. Белки яйца. 10. Молочно-белковое сырьё и препараты на его основе. 11. Функционально-технологические свойства растительных препаратов. 12. Способы улучшения цвета, вкуса и запаха мясных эмульсий, содержащих изоляты. 13. Функционально-технологические свойства и назначение посолочных веществ, вспомогательных материалов и наполнителей.
Тема №6	<p>Производство творожной сыворотки с гидролизованной лактозой</p> <p>ПК-2.2</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы гидролиза лактозы молочной сыворотки. 2. Технологическая схема производства сыворотки с гидролизованной лактозой. 3. Осветление творожной сыворотки природными адсорбентами. 4. Гидролиз лактозы творожной сыворотки, иммобилизованной Р-галактозидазой.

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 заинтересованного 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.

ПК-1.1

ПК-1.3

ПК-2.1

ПК-2.2

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ

1. Вторичное белоксодержащее сырьё Способы улучшения его качества.
ПК-1.1
2. Вторичное белоксодержащее сырьё Пути технологического использования.
3. Субпродукты II категории.
4. Специфика состава и свойств субпродуктов II категории.
ПК-1.3
5. Функционально-технологические свойства субпродуктов.
6. Мясо механической дообвалки (ММД). Кровь и ее фракции.
ПК-2.1
7. Функционально-технологические свойства белоксодержащих добавок и белковых препаратов. Белки яйца. Молочно-белковое сырьё и препараты на его основе.
8. Функционально-технологические свойства растительных препаратов.
9. Способы улучшения цвета, вкуса и запаха мясных эмульсий, содержащих изоляты.

ПК-2.2

10. Функционально-технологические свойства и назначение посолочных веществ, вспомогательных материалов и наполнителей.

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 заинтересованного 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

ПК-1.1

ПК-1.3

ПК-2.1

ПК-2.2

1. К технологическим свойствам молока относится: **ПК-1.1**

а) теплоемкость

б) вязкость

- в) поверхностное натяжение
 - г) отсутствие посторонних веществ
2. Оптимальная сычужная свертываемость находится в пределах:
- а) 20-50 мин.
 - б) 25-40 мин.
 - в) 30-60 мин.
 - г) 16-40 мин.
3. Содержание сухих веществ в молоке должно быть не менее.
- а) 10,5 %
 - б) 12 %
 - в) 12,5 %
 - г) 11,5 %
4. Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:
- а) 8-100С
 - б) 2-30С
 - в) 5-60С
 - г) 4-30С
5. Молозиво – секрет молочной железы первые дней после отела:
- а) 4
 - б) 5
 - в) 7
 - г) 6
6. Кислотность молозива в первые дни лактации:
- а) 30 ОТ
 - б) 20 ОТ
 - в) 40 ОТ
 - г) 35 ОТ
7. Пастеризованное питьевое молоко выпускают согласно:
- а) ДСТУ 3662-97
 - б) ДСТУ 2661-94
 - в) ДСТУ 2662-94
 - г) ДСТУ 3662-96
8. Сливки какой жирностью не выпускают:
- а) 8 %
 - б) 10 %
 - в) 15 %
 - г) 35 %
9. Стерилизованные сливки при отпуске с завода имеют температуру:
- а) 8 0С
 - б) 10 0С
 - в) 25 0С
 - г) 20 0С
10. При производстве стерилизованных сливок добавляют соли в количестве: **ПК-1.3**
- а) 0,1-1 %
 - б) 0,01-0,1 %
 - в) 0,1-0,2 %
 - г) 0,01-0,02 %
11. Сливки гомогелизируют при температуре:

- а) 40-65 0С
- б) 46-65 0С
- в) 48-60 0С
- г) 50-65 0С

12. Что такое жиловка мяса?

- а) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков
- б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
- в) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
- г) С+Б

13. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?

- а) 15 - 20 час
- б) 24-30 час и зависит от массы полутуш
- в) 10 -15 час и зависит от массы полутуш
- г) 30 - 35 час

14. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час?

- а) 20 час
- б) 10 час
- в) 30 час
- г) 40 час

15. 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

16. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?

- а) парном
- б) охлажденном, замороженном
- в) парном, охлажденном и размороженном
- г) размороженном

17. Хранить сливки при режиме:

- а) 8 0С-36 ч
- б) 6 0С-38 ч
- в) 4 0С-28 ч
- г) 10 0С-38 ч

18. Пастеризация при температуре 63-65 0С относят к:

- а) длительной
- б) кратковременной
- в) моментальной
- г) обычной

19. Стерилизованное молоко при комнатной температуре в 4-х слойных пакетах хранится:

- а) 2 месяца
- б) 3 месяца
- в) 1,5 месяцев

г) 6 месяцев

20. Сепарированное молоко происходит при температуре: **ПК-2.1**

а) 30-40 0С

б) 35-50 0С

в) 28-40 0С

г) 35-45 0С

21. Жировые шарики этого молока мелкие и легко усваиваются:

а) молоко овец

б) молоко ослиц

в) козье молоко

г) кобылье молоко

22. 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

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

а) молочнокислое

б) спиртовое

в) пропиоловокислое

г) масленокислое

24. Какое брожение вызывает вспушивание сыров:

а) молочнокислое

б) спиртовое

в) пропионовокислое

г) масленокислое

25. Для притовления бактериальных заквасок необходимо использовать:

а) только ценное пастеризованное молоко

б) только обезжиренное пастеризованное молоко

в) как ценное, так и обезжиренное сырое молоко

г) только обезжиренное не пастеризованное молоко

26. Для заквашивания приготовленной смеси молока необходимо применять:

а) материнскую закваску

б) пересадочную закваску

в) первичную закваску

г) рабочую закваску

27. Основными общими процессами производства колбас являются:

а) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

б) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

в) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий

г) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

28. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?

а) баранину

б) говядину в/с, свинину нежирную

в) свинину любой упитанности

г) говядину 2-й категории, свинину

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

а) охлажденное

б) замороженное

в) парное мясо

г) размороженное

30. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ? **ПК-2.1**

а) недавно размороженное

б) свежее мясо

в) парное мясо

г) мороженое мясо, особенно долго хранившееся

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

а) свежего мяса

б) охлажденного мяса

в) размороженного

г) парного мяса

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

а) свежее мясо

б) недавно размороженное

в) парное мясо

г) мясо, замораживаемое дважды

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

а) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение

б) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)

в) 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

г) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса

34. Технологическая схема производства вареных колбас?

а) 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

б) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение

в) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение

г) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

35. 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

36. 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

37. 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

38. 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

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

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

40. Кислотность готового кефира находится в пределах: **ПК-2.2**

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

ПК-1.1

ПК-1.3

ПК-2.1

ПК-2.2

41. Кефир приготовленный термостатным способом имеет: **ПК-1.1**

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

42. Кисломолочные напитки со стабилизатором в герметичной упаковке необходимо хранить, не более:

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

43. В состав закваски для ряженки входят:

- 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
44. Для сметаны какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция и наличие слабокормового привкуса:
- а) 25 %
 - б) 30 %
 - в) 10 %, 15 %, 20 %
 - г) 40 %
45. Какой продукт характеризуется однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха:
- а) кефир
 - б) йогурт
 - в) простокваша
 - г) сметана
46. Творог не производят:
- а) кислотным способом
 - б) кислотнo-сычужным способом
 - в) термостатным способом
 - г) раздельным способом
47. 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
48. В каком количестве необходимо вносит CaCl_2 на 1т. молока:
- а) 100 г.
 - б) 200 г.
 - в) 300 г.
 - г) 400 г.
49. В каком количестве необходимо вносить сычужный фермент на 1 т. молока:
- а) 1 г.
 - б) 2 г.
 - в) 3 г.
 - г) 4 г.
50. В зависимости от содержания жира творог подразделяют: **ПК-1.3**
- а) 18 % жирности
 - б) 9 % жирности
 - в) нежирный
 - г) все перечисленное
51. 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
52. 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
53. 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
54. 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
55. 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
56. При выработке, каких колбас используют длительный посол?
- а) вареных колбасных изделий
 - б) полукопченых колбасных изделий
 - в) копчено-соленых (соленых) изделий
 - г) сыровяленых
57. Мясные полуфабрикаты – это?
- 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
58. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...
- а) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
 - б) натуральные, мясной фарш, пельмени
 - в) котлеты, пельмени, мясной фарш
 - г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
59. 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
60. Разделкой мяса называют операции по ...
- 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 части

61. 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

62. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- а) безкостные
- б) мясокостные
- в) костные
- г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

63. 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

64. 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

65. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

- а) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 120С
- б) крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 40С
- в) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
- г) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

66. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

67. Молоко представляет собой:

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

68. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет ккал:

- а) 63
- б) 64

в) 62

г) 65

69. Усвояемость молочного жира составляет, %:

а) 97

б) 96

в) 95

г) 98

70. В молоке связывает кислот, щелочей, нейтрализует ядовитые вещества, тяжелые металлы: **ПК-2.1**

а) молочный жир

б) молочный белок

в) молочный сахар

г) вода.

71. По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:

а) казеин

б) глобулин

в) альбумин

г) белок оболочек жировых шариков.

72. Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка:

а) казеин

б) глобулин

в) альбумин

г) белок оболочек жировых шариков.

73. Небелковые азотистые вещества поступают в молоко из

а) крови

б) кормов

в) образуются в молочной железе

г) из воздуха

74. При гидролизе лактоза распадается на:

а) глюкозу и монозу

б) глюкозу и галактозу

в) галактозу и фруктозу

г) глюкозу и фруктозу

75. Витамин А выдерживает нагрев до:

а) 1100С

б) 1150С

в) 1300С

г) 1200С

76. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:

а) А

б) С

в) D

г) К

77. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

а) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка

б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

78. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка

б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

79. 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.

80. 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 покровки 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

81. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют **ПК-2.2**

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.

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

а) в пределах 0-80С

б) 10 0С

в) 12 0С

г) 16 0С

83. 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.

84. Технологическая схема производства фасованного мяса

- а) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- б) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- в) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- г) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

85. Технологическая схема производства ливерной колбасы

- а) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
- б) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
- в) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
- г) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

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

- а) парном, охлажденном, размороженном или соленом
- б) мороженом, охлажденном
- в) парном
- г) размороженном

87. Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?

- а) печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности
- б) печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности
- в) ливер, бульон, соль, лук, пряности
- г) жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности

88. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?

- а) для придания фаршу нежной консистенции
- б) для повышения пищевой ценности
- в) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
- г) для уплотнения фарша

89. Температура охлажденных ливерных колбас, 0С? **ПК-2.2**

- а) 2 0С
- б) 4 0С
- в) 6 0С
- г) 8 0С

90. Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час?

- а) 48 час
- б) 8 час
- в) при температуре 6 0С 12 час
- г) при температуре 12 0С 24 час

91. Технологическая схема производства паштетов

- а) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка
- б) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
- в) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
- г) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка
92. На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Перечислите их
- а) 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
- б) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
- в) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- г) 2- передняя и задняя часть
93. 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 обруб
- в) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
- г) 2 - передняя и задняя часть
94. 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
95. Что такое обвалка отрубов?
- а) Д+С
- б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
- в) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов
- г) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
96. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ? ПК-2.2
- а) до 10 %
- б) 15 %
- в) до 8 %
- г) 5 %
97. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки:
- а) В1
- б) С
- в) В2
- г) В12
98. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:
- а) редуктоза

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

99. Гормон, стимулирующий выделение молока:

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

ПК-2.2

100. К физическим свойствам молока не относится:

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

Задание в открытой форме:

ПК-1.1

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 _____

ПК-1.3

3 Пищевая добавка Е-300– это _____

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

ПК-2.1

5 Причиной мажущей консистенции творога является _____

6 В состав закваски для ряженки входят _____

ПК-2.2

7 Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ... %

8 Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час?

9 Хорошее качество всех видов колбас получается при использовании _____ мяса.

Задание на установление соответствия:

ПК-2.2

2 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.

1. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий, назовите правильную последовательность операций **ПК-1.3**

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.

ПК-2.2

Компетентностно-ориентированные задачи:

Задача 1. Дать описание применения крахмала, как компонента эмульсии, в технологии мясных полуфабрикатов, его технологические функции.

Задача 2. Описать методы определения крахмала в мясных полуфабрикатах

ПК-1.1

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.

ПК-1.3

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%.

ПК-2.1

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 $P = 0,95$.

ПК-2.1

Задача 6 Охарактеризуйте принципы и технологии обогащения пищевых продуктов.

ПК-2.2

Задача 7 Напишите алгоритм создания функциональных пищевых продуктов

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.