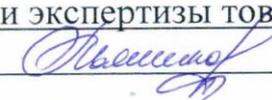


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 13.09.2021 09:32:19
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47eccd020d504a8f

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

Технология производства и переработки мяса
(наименование дисциплины)

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

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Тема № 1. Технология производства мясных полуфабрикатов.

ПК-2:

1. Ассортимент полуфабрикатов. Состояние рынка производства полуфабрикатов. Основные направления формирования структуры ассортимента полуфабрикатов
2. Натуральные полуфабрикаты: полный групповой ассортимент полуфабрикатов. Товарная характеристика полуфабрикатов. Требования к сырью, применяемому в производстве натуральных полуфабрикатов

ПК-3:

3. Технологическая схема производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, говядины. Современные технологии порционных полуфабрикатов (шприцевание сырья, маринады).
4. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции
5. Технологическая схема производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов, ассортимент готовой продукции.
6. Ассортимент замороженных полуфабрикатов. Технологическая схема производствапельменей. Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции
7. Технологическая схема производства котлет, в том числе с белковыми добавками. Порядок подготовки белковых добавок. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции
8. Технологическая схема производства мясорастительных котлет. Порядок подготовки растительных компонентов. Роль производства мясорастительных котлет с технологической и питательной точек зрения
9. Технологическая схема производства фаршей, способы упаковки фаршей. Использование белковых добавок в технологии фаршей: формы белковых препаратов, способ их подготовки и использования, уровень замены мясного сырья белковыми добавками.
10. Технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент продукции, направления использования.

Тема №2. Технология производства колбасных изделий

ПК-3:

1. Что такое колбасное изделие?
2. Основные признаки классификации колбасных изделий.
3. Из каких процессов состоит термическая обработка колбасных изделий?
4. Как осуществляется варка колбас?
5. При каких режимах коптят колбасные изделия?
6. Как производят сушку колбасных изделий?
7. Как упаковывают и расфасовывают колбасные изделия?
8. Основные технологические операции производства вареных колбас?
9. Основные технологические операции производства копченых колбас?

Тема №3. Производство мясных баночных консервов

ПК-3:

1. Охарактеризуйте способы предварительной тепловой обработки при производстве консервов. Какими изменениями они сопровождаются?
2. Какие дефекты консервов вы знаете?
3. Приведите ассортимент мясных стерилизованных консервов.

4. Приведите технологию производства мясных консервов (тушенки, паштета). Какими факторами обуславливается режим стерилизации?
5. На каком биологическом принципе основан процесс производства стерилизованных консервов?
6. Какая тара применяется для производства консервов?
7. Как подготавливают тару перед укладкой в нее полуфабриката?
8. Какие изменения происходят с полуфабрикатом при стерилизации?
9. Что такое эксгаустирование? Какие способы эксгаустирования вы знаете?
10. Для каких консервов применяют вакуум-закаточные машины?
Для каких консервов применяют безвакуумные машины?

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.

1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

Тема 1. Технология производства мясных полуфабрикатов

ПК-2:

Производственная задача №1. Определить послеубойную мясную продуктивность молодняка крупного рогатого скота разных пород.

Этапы выполнения задания:

1. Укажите основные количественные показатели послеубойной мясной продуктивности, охарактеризуйте их.
2. Рассчитайте убойную массу, убойный выход, коэффициент мясности молодняка крупного рогатого скота разных пород.
3. Заполните таблицу.
4. Сделайте заключение: как влияет порода животного на показатели мясной продуктивности.

Таблица – Мясная продуктивность молодняка крупного рогатого скота разных пород в возрасте 18 мес.

Показатель	порода				
	черно-пестрая	швицакая	казахская белологовая	герфордская	шароле
Предубойная масса, кг	421,5	529,7	538,0	561,7	566,0
Масса туши, кг	230	300,4	304,4	327,7	337,4
Масса жира, кг	10,4	10,9	25,2	19,3	12,8
Убойная масса, кг					
Убойный выход, %					
Содержание в туше, %					
мякоти	75,8	79,9	80,5	81,1	82,2
костей	24,2	20,1	19,5	18,9	17,8
Коэффициент мясности					

Производственная задача №2. Определить качество туши убойного животного.

Этапы выполнения задания:

1. Укажите основные качественные показатели послеубойной мясной продуктивности.
2. Заполните таблицу.
3. Сделайте заключение о влиянии уровня кормления и возраста на убойные качества, химический состав и калорийность мяса, показатели парной туши.

Таблица – Мясные качества бычков

Показатель	новорожденные	уровень кормления					
		повышенный			умеренный		
		Возраст, месяцев					
		6	12	15	6	12	15
убойные качества							
Съемная живая масса, кг	-	169,0	306,0	405,2	152	269,3	352,0
Предубойная масса, кг	35,4	158,5	295	387,7	148,5	262	341,5
Масса парной туши, кг	15,0	82,0	153,4	218,4	73,5	133,4	187,2
Масса внутреннего жира, кг	0,23	2,47	8,85	9,03	2,25	7,55	7,25
Убойная масса, кг							
Убойный выход, %							
Масса охлажденной полутуши, кг	17,0	40,3	74,9	108,3	36,3	65,2	92,7
Количество мяса в полутуше, кг	4,2	28,6	57,3	83,7	25,5	45,6	70,4
%							
Количество костей в полутуше, кг	2,5	9,8	14,5	16,8	9,2	13,6	19,3
Количество сухожилий в полутуше, кг	0,3	1,6	2,5	2,5	1,1	1,8	2,6
%							

Выход мяса на 1 кг костей, кг	1,7	3,1	4,1	4,3	2,9	3,8	3,8
Выход мяса на 100 кг живой массы, кг	34,8	35,7	39,1	43,2	33,1	38,1	41,4
химический состав (%) и калорийность мяса							
Влага	75,5	-	73,9	71,5	-	74,7	74,1
жир	3,3	-	5,4	8,6	-	6,1	5,4
Протеин	20,4	-	20,0	18,9	-	19,5	19,5
Зола	0,87	-	0,73	1,03	-	0,77	0,97
Калорийность 1 кг туши, ккал	1141	-	1318	1575	-	1271	1305
Калорийность всей туши, тыс. ккал	13,7	-	151,1	276,8	-	123,5	191,5
показатели парной шкуры							
Масса парной шкуры, кг	2,9	13	21,7	30,0	11,5	19,8	27,9
% от живой массы							
Площадь шкуры, дм ²	64	231	339	364	227	294	329
Толщина шкуры в огулке, мм	1,6	2,5	4,1	4,6	2,4	3,8	4,3

ПК-3:

Производственная задача №3. Провести органолептическую оценку свежего мяса.

Этапы выполнения задания:

1. Изучить требования к мясу по органолептическим показателям.
2. Определить внешний вид мяса и цвет визуально, а также путем ощупывания и приложения к разрезу фильтровальной бумаги.
3. Определить консистенцию мяса надавливанием пальцев. Следить за выравниванием образовавшейся ямки.
4. Определить запах мяса сначала на поверхности, затем сделать разрез глубиной 3-6 см, определить запах в толще мышц.
5. Оценить состояние сухожилий.
6. Выставить баллы по 9 –балльной шкале: 9 – отлично, 8 – очень хорошо, 7 – хорошо, 6 – выше среднего, 5 – среднее, 4- ниже среднего, 3 – плохо (приемлемо), 2 - плохо (неприемлемо), 1 – очень плохо.
7. Результаты представить в виде таблицы.

Таблица– Результаты органолептического анализа свежего мяса и бульона

Исследуемый показатель	Характеристика	Баллы
Внешний вид и цвет мышц		
Консистенция		
Запах		
Состояние сухожилий		
Запах (аромат) бульона		
Прозрачность бульона		
Состояние расплавленного жира		

Производственная задача №4. Определить качество бульона

Этапы выполнения задания:

1. Изучить требования к качеству бульона.
2. Мясо измельчить дважды на мясорубке с диаметром отверстий в решетке 2...3 мм.
3. В колбу на 100 мл поместить навеску 20 г фарша, залить 60 мл дистиллированной воды, перемешать, закрыть ее часовым стеклом и поставить на водяную баню.

4. Определить запах бульона в момент появления паров.
5. Варить мясо 15 минут.
6. Для определения прозрачности 20 мл бульона налить в прозрачный цилиндр вместимостью 25 мл, диаметром 20 мм. Степень прозрачности установить визуально.
7. Оценить состояние расплавленного жира на поверхности бульона (крупность, прозрачность жировых капель).
8. Выставить баллы в соответствии с таблицей 1.
9. Результаты занести в таблицу 2.

Таблица 1 - Оценка органолептических показателей мясного бульона

Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Наваристость	Общая оценка качества, балл
Положительные показатели качества бульона				
Очень приятный	Очень приятный и сильный	Очень вкусный	Очень наваристый	Отлично, 9
Очень хороший	Приятный и сильный	Вкусный	Наваристый	Очень хорошо, 8
Хороший	Приятный, но недостаточно сильный	Достаточно вкусный	Достаточно наваристый	Хорошо, 7
Недостаточно хороший	Недостаточно ароматный	Недостаточно вкусный	Недостаточно наваристый	Выше среднего, 6
Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Среднее, 5
Отрицательные показатели качества бульона				
Немного непривлекательный (приемл.)	Без аромата (приемл.)	Безвкусный (приемл.)	Слабо наваристый (приемл.)	Ниже среднего, 4
Неприятный (приемл.)	Немного неприятный (приемл.), посторонний (приемл.)	Немного неприятный (приемл.)	Ненаваристый (приемл.)	Плохо (приемл.), 3
Неприятный, плохой (неприемл.)	Плохой, посторонний (неприемл.)	Плохой, неприятный (неприемл.)	Водянистый (неприемл.)	Плохо (неприемл.), 2
Очень неприятный, очень плохой (совершенно неприемлемо)	Очень неприятный, посторонний (совершенно неприемлемо)	Очень плохой, неприятный (совершенно неприемлемо)	Как вода (совершенно неприемлемо)	Очень плохо (совершенно неприемлемо), 1

Производственная задача №5. Провести органолептическую оценку жареного мяса.

Этапы выполнения задания:

1. Длиннейшую мышцу спины освободить от поверхностного жира и соединительно-тканной оболочки.
2. Нарезать перпендикулярно направлению мышечных волокон куски толщиной 1,5 см (масса 75 - 80 г).
3. Жарить в течение 12-15 минут.
4. Выставить баллы в соответствии с таблицей 2.
5. Результаты занести в таблицу 1.

Таблица 3.4 – Результаты органолептического анализа жаренного мяса

Исследуемый показатель	Характеристика	Баллы
Внешний вид		
Запах (аромат)		
Вкус		
Консистенция		
Сочность		
Общая оценка		

Таблица 3.5 - Оценка органолептических показателей мяса

Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	Общая оценка качества, балл
Положительные показатели качества мяса					
Очень приятный	Очень приятный и сильный	Очень вкусный	Очень нежная	Очень сочное	Отлично, 9
Очень хороший	Приятный и сильный	Вкусный	Нежная	Сочное	Очень хорошо, 8
Хороший	Приятный, но недостаточно сильный	Достаточно вкусный	Достаточно нежная	Достаточно сочное	Хорошо, 7
Недостат. хороший	Недостат. ароматный	Недостат. вкусный	Недостат. нежная	Недостат. сочное	Выше среднего, 6
Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Средняя (удовл.)	Среднее (удовл.)	Среднее, 5
Отрицательные показатели качества мяса					
Немного непривлекательный (приемл.)	Без аромата (приемл.)	Безвкусный (приемл.)	Жестковатая (приемл.)	Суховатое (приемл.)	Ниже среднего, 4
Неприятный (приемл.)	Немного неприятный (приемл.), посторонний (приемл.)	Немного неприятный (приемл.)	Немного жесткая (приемл.)	Немного сухое (приемл.)	Плохо (приемл.), 3
Неприятный плохой (неприемл.)	Плохой, посторонний (неприемл.)	Плохой, неприятный (неприемл.)	Жесткая (неприемл.)	Сухое (неприемл.)	Плохо (неприемл.) 2
Очень неприятный, очень плохой (совершенно неприемлемо)	Очень неприятный, посторонний (совершенно неприемлемо)	Очень плохой, неприятный (совершенно неприемлемо)	Очень жесткая (совершенно неприемлемо)	Очень сухое (совершенно неприемлемо)	Очень плохо (совершенно неприемлемо) 1

Тема №3. Производство мясных баночных консервов

ПК-3:

Производственная задача №1. Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на мясные консервы, характеристику качества приведите в виде таблицы 1.

Таблица 1 - Характеристика качества мясных консервов

Группа и название консервов	Расфасовка, г	Сорт, состав консервов	Маркировка на банке	Дефекты мясных консервов
Консервы из мяса: Говядина тушеная				
Консервы из колбасных изделий: Завтрак туриста				

Производственная задача №2. Расшифровать маркировку представленного образца мясных консервов. Данные внести в таблицу.

Таблица - Расшифровка маркировки мясных консервов

Наименование консервов	Данные маркировки	Число	Месяц	Год	Смена	Номер завода	Ассортиментный номер
Гречневая каша со свиной	021202 317a154						

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при решении задачи допущены ошибки не критического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

1.3 ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

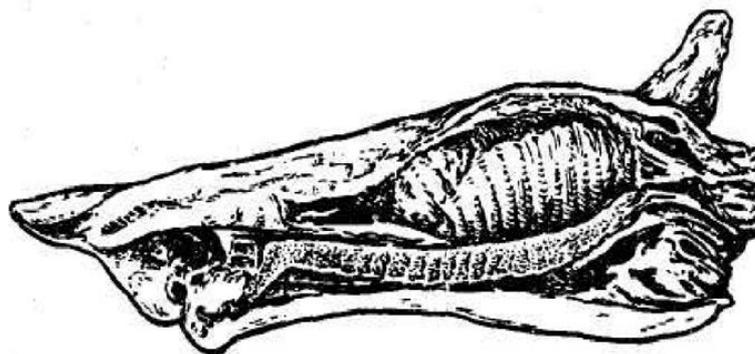
Тема № 1. Технология производства мясных полуфабрикатов.

ПК-2:

1. 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) части туши
 - в) продукты, приготовленные из различных видов мяса
 - г) разнообразные продукты питания.
2. По виду мяса полуфабрикаты классифицируются на:
 - а) конины, козлятины, из мяса оленей, верблюдов и кроликов
 - б) мясо птицы и свинье
 - в) говяжьей, свиные, телячьи и из мяса птицы
 - г) только телячьи
3. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на:
 - а) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
 - б) натуральные и рубленые
 - в) панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
 - г) пельмени и мясной фарш
4. Основным сырьем для полуфабрикатов является:
 - а) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек)
 - б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий, телятина, свинина 1 - 4 категорий, кроликов 1 и 2 категорий
 - в) телятина, свинина 1 - 4 категорий, мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек)
 - г) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий, телятина, свинина 1 - 4 категорий, мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
5. Если на предприятиях отсутствует остывшее или охлажденное мясо, то...
 - а) использование размороженного мяса запрещено
 - б) используют замороженное мясо при условии соответствия качества
 - в) используют размороженное мясо при условии соответствия качественных показателей сырья и полуфабрикатов требованиям действующих технических условий
 - г) нет правильного ответа
6. На изображении представлена туша ...



- а) баранины 1 категории
 - б) говядины 1 категории
 - в) говядины 2 категории
 - г) свинины 1 категории
7. На изображении представлена туша ...



- а) говядины 2 категории
- б) свинины 1 категории
- в) говядины 2 категории
- г) свинины 2 категории

8. Виды блочного мяса:

- а) говяжье
- б) свиное
- в) баранье
- г) все выше перечисленное

9. На изображении представлено блочное мясо ...



- а) баранины
- б) свинины
- в) говядины

10. На изображении представлено блочное мясо ...



- а) баранины
- б) свинины
- в) говядины

11. К вспомогательным материалам, используемым в производстве полуфабрикатов, относят:

- а) поваренную соль, сахар

б) поваренную соль, сахар, пряности (перец красный, черный, белый, душистый, гвоздика, кардамон, кориандр, тмин, лавровый лист, корица, имбирь, различные декоративные обсыпки на основе паприки красной и зеленой), экстракты пряностей, ваниль, ванилин

в) пряности и их экстракты

г) не используются вспомогательные материалы

12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

а) крупнокусковые

б) порционные

в) мелкокусковые

г) все выше перечисленное

ПК-3:

13. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:

а) разделку туш (полутуш) и сортировку

б) обвалку, жиловку и сортировку

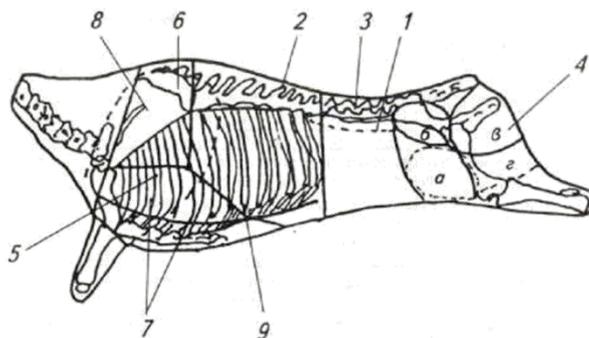
в) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку

г) разделку туш (полутуш), жиловку и сортировку

14. _____ мяса называют операции по расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши

15. _____ - процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей

16. На изображении представлена схема разделки ... туш



17. Тазобедренная часть состоит из:

а) мякоти, отделенной от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним пластом без мышц, прилегающих к берцовой кости, содержащих большое количество грубой соединительной ткани

б) пласта мяса прямоугольной формы, снятого с поясничных позвонков ниже поперечных отростков примерно на 1 см, без грубых пленок и сухожилий, прилегающих непосредственно к позвоночнику

в) мякоти, снятой с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клинообразной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой

г) нет правильного ответа

18. _____ часть состоит из мякоти, снятой с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клинообразной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой

19. Мякоть тазобедренной части разделяют на четыре куска:

а) верхний, нижний, внутренний и наружный

б) верхний, внутренний, боковой и наружный

в) боковой, нижний, внутренний и наружный

г) верхний, боковой, наружный и нижний

20. _____ свиная – это пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей

21. Покромка – это ...

а) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения

б) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей

в) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей

г) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки

22. Грудинка свиная – это ...

а) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей

б) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения

в) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки

г) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей

23. На изображении представлена ...



- а) корейка свиная
- б) грудинка свиная
- в) вырезка свиная
- г) покромка свиная

24. На изображении представлена ...



- а) лопаточная часть свиная
- б) тазобедренная часть свиная
- в) шейно-подлопаточную часть свиная вырезка свиная

г) подлопаточная часть свиная

25. В котлетном мясе допускается содержание

а) жировой ткани не более 15 % и соединительной ткани не более 10 %

б) жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 15 %

в) жировой ткани не более 20 % и соединительной ткани не более 10 %

г) жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 5 %

26. Срок хранения и реализации охлажденных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса _____ часов.

27. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта:

а) 0 °С - 4 °С

б) 0 °С - - 4 °С

в) 0 °С - 8 °С

г) 0 °С - 6 °С

28. Антрекот из говядины –

а) два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10 - 12 мм 0 °С - 4 °С

б) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 20 - 30 мм

в) кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы, толщиной 8 – 10 мм

г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15 - 20 мм

29. Говяжий бифштекс натуральный –

а) кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы, толщиной 8 – 10 мм

б) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 20 - 30 мм

в) два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10 - 12 мм 0 °С - 4 °С

г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15 - 20 мм

30. _____ из конины – кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 40-50 мм, без жира

31. Гуляш из говядины –

а) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 5 - 7 г каждый

б) кусочки мясной мякоти массой 10-15 г каждый

в) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 10-15 г каждый

г) кусочки мясной мякоти длиной 30- 40 мм, массой 10 - 15 г каждый с содержанием жировой ткани не более 10 % к массе порции полуфабриката

32. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса _____ часов.

33. К рубленным полуфабрикатам относят:

а) котлеты и фарш мясной

б) фрикадельки, биточки, котлеты

в) котлеты, биточки, бифштекс, мясной фарш, фрикадельки, крокеты мясные, ромштекс

г) котлеты, биточки, бифштекс, мясной фарш, фрикадельки, ромштекс

34. Упаковка вручную каждой порцию мясокостных полуфабрикатов осуществляется:

а) перевязкой или хлопчатобумажными нитками, или резиновой обхваткой или заклеивают лентой с липким слоем, или в пленку

б) укладывают на вкладыши многооборотных дощатых, алюминиевых или полимерных ящиков без заворачивания в целлофан в один ряд, полунаклонно таким образом, чтобы один полуфабрикат частично находился над другим

в) упаковыванием в пленку и перевязку нитками

г) нет правильного ответа

35. Мясо птицы механической обвалки используют для производства:

а) колбас и пельменей

б) пельменей охотничьих и кубанских

в) фарша

г) все ответы верны

36. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса свинины:

а) вырезка, длинная мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка, котлетное мясо

б) корейка, грудинка, тазобедренная часть, лопаточная часть, котлетное мясо

в) вырезка, шейно-подлопаточная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, котлетное мясо

г) вырезка, толстый край, тонкий край, покромка, заднетазовая часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, котлетное мясо

Тема №2. Технология производства колбасных изделий

ПК-3:

1. Колбасными изделиями называют изделия

а) приготовленные на основе мясного фарша без соли и специй

б) приготовленные на основе мясного фарша с солью, специями и добавками, в оболочке или без нее

в) приготовленные на основе мясного фарша и овощей

2. Колбасные изделия подразделяют:

а) по технологии производства и по виду

б) по составу сырья и качеству сырья

в) по виду оболочки и по рисунку на разрезе

г) все верно

3. Что из перечисленного согласно ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» не относится к категории «А» – *вареные колбасы*:

а) «Московская»,

б) «Любительская»,

в) «Закусочная»,

г) «Московская»

4. Согласно ГОСТ колбасы делятся на категории:

а) Изделия колбасные вареные.

б) Колбасы варено-копченые

в) Полукопченые колбасы,

г) Все верно

5. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории «Б»

а) от 60% до 80%

б) от 50% до 70%

в) от 60% до 90%

6. Колбасные изделия вырабатывают из:

а) мяса всех видов скота и птицы,

б) обработанных субпродуктов,

в) мяса всех видов скота и птицы, обработанных субпродуктов,

7. Температура шпика, предназначенного для измельчения, не должна превышать

— °С:

а) -1

б) -5

в) -2

г) +2

8. При производстве колбасных изделий используют также растительные белки
- Орехи, сухофрукты
 - Соя, чечевица
 - Семена
9. Как крахмал влияет на пищевую ценность колбас?
- Снижает пищевую ценность
 - Повышает пищевую ценность
 - Никак не влияет
10. На обвалку и жиловку поступает охлажденное и размороженное сырье с температурой в толще мышц ___ °С;
- 2-5
 - 1-4
 - 2 – 1
11. К высшему сорту относят куски чистой мышечной ткани; мясо, содержащее не более
- 7,0 %
 - 10,0 %
 - 6,0 %
12. В промышленной практике используют способы посола:
- комбинированный
 - мокрый
 - сухой
 - все верно
13. _____ способ посола - посол рассолом, который дает возможность получить продукт с любым содержанием соли при наиболее равномерном ее распределении
14. Комбинированные способы посола
- используют при изготовлении ветчинных изделий, когда вначале куски мяса натирают посолочной смесью
 - посол рассолом, который дает возможность получить продукт с любым содержанием соли при наиболее равномерном ее распределении
 - продукт натирают сухой посолочной смесью с последующим пересыпанием его солью во время укладки в штабеля
15. Распределение посолочных веществ по объему мяса после шприцевания рассола в мышечную ткань проходит в две стадии. На первой стадии:
- происходит ускорение перераспределения посолочных веществ достигается при механическом воздействии на мышечную ткань.
 - посолочные вещества из объемного центра диффузии диффундируют в окружающую среду, то есть по объему продукта.
 - образуется начальная зона накопления рассола, которую называют объемным центром диффузии.
16. Для копченых колбас используют следующие оболочки:
- биалон
 - кутизин,
 - амитан,
17. Для вареных используют оболочки:
- белкозин,
 - кутизин,
 - биалон
18. Нашприцованные колбасы формируют:
- вяжут шпагатом
 - вяжут нитками
 - клипсуют
 - все верно

19. После вязки или перекручивания колбасы навешивают на:
- а) рамы
 - б) полки
 - в) крючки
20. _____ колбасных изделий – это восстановление коагуляционной структуры фарша разрушенной при шприцевании.
21. После осадки сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы:
- а) варят
 - б) обдают паром
 - в) обжаривают
22. Температура в обжарочных камерах поддерживается в пределах
- а) 60-140 °С.
 - б) 70-120 °С.
 - в) 60-120 °С.
23. При варке колбасные изделия на рамах или тележках загружают в
- а) печь
 - б) камеру
 - в) паровые камеры
24. Варят все виды колбасных изделий, за исключением:
- а) сырокопченых и сыровяленых колбас
 - б) сосисок и сарделек
 - в) варено-копченых колбас
25. Хлеб колбасный запекают при постепенном повышении температуры
- а) 60...120 °С в течение 3,5 ч
 - б) 70...150 °С в течение 2,5 ч
 - в) 70...150 °С в течение 3,5 ч
26. Колбасные изделия быстро охлаждают до достижения температуры в центре батона
- а) 0...17 °С.
 - б) 2...15 °С.
 - в) 0...15 °С.
27. На первой стадии изделий охлаждают под душем водопроводной водой с температурой в течение
- а) 10...50 мин
 - б) 10...30 мин
 - в) 20...40 мин
28. Цель холодного копчения
- а) насыщение продукта компонентами коптильного дыма
 - б) удаление избыточной влаги,
 - в) стабилизация окраски,
 - г) все верно
29. Холодное копчение применяется для с/к колбас в течение
- а) 2...3 суток.
 - б) 1...2 суток.
 - в) 15...20 часов.
30. В результате холодного копчения уровень Ph
- а) снижается
 - б) увеличивается
 - в) не изменяется
31. Колбасные батоны пропитываются коптильными веществами состоящими в основном из
- а) альдегиды,
 - б) карбоновые кислоты,

- в) кетоны,
 - г) все верно
32. _____ - эта операция завершает технологический цикл производства колбас.
33. Колбасы сушат в сушильных камерах, снабженных кондиционерами при
- а) температуре 12 °С и влажности воздуха 75 %
 - б) температуре 15 °С и влажности воздуха 70 %
 - в) температуре 10 °С и влажности воздуха 80 %
34. Для транспортировки и хранения в каждый ящик или контейнер упаковывают
- а) колбасы 2-3х видов
 - б) колбасы одного наименования
 - в) все верно
35. Для сохранения товарного вида и качества во время транспортировки колбасные изделия упаковывают для местной реализации
- а) нет верного
 - б) заливают жиром, засыпают опилками или покрывают защитными покрытиями
 - в) упаковывают в деревянные, полимерные или металлические ящики
36. Колбасы, предназначенные для дальних перевозок
- а) нет верного
 - б) заливают жиром, засыпают опилками или покрывают защитными покрытиями
 - в) упаковывают в деревянные, полимерные или металлические ящики
37. Средняя продолжительность сушки с/к колбас
- а) от 20 до 25 суток,
 - б) от 15 до 25 суток,
 - в) от 10 до 20 суток,
38. Колбасные изделия приобретают острые, приятные вкус и запах, темно-красный цвет и блестящую поверхность при _____
39. Длительную осадку в течение 5...7 суток применяют при изготовлении....
- а) варено-копченых колбас
 - б) полукопченых колбас
 - в) сырокопченых и сыровяленых колбас
40. Осадку в течение 4 суток применяют при изготовлении....
- а) варено-копченых колбас
 - б) полукопченых колбас
 - в) сырокопченых и сыровяленых колбас

Тема №3. Производство мясных баночных консервов

ПК-3:

1. _____ – это мясопродукты, фасованные в металлическую, стеклянную или полимерную тару, герметически укупоренные и стерилизованные или пастеризованные нагревом
2. Термообработка в баночных консервах используется для....
 - а) защиты продукт от воздействия внешней среды
 - б) уничтожения микроорганизмов
 - в) улучшения вкусовых качеств продуктов
3. По виду _____ консервы делят на мясные и мясорастительные.
4. По характеру обработки сырья консервы различают...
 - а) из кускового, грубоизмельченного, тонкоизмельченного сырья
 - б) с предварительной и без предварительной тепловой обработки
 - в) по посолу, по измельчению и по термической обработке сырья
5. По составу различают консервы
 - а) в натуральном соку и желирующем соусе
 - б) с добавлением соли с пряностями и соусами
 - в) в натуральном соку, с соусами и желе

6. По уровню стерилизующего эффекта и стойкости при хранении консервы подразделяют на...
- а) пастеризованные (полуконсервы, пресервы), стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные и консервы для тропических стран
 - б) пастеризованные (полуконсервы, пресервы), стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные
 - в) стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные
7. Пастеризованные консервы нагревают до температуры в центре банки
- а) 90-100°C
 - б) 65-75°C
 - в) 110-120 °C
8. Полностью стерилизованные (высокотемпературной стерилизацией) консервы получают посредством термообработки при
- а) 117-130 °C
 - б) 93-110 °C
 - в) 133-140 °C
9. Для тропических консервов характерна величина $F = 12-15$ условных минут, что гарантирует стабильность свойств продукта при хранении 40°C в течении
10. По назначению консервы делят на
- а) закусочные, первое блюдо, второе блюдо, блюда, употребляемые вместе с гарнирами, полуфабрикаты, комбинированного назначения
 - б) закусочные, употребляемые вместе с гарнирами, полуфабрикаты
 - в) закусочные и блюда
11. По способу подготовки перед употреблением консервы делят на
- а) используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
 - б) используемые в используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
 - в) используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии, в охлажденном состоянии, а также в используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
12. По длительности срока хранения различают консервы, изготовленные
- а) закусочные нескоропортящиеся и с ограниченным сроком хранения
 - б) для длительного хранения и закусочные с ограниченным сроком хранения
 - в) для длительного хранения без ограничения срока и закусочные с ограниченным сроком хранения
13. Качество содержимого баночных консервов должно отвечать
- а) нормативам группы органолептических показателей и установленному химическому составу
 - б) установленному химическому составу
 - в) нормативам группы органолептических показателей и физико-химических показателей
14. Для большинства консервов содержание поваренной соли допустимо в пределах ... в зависимости от их вида и технологии изготовления.
- а) 0-0,5%
 - б) 1,0-3,3 %
 - в) 3,5-5%
15. Для производства консервов не допускается использование
- а) мясо старых животных (старше 10 лет)
 - б) дважды размороженное мясо и свинина с желтеющим при варке шпиком
 - в) мяса некастрированных и старых животных (старше 10 лет), а также дважды размороженное и свинина с желтеющим при варке шпиком.

16. Консервы повышенного качества получают из охлажденного сырья после ...суточной выдержки

17. Мясные консервы высшего сорта изготавливают с использованием говядины ... категории. (ответ запишите римской цифрой)

18. В консервном производстве используют субпродукты

а) в остывшем, сухом, нагретом, охлажденном и размороженном состоянии

б) I и II категории в остывшем, сухом, нагретом, охлажденном и размороженном состоянии

в) I и II категории в остывшем, охлажденном и размороженном состоянии

19. При изготовлении натуральных и фаршевых консервов используют

а) говяжий подкожный и внутренний жир

б) говяжий подкожный жир, внутренний свиной бараний жир

в) говяжий, свиной, бараний

20. Казеинат натрия используют при изготовлении _____ консервов.

21. Применяемое в консервном производстве сырье растительного происхождения подразделяют на:

а) бобовые, крупы, мучные изделия, картофель и овощи

б) масличные, сахаросодержащие и крахмалосодержащие культуры

в) фрукты, ягоды, овощи, злаки и бобовые

22. Какие специи обладают бактерицидным действием

а) базилик, тимьян, кардамон, кориандр

б) лук, чеснок, гвоздика, корица

в) сушеный чеснок, розмарин, красный жгучий перец, базилик, орегано

23. В зависимости от характеристики, качества и вида сырья различные части туши и мясо с них можно использовать для производства

а) различных видов консервов

б) мясорастительных консервов и мяса тушеного

в) для фаршевых консервов

24. При подготовке тушек непотрошенной и полупотрошенной птице

а) удаляют внутренности, после чего тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (гуси и индейки) частей

б) зачищают, разрубая по хребту, режут пополам

в) отделяют головы, лапки по скакательный сустав и крылышки по плечевой сустав

25. При подготовке тушек кролика после опаливания

а) удаляют внутренности, после чего тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (гуси и индейки) частей

б) зачищают, разрубая по хребту, режут пополам

в) отделяют головы, лапки по скакательный сустав и крылышки по плечевой сустав

26. Для улучшения вкуса консервированных мясopодуKтов, приготовленных из размороженного мяса, допускается использование _____ % глутамината натрия.

27. Соль закладывают в куттер вместе со специями и бульоном при изготовлении..

а) консервов детского и диетического питания

б) фаршевых консервов

в) паштетных консервов

28. При производстве ветчинных консервов окорока и лопаточную часть после зачистки

а) шприцуют, заливают рассолом и выдерживают для посола

б) окорока и лопаточную часть выдерживают для созревания 5-7 суток, коптят, обваливают, варят в формах

в) перемешивают в мешалке с рассолом и выдерживают 2 суток для посола и созревания

29. Некоторые виды основного сырья перед закладкой в банки подвергают предварительной тепловой обработке:

- а) пассерованию, тушению, запеканию
 - б) бланшированию, обжариванию, варке, обжарке, копчению
 - в) тушению, запеканию, обжарке, копчению
30. _____ представляет собой кратковременную варку сырья в воде, в собственном соку или в паровой среде до неполной готовности
31. По окончании бланширования мясное сырье охлаждают до
- а) 20 - 25 °С
 - б) 45 - 55 °С
 - в) 65 - 75 °С
32. Повышенное содержание соединительной ткани, гидролизующейся при нагреве до глютена, способствует улучшению качества _____ консервов.
33. _____ – это тепловая обработка продуктов в присутствии достаточно большого количества жира
34. Стеклянные банки являются оборотной тарой, изготавливаемой из...
- а) обесцвеченного и полубелого стекла литьем или штамповкой
 - б) белой хромированной жести или алюминия методом холодной штамповки
 - в) белой жести - тонкого листового железа, с обеих сторон покрытого слоем олова
35. Для мясных консервов применяют
- а) металлическую, стеклянную и полимерную тару
 - б) стеклянную, металлическую и пластиковую тару
 - в) полимерную, стеклянную и комбинированную тару
36. В технологическом процессе производства консервов по назначению операции можно подразделить на
- а) подбор сырья, подготовительные, закатка и стерилизация
 - б) подготовительные и основные
 - в) инспекционные, подготовительные и основные
37. Полимеры - это
- а) материал, который способен заменить жести и стекло в производстве консервной тары
 - б) молочная кислота, которая разрушает бикарбонатную буферную систему, что способствует выделению свободной углекислоты
 - в) белки соевые изолированные Супро500 Е, ЕХ-32, ЕХ-33, Майсол

Шкала оценивания: 5 балльная.

Критерии оценивания:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихроматической шкале :
выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Применяется следующая шкала перевода баллов в оценку по 5-балльной шкале:

- **5 баллов** соответствует оценке «отлично»;
- **4 балла** - оценке «хорошо»;
- **3 балла** - оценке «удовлетворительно»;
- **2 балла и менее** – оценке «неудовлетворительно».

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

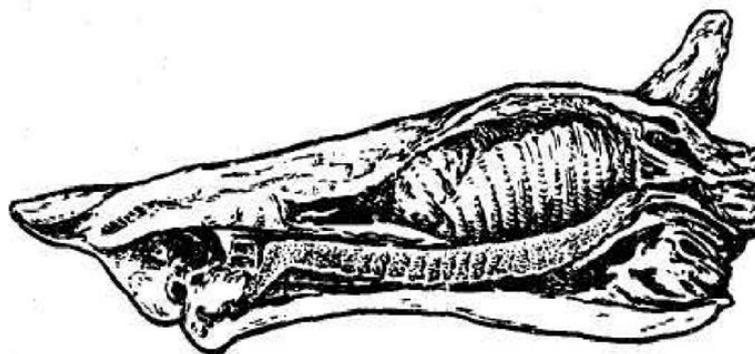
1. Вопросы в закрытой форме

ПК-2:

1. 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) части туши
 - в) продукты, приготовленные из различных видов мяса
 - г) разнообразные продукты питания.
2. По виду мяса полуфабрикаты классифицируются на:
 - а) конины, козлятины, из мяса оленей, верблюдов и кроликов
 - б) мясо птицы и свиные
 - в) говяжьи, свиные, телячьи и из мяса птицы
 - г) только телячьи
3. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на:
 - а) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
 - б) натуральные и рубленые
 - в) панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
 - г) пельмени и мясной фарш
4. Основным сырьем для полуфабрикатов является:
 - а) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек)
 - б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий, телятина, свинина 1 - 4 категорий, кроликов 1 и 2 категорий
 - в) телятина, свинина 1 - 4 категорий, мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек)
 - г) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий, телятина, свинина 1 - 4 категорий, мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
5. Если на предприятиях отсутствует остывшее или охлажденное мясо, то...
 - а) использование размороженного мяса запрещено
 - б) используют замороженное мясо при условии соответствия качества
 - в) используют размороженное мясо при условии соответствия качественных показателей сырья и полуфабрикатов требованиям действующих технических условий
 - г) нет правильного ответа
6. На изображении представлена туша ...



- а) баранины 1 категории
 - б) говядины 1 категории
 - в) говядины 2 категории
 - г) свинины 1 категории
7. На изображении представлена туша ...



- а) говядины 2 категории
- б) свинины 1 категории
- в) говядины 2 категории
- г) свинины 2 категории

8. Виды блочного мяса:

- а) говяжье
- б) свиное
- в) баранье
- г) все выше перечисленное

9. На изображении представлено блочное мясо ...



- а) баранины
- б) свинины
- в) говядины

10. На изображении представлено блочное мясо ...



- а) баранины
- б) свинины
- в) говядины

11. К вспомогательным материалам, используемым в производстве полуфабрикатов, относят:

- а) поваренную соль, сахар

б) поваренную соль, сахар, пряности (перец красный, черный, белый, душистый, гвоздика, кардамон, кориандр, тмин, лавровый лист, корица, имбирь, различные декоративные обсыпки на основе паприки красной и зеленой), экстракты пряностей, ваниль, ванилин

в) пряности и их экстракты

г) не используются вспомогательные материалы

12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

а) крупнокусковые

б) порционные

в) мелкокусковые

г) все выше перечисленное

ПК-3:

13. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:

а) разделку туш (полутуш) и сортировку

б) обвалку, жиловку и сортировку

в) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку

г) разделку туш (полутуш), жиловку и сортировку

14. Тазобедренная часть состоит из:

а) мякоти, отделенной от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним пластом без мышц, прилегающих к берцовой кости, содержащих большое количество грубой соединительной ткани

б) пласта мяса прямоугольной формы, снятого с поясничных позвонков ниже поперечных отростков примерно на 1 см, без грубых пленок и сухожилий, прилегающих непосредственно к позвоночнику

в) мякоти, снятой с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клинообразной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой

г) нет правильного ответа

15. Мякоть тазобедренной части разделяют на четыре куска:

а) верхний, нижний, внутренний и наружный

б) верхний, внутренний, боковой и наружный

в) боковой, нижний, внутренний и наружный

г) верхний, боковой, наружный и нижний

16. Покромка – это ...

а) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения

б) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей

в) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей

г) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки

17. Грудинка свиная – это ...

а) часть полутуши с ребрами (включает мышцы грудную поверхностную, грудную глубокую и др.), оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей

б) пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4-го по 13-е ребро, оставшийся после отделения

в) куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки

г) пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, защищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей

18. На изображении представлена ...



- а) корейка свиная
- б) грудинка свиная
- в) вырезка свиная
- г) покромка свиная

19. На изображении представлена ...



- а) лопаточная часть свиная
- б) тазобедренная часть свиная
- в) шейно-подлопаточную часть свиная вырезка свиная
- г) подлопаточная часть свиная

20. В котлетном мясе допускается содержание

- а) жировой ткани не более 15 % и соединительной ткани не более 10 %
- б) жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 15 %
- в) жировой ткани не более 20 % и соединительной ткани не более 10 %
- г) жировой ткани не более 30 % и соединительной ткани не более 5 %

21. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта:

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

22. Антрекот из говядины –

а) два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10 - 12 мм 0 °С - 4 °С

б) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 20 - 30 мм

в) кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы, толщиной 8 – 10 мм

г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15 - 20 мм

23. Говяжий бифштекс натуральный –

а) кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной или четырехугольной формы, толщиной 8 – 10 мм

б) кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 20 - 30 мм

в) два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 10 - 12 мм 0 °С - 4 °С

г) кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, толщиной 15 - 20 мм

24. _____ из конины – кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, толщиной 40-50 мм, без жира

25. Гуляш из говядины –

а) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 5 - 7 г каждый

б) кусочки мясной мякоти массой 10-15 г каждый

в) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 10-15 г каждый

г) кусочки мясной мякоти длиной 30- 40 мм, массой 10 - 15 г каждый с содержанием жировой ткани не более 10 % к массе порции полуфабриката

26. К рубленным полуфабрикатам относят:

а) котлеты и фарш мясной

б) фрикадельки, биточки, котлеты

в) котлеты, биточки, бифштекс, мясной фарш, фрикадельки, крокеты мясные, ромштекс

г) котлеты, биточки, бифштекс, мясной фарш, фрикадельки, ромштекс

27. Упаковка вручную каждой порцию мясокостных полуфабрикатов осуществляется:

а) перевязкой или хлопчатобумажными нитками, или резиновой обхваткой или заклеивают лентой с липким слоем, или в пленку

б) укладывают на вкладыши многооборотных дощатых, алюминиевых или полимерных ящиков без завертывания в целлофан в один ряд, полунаклонно таким образом, чтобы один полуфабрикат частично находился над другим

в) упаковыванием в пленку и перевязку нитками

г) нет правильного ответа

28. Мясо птицы механической обвалки используют для производства:

а) колбас и пельменей

б) пельменей охотничьих и кубанских

в) фарша

г) все ответы верны

29. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса свинины:

а) вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покровка, котлетное мясо

б) корейка, грудинка, тазобедренная часть, ло-паточная часть, котлетное мясо

в) вырезка, шейно-подлопаточная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, котлетное мясо

г) вырезка, толстый край, тонкий край, покровка, заднетазовая часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, котлетное мясо

30. Колбасными изделиями называют изделия

а) приготовленные на основе мясного фарша без соли и специй

б) приготовленные на основе мясного фарша с солью, специями и добавками, в оболочке или без нее

в) приготовленные на основе мясного фарша и овощей

31. Колбасные изделия подразделяют:

а) по технологии производства и по виду

б) по составу сырья и качеству сырья

в) по виду оболочки и по рисунку на разрезе

г) все верно

32. Что из перечисленного согласно ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» не относится к категории «А» – *вареные колбасы*:

- а) «Московская»,
- б) «Любительская»,
- в) «Закусочная»,
- г) «Московская»

33. Согласно ГОСТ колбасы делятся на категории:

- а) Изделия колбасные вареные.
- б) Колбасы варено-копченые
- в) Полукопченые колбасы,
- г) Все верно

34. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории «Б»

- а) от 60% до 80%
- б) от 50% до 70%
- в) от 60% до 90%

35. Колбасные изделия вырабатывают из:

- а) мяса всех видов скота и птицы,
- б) обработанных субпродуктов,
- в) мяса всех видов скота и птицы, обработанных субпродуктов,

36. Температура шпика, предназначенного для измельчения, не должна превышать

— °С:

- а) -1
- б) -5
- в) -2
- г) +2

37. При производстве колбасных изделий используют также растительные белки

- а) Орехи, сухофрукты
- б) Соя, чечевица
- в) Семена

38. Как крахмал влияет на пищевую ценность колбас?

- а) Снижает пищевую ценность
- б) Повышает пищевую ценность
- в) Никак не влияет

39. На обвалку и жиловку поступает охлажденное и размороженное сырье с температурой в толще мышц ____ °С;

- а) 2-5
- б) 1-4
- в) -2 – 1

40. К высшему сорту относят куски чистой мышечной ткани; мясо, содержащее не более

- а) 7,0 %
- б) 10,0 %
- в) 6,0 %

41. В промышленной практике используют способы посола:

- а) комбинированный
- б) мокрый
- в) сухой
- г) все верно

42. Комбинированные способы посола

а) используют при изготовлении ветчинных изделий, когда вначале куски мяса натирают посолочной смесью

б) посол рассолом, который дает возможность получить продукт с любым содержанием соли при наиболее равномерном ее распределении

в) продукт натирают сухой посолочной смесью с последующим пересыпанием его солью во время укладки в штабеля

42. Распределение посолочных веществ по объему мяса после шприцевания рассола в мышечную ткань проходит в две стадии. На первой стадии:

а) происходит ускорение перераспределения посолочных веществ достигается при механическом воздействии на мышечную ткань.

б) посолочные вещества из объемного центра диффузии диффундируют в окружающую среду, то есть по объему продукта.

в) образуется начальная зона накопления рассола, которую называют объемным центром диффузии.

43. Для копченых колбас используют следующие оболочки:

а) биалон

б) кутизин,

в) амитан,

44. Для вареных используют оболочки:

а) белкозин,

б) кутизин,

в) биалон

45. Нашпицованные колбасы формуют:

а) вяжут шпагатом

б) вяжут нитками

в) клипсуют

г) все верно

46. После вязки или перекручивания колбасы навешивают на:

а) рамы

б) полки

в) крючки

47. После осадки сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы:

а) варят

б) обдают паром

в) обжаривают

2248. Температура в обжарочных камерах поддерживается в пределах

а) 60-140 °С.

б) 70-120 °С.

в) 60-120 °С.

49. При варке колбасные изделия на рамах или тележках загружают в

а) печь

б) камеру

в) паровые камеры

50. Варят все виды колбасных изделий, за исключением:

а) сырокопченых и сыровяленых колбас

б) сосисок и сарделек

в) варено-копченых колбас

51. Хлеб колбасный запекают при постепенном повышении температуры

а) 60...120 °С в течение 3,5 ч

б) 70...150 °С в течение 2,5 ч

в) 70...150 °С в течение 3,5 ч

52. Колбасные изделия быстро охлаждают до достижения температуры в центре батона

на

а) 0...17 °С.

б) 2...15 °С.

в) 0...15 °С.

53. На первой стадии изделий охлаждают под душем водопроводной водой с температурой в течение
- а) 10...50 мин
 - б) 10...30 мин
 - в) 20...40 мин
54. Цель холодного копчения
- а) насыщение продукта компонентами коптильного дыма
 - б) удаление избыточной влаги,
 - в) стабилизация окраски,
 - г) все верно
55. Холодное копчение применяется для с/к колбас в течение
- а) 2...3 суток.
 - б) 1...2 суток.
 - в) 15...20 часов.
56. В результате холодного копчения уровень Ph
- а) снижается
 - б) увеличивается
 - в) не изменяется
57. Колбасные батоны пропитываются коптильными веществами состоящими в основном из
- а) альдегиды,
 - б) карбоновые кислоты,
 - в) кетоны,
 - г) все верно
58. Колбасы сушат в сушильных камерах, снабженных кондиционерами при
- а) температуре 12 °С и влажности воздуха 75 %
 - б) температуре 15 °С и влажности воздуха 70 %
 - в) температуре 10 °С и влажности воздуха 80 %
- 59 Для транспортировки и хранения в каждый ящик или контейнер упаковывают
- а) колбасы 2-3х видов
 - б) колбасы одного наименования
 - в) все верно
60. Для сохранения товарного вида и качества во время транспортировки колбасные изделия упаковывают для местной реализации
- а) нет верного
 - б) заливают жиром, засыпают опилками или покрывают защитными покрытиями
 - в) упаковывают в деревянные, полимерные или металлические ящики
61. Колбасы, предназначенные для дальних перевозок
- а) нет верного
 - б) заливают жиром, засыпают опилками или покрывают защитными покрытиями
 - в) упаковывают в деревянные, полимерные или металлические ящики
62. Средняя продолжительность сушки с/к колбас
- а) от 20 до 25 суток,
 - б) от 15 до 25 суток,
 - в) от 10 до 20 суток,
63. Длительную осадку в течение 5...7 суток применяют при изготовлении....
- а) варено-копченых колбас
 - б) полукопченых колбас
 - в) сырокопченых и сыровяленых колбас
64. Осадку в течение 4 суток применяют при изготовлении....
- а) варено-копченых колбас
 - б) полукопченых колбас
 - в) сырокопченых и сыровяленых колбас

65. Термообработка в баночных консервах используется для....
- а) защиты продукт от воздействия внешней среды
 - б) уничтожения микроорганизмов
 - в) улучшения вкусовых качеств продуктов
66. По характеру обработки сырья консервы различают...
- а) из кускового, грубоизмельченного, тонкоизмельченного сырья
 - б) с предварительной и без предварительной тепловой обработки
 - в) по посолу, по измельчению и по термической обработке сырья
67. По составу различают консервы
- а) в натуральном соку и желирующем соусе
 - б) с добавлением соли с пряностями и соусами
 - в) в натуральном соку, с соусами и желе
68. По уровню стерилизующего эффекта и стойкости при хранении консервы подразделяют на...
- а) пастеризованные (полуконсервы, пресервы), стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные и консервы для тропических стран
 - б) пастеризованные (полуконсервы, пресервы), стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные
 - в) стерилизованные на 3/4, полностью стерилизованные
- 69 Пастеризованные консервы нагревают до температуры в центре банки
- а) 90-100°C
 - б) 65-75°C
 - в) 110-120 °C
70. Полностью стерилизованные (высокотемпературной стерилизацией) консервы получают посредством термообработки при
- а) 117-130 °C
 - б) 93-110 °C
 - в) 133-140 °C
11. По назначению консервы делят на
- а) закусочные, первое блюдо, второе блюдо, блюда, употребляемые вместе с гарнирами, полуфабрикаты, комбинированного назначения
 - б) закусочные, употребляемые вместе с гарнирами, полуфабрикаты
 - в) закусочные и блюда
72. По способу подготовки перед употреблением консервы делят на
- а) используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
 - б) используемые в используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
 - в) используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии, в охлажденном состоянии, а также в используемые без предварительной тепловой обработки перед употреблением, используемые в нагретом состоянии
73. По длительности срока хранения различают консервы, изготовленные
- а) закусочные нескоропортящиеся и с ограниченным сроком хранения
 - б) для длительного хранения и закусочные с ограниченным сроком хранения
 - в) для длительного хранения без ограничения срока и закусочные с ограниченным сроком хранения
74. Качество содержимого баночных консервов должно отвечать
- а) нормативам группы органолептических показателей и установленному химическому составу
 - б) установленному химическому составу
 - в) нормативам группы органолептических показателей и физико-химических показателей

75. Для большинства консервов содержание поваренной соли допустимо в пределах ... в зависимости от их вида и технологии изготовления.

- а) 0-0,5%
- б) 1,0-3,3 %
- в) 3,5-5%

76. Для производства консервов не допускается использование

- а) мясо старых животных (старше 10 лет)
- б) дважды размороженное мясо и свинина с желтеющим при варке шпиком
- в) мяса некастрированных и старых животных (старше 10 лет), а также дважды размороженное и свинина с желтеющим при варке шпиком.

77. В консервном производстве используют субпродукты

- а) в остывшем, сухом, нагретом, охлажденном и размороженном состоянии
- б) I и II категории в остывшем, сухом, нагретом, охлажденном и размороженном состоянии
- в) I и II категории в остывшем, охлажденном и размороженном состоянии

78. При изготовлении натуральных и фаршевых консервов используют

- а) говяжий подкожный и внутренний жир
- б) говяжий подкожный жир, внутренний свиной бараний жир
- в) говяжий, свиной, бараний

79. Применяемое в консервном производстве сырье растительного происхождения подразделяют на:

- а) бобовые, крупы, мучные изделия, картофель и овощи
- б) масличные, сахаросодержащие и крахмалосодержащие культуры
- в) фрукты, ягоды, овощи, злаки и бобовые

80. Какие специи обладают бактерицидным действием

- а) базилик, тимьян, кардамон, кориандр
- б) лук, чеснок, гвоздика, корица
- в) сушеный чеснок, розмарин, красный жгучий перец, базилик, орегано

81. В зависимости от характеристики, качества и вида сырья различные части туши и мясо с них можно использовать для производства

- а) различных видов консервов
- б) мясорастительных консервов и мяса тушеного
- в) для фаршевых консервов

82. При подготовке тушек непотрошенной и полупотрошенной птице

а) удаляют внутренности, после чего тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (гуси и индейки) частей

- б) зачищают, разрезают по хребту, режут пополам
- в) отделяют головы, лапки по скакательный сустав и крылышки по плечевой сустав

83. При подготовке тушек кролика после опаливания

а) удаляют внутренности, после чего тушки моют и разрезают на 4 (куры) или 8 (гуси и индейки) частей

- б) зачищают, разрезают по хребту, режут пополам
- в) отделяют головы, лапки по скакательный сустав и крылышки по плечевой сустав

84. Соль закладывают в куттер вместе со специями и бульоном при изготовлении..

- а) консервов детского и диетического питания
- б) фаршевых консервов
- в) паштетных консервов

85. При производстве ветчинных консервов окорока и лопаточную часть после зачистки

- а) шприцуют, заливают рассолом и выдерживают для посола
- б) окорока и лопаточную часть выдерживают для созревания 5-7 суток, коптят, обваливают, варят в формах

в) перемешивают в мешалке с рассолом и выдерживают 2 суток для посола и созревания

86. Некоторые виды основного сырья перед закладкой в банки подвергают предварительной тепловой обработке:

- а) пассерованию, тушению, запеканию
- б) бланшированию, обжариванию, варке, обжарке, копчению
- в) тушению, запеканию, обжарке, копчению

87. По окончании бланширования мясное сырье охлаждают до

- а) 20 - 25 °С
- б) 45 - 55 °С
- в) 65 - 75 °С

88. Стеклобанки являются оборотной тарой, изготавливаемой из...

- а) обесцвеченного и полубелого стекла литьем или штамповкой
- б) белой хромированной жести или алюминия методом холодной штамповки
- в) белой жести - тонкого листового железа, с обеих сторон покрытого слоем олова

89. Для мясных консервов применяют

- а) металлическую, стеклянную и полимерную тару
- б) стеклянную, металлическую и пластиковую тару
- в) полимерную, стеклянную и комбинированную тару

90. В технологическом процессе производства консервов по назначению операции можно подразделить на

- а) подбор сырья, подготовительные, закатка и стерилизация
- б) подготовительные и основные
- в) инспекционные, подготовительные и основные

91. Полимеры - это

- а) материал, который способен заменить жести и стекло в производстве консервной тары
- б) молочная кислота, которая разрушает бикарбонатную буферную систему, что способствует выделению свободной углекислоты
- в) белки соевые изолированные Супро500 Е, ЕХ-32, ЕХ-33, Майсол

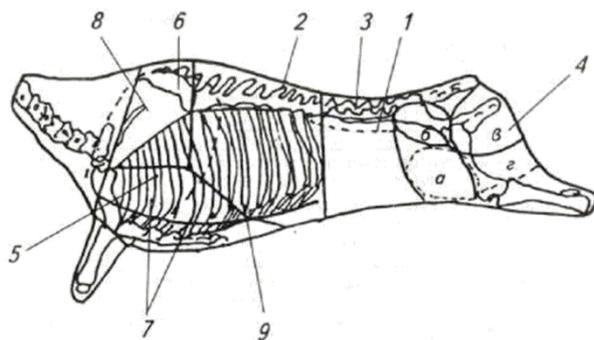
2 Вопросы в открытой форме

ПК-3:

2.1. _____ мяса называют операции по расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши

2.2. _____ - процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей

2.3. На изображении представлена схема разделки ... туш



2.3. _____ часть состоит из мякоти, снятой с лопаточной и плечевой костей, разделенная на две части: плечевую (трехглавая мышца) клиновидной формы, расположенную между лопаточной и плечевой костями и покрытую тонкой поверхностной пленкой

2.4. _____ свиная – это пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей

2.5. Срок хранения и реализации охлажденных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса _____ часов.

2.6. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса _____ часов.

2.7. _____ способ посола - посол рассолом, который дает возможность получить продукт с любым содержанием соли при наиболее равномерном ее распределении

2.8. _____ колбасных изделий – это восстановление коагуляционной структуры фарша разрушенной при шприцевании.

2.9. _____ - эта операция завершает технологический цикл производства колбас 38. Колбасные изделия приобретают острые, приятные вкус и запах, темно-красный цвет и блестящую поверхность при _____

2.10. _____ – это мясопродукты, фасованные в металлическую, стеклянную или полимерную тару, герметически укупоренные и стерилизованные или пастеризованные нагревом

2.11. По виду _____ консервы делят на мясные и мясорастительные

2.12. Для тропических консервов характерна величина $F = 12-15$ условных минут, что гарантирует стабильность свойств продукта при хранении 40°C в течении

2.13. Консервы повышенного качества получают из охлажденного сырья после ...суточной выдержки

2.14. Мясные консервы высшего сорта изготавливают с использованием говядины ... категории. (ответ запишите римской цифрой)

2.15. Казеинат натрия используют при изготовлении _____ консервов.

2.16. Для улучшения вкуса консервированных мясопродуктов, приготовленных из размороженного мяса, допускается использование _____ % глутамината натрия.

2.17. Повышенное содержание соединительной ткани, гидролизующейся при нагреве до глютена, способствует улучшению качества _____ консервов.

2.18. _____ – это тепловая обработка продуктов в присутствии достаточно большого количества жира

2.19. _____ представляет собой кратковременную варку сырья в воде, в собственном соку или в паровой среде до неполной готовности

2.20. Повышенное содержание соединительной ткани, гидролизующейся при нагреве до глютена, способствует улучшению качества _____ консервов.

2.21. _____ – это тепловая обработка продуктов в присутствии достаточно большого количества жира

3 Вопросы на установление последовательности

ПК-3:

3.1. Установите правильную последовательность. Технология производства колбасы, сарделек и сосисок предусматривает следующий ряд этапов:

- А) принятие, очистка, деление туш
- Б) обжаривание
- В) изготовление фарша
- Г) варка
- Д) добавление в фарш соли, приправ и пряностей
- Е) обвалка, жиловка и сортировка мяса охлаждение
- Ж) формование продуктов
- И) хранение
- К) упаковка

3.2. Установите правильную последовательность. Производство любого вида консервов складывается из следующих основных операций:

- А) подготовка сырья (до закладки в банку)
- Б) эксгаустирование
- В) порционирование
- Г) проверка герметичности заполненных банок
- Д) стерилизация
- Е) первая сортировка и отбраковка негерметичных банок
- Ж) закатка
- З) термостатная выдержка
- И) вторая сортировка и отбраковка испорченных консервов
- К) упаковка, маркировка и хранение

3.3. Установите правильную последовательность. Производство вареных колбасных изделий состоит из следующих технологических стадий:

- А) посол мяса
- Б) предварительное измельчение мясного сырья
- В) тонкое измельчение и приготовление фарша
- Г) созревание
- Д) термическая обработка
- Е) формование колбасных батонов
- Ж) охлаждение и хранение.

3.4. Установите правильную последовательность. Технологический процесс производства сырокопченых колбасных изделий включает:

- А) предпосол мяса для сырокопченых колбасных изделий
- Б) подготовка мясного сырья
- В) созревание фарша сырокопченых колбасных изделий
- Г) приготовление фарша сырокопченых колбасных изделий
- Д) осадка сырокопченых колбасных изделий
- Е) наполнение оболочек
- Ж) сушка сырокопченых колбасных изделий
- З) копчение сырокопченых колбасных изделий
- И) охлаждение

4 Вопросы на установление соответствия

ПК-3:

4.1. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из конины.

Сырье	Полуфабрикат
1) Вырезка, верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края	А) Поджарка
2) Верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края	Б) Гуляш
3) Верхний, внутренний, боковой и наружный куски	В) Шашлык
4) Боковой и наружный куски	Г) Бефстроганов
5) Вырезка, курдючный жир, лук	Д) Азу

4.2. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса убойных животных

Мясо	Полуфабрикаты
1) Говядина	а) Вырезка, толстый край, тонкий край, покромка, заднетазовая часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, котлетное мясо
2) Свинина	б) Корейка, грудинка, тазобедренная часть, лопаточная часть, котлетное мясо
3) Баранина(козлятина)	в) Вырезка, шейно-подлопаточная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, котлетное мясо
4) Конина	г) Вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, грудная часть, покромка, котлетное мясо

4.3. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из баранины

Сырье	Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
1) Корейка	А) Котлета натуральная	а) один или два примерно равных по массе куска мясной мякоти неправильной или четырехугольной формы, толщиной 20 - 25 мм
	Б) Эскалоп	б) кусок мясной мякоти овально-плоской формы, толщиной 20 - 25 мм
2) Тазобедренная часть	В) Шницель	в) два примерно равных по массе куска мясной мякоти овально-плоской формы, толщиной 10 - 15 мм
3) Лопаточная часть	Г) Баранина духовая	г) кусок мясной мякоти овально-плоской формы с одной реберной косточкой длиной не более 80 мм, косточка подрезана и зачищена

4.4. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из говядины

Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
1) Бефстроганов	а) кусочки мясной мякоти длиной 30- 40 мм, массой 10 - 15 г каждый с содержанием жировой ткани не более 10 % к массе порции полуфабриката
2) Поджарка	б) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 10-15 г каждый
3) Азу	в) кусочки мясной мякоти массой 10-15 г каждый
4) Гуляш	г) брусочки мясной мякоти длиной 30 - 40 мм, массой 5 - 7 г каждый

4.5. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из говядины

Полуфабрикат	Характеристика полуфабриката
1) Суповой набор	а) Кусочки мяса массой до 200 г с содержанием мякотной ткани не менее 85 % массы порции полуфабриката
2) Говядина для тушения	б) Мясокостные кусочки массой 100 - 200 г с содержанием мякотной ткани не менее 50 % порции полуфабриката
3) Грудинка на харчо	в) Мясокостные кусочки массой не более 200 г с наличием мякотной ткани не менее 75 % массы порции полуфабриката

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максималь-

ный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

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

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

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

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

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

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

ПК-2:

Компетентностно-ориентированная задача № 1. Определить качество туши убойного животного.

Этапы выполнения задания:

4. Укажите основные качественные показатели послеубойной мясной продуктивности.
5. Заполните таблицу 1.
6. Сделайте заключение о влиянии уровня кормления и возраста на убойные качества, химический состав и калорийность мяса, показатели парной туши.

Таблица 1 – Мясные качества бычков

Показатель	новорожденные	уровень кормления					
		повышенный			умеренный		
		Возраст, месяцев					
		6	12	15	6	12	15
убойные качества							
Съемная живая масса, кг	-	169,0	306,0	405,2	152	269,3	352,0
Предубойная масса, кг	35,4	158,5	295	387,7	148,5	262	341,5
Масса парной туши, кг	15,0	82,0	153,4	218,4	73,5	133,4	187,2
Масса внутреннего жира, кг	0,23	2,47	8,85	9,03	2,25	7,55	7,25
Убойная масса, кг							
Убойный выход, %							

Масса охлажденной полутуши, кг	17,0	40,3	74,9	108,3	36,3	65,2	92,7
Количество мяса в полутуше, кг	4,2	28,6	57,3	83,7	25,5	45,6	70,4
%							
Количество костей в полутуше, кг	2,5	9,8	14,5	16,8	9,2	13,6	19,3
%							
Количество сухожилий в полутуше, кг	0,3	1,6	2,5	2,5	1,1	1,8	2,6
%							
Выход мяса на 1 кг костей, кг	1,7	3,1	4,1	4,3	2,9	3,8	3,8
Выход мяса на 100 кг живой массы, кг	34,8	35,7	39,1	43,2	33,1	38,1	41,4
химический состав (%) и калорийность мяса							
Влага	75,5	-	73,9	71,5	-	74,7	74,1
жир	3,3	-	5,4	8,6	-	6,1	5,4
Протеин	20,4	-	20,0	18,9	-	19,5	19,5
Зола	0,87	-	0,73	1,03	-	0,77	0,97
Калорийность 1 кг туши, ккал	1141	-	1318	1575	-	1271	1305
Калорийность всей туши, тыс. ккал	13,7	-	151,1	276,8	-	123,5	191,5
показатели парной шкуры							
Масса парной шкуры, кг	2,9	13	21,7	30,0	11,5	19,8	27,9
% от живой массы							
Площадь шкуры, дм ²	64	231	339	364	227	294	329
Толщина шкуры в огулке, мм	1,6	2,5	4,1	4,6	2,4	3,8	4,3

Компетентностно-ориентированная задача № 2. Определить послеубойную мясную продуктивность молодняка крупного рогатого скота разных пород.

Этапы выполнения задания:

5. Укажите основные количественные показатели послеубойной мясной продуктивности, охарактеризуйте их.

6. Рассчитайте убойную массу, убойный выход, коэффициент мясности молодняка крупного рогатого скота разных пород.

7. Заполните таблицу.

8. Сделайте заключение: как влияет порода животного на показатели мясной продуктивности.

Таблица – Мясная продуктивность молодняка крупного рогатого скота разных пород в возрасте 18 мес.

Показатель	порода				
	черно-пестрая	швицкая	казахская белологовая	герфордская	шароле
Предубойная масса, кг	421,5	529,7	538,0	561,7	566,0
Масса туши, кг	230	300,4	304,4	327,7	337,4
Масса жира, кг	10,4	10,9	25,2	19,3	12,8
Убойная масса, кг					
Убойный выход, %					
Содержание в туше, %					

мякоти	75,8	79,9	80,5	81,1	82,2
костей	24,2	20,1	19,5	18,9	17,8
Коэффициент мясности					

ПК-3:

Компетентностно-ориентированная задача №3. Провести органолептическую оценку свежего мяса.

Этапы выполнения задания:

8. Изучить требования к мясу по органолептическим показателям.
9. Определить внешний вид мяса и цвет визуально, а также путем ощупывания и приложения к разрезу фильтровальной бумаги.
10. Определить консистенцию мяса надавливанием пальцев. Следить за выравниванием образовавшейся ямки.
11. Определить запах мяса сначала на поверхности, затем сделать разрез глубиной 3-6 см, определить запах в толще мышц.
12. Оценить состояние сухожилий.
13. Выставить баллы по 9 –балльной шкале: 9 – отлично, 8 – очень хорошо, 7 – хорошо, 6 – выше среднего, 5 – среднее, 4- ниже среднего, 3 – плохо (приемлемо), 2 - плохо (неприемлемо), 1 – очень плохо.
14. Результаты представить в виде таблицы.

Таблица– Результаты органолептического анализа свежего мяса и бульона

Исследуемый показатель	Характеристика	Баллы
Внешний вид и цвет мышц		
Консистенция		
Запах		
Состояние сухожилий		
Запах (аромат) бульона		
Прозрачность бульона		
Состояние расплавленного жира		

Компетентностно-ориентированная задача №4. Определить качество бульона

Этапы выполнения задания:

10. Изучить требования к качеству бульона.
11. Мясо измельчить дважды на мясорубке с диаметром отверстий в решетке 2...3 мм.
12. В колбу на 100 мл поместить навеску 20 г фарша, залить 60 мл дистиллированной воды, перемешать, закрыть ее часовым стеклом и поставить на водяную баню.
13. Определить запах бульона в момент появления паров.
14. Варить мясо 15 минут.
15. Для определения прозрачности 20 мл бульона налить в прозрачный цилиндр вместимостью 25 мл, диаметром 20 мм. Степень прозрачности установить визуально.
16. Оценить состояние расплавленного жира на поверхности бульона (крупность, прозрачность жировых капель).
17. Выставить баллы в соответствии с таблицей 1.
18. Результаты занести в таблицу 2.

Таблица 1 - Оценка органолептических показателей мясного бульона

Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Наваристость	Общая оценка качества, балл
Положительные показатели качества бульона				
Очень приятный	Очень приятный и	Очень вкусный	Очень наваристый	Отлично, 9

	сильный			
Очень хороший	Приятный и сильный	Вкусный	Наваристый	Очень хорошо, 8
Хороший	Приятный, но недостаточно сильный	Достаточно вкусный	Достаточно наваристый	Хорошо, 7
Недостаточно хороший	Недостаточно ароматный	Недостаточно вкусный	Недостаточно наваристый	Выше среднего, 6
Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Среднее, 5
Отрицательные показатели качества бульона				
Немного непривлекательный (приемл.)	Без аромата (приемл.)	Безвкусный (приемл.)	Слабо наваристый (приемл.)	Ниже среднего, 4
Неприятный (приемл.)	Немного неприятный (приемл.), посторонний (приемл.)	Немного неприятный (приемл.)	Ненаваристый (приемл.)	Плохо (приемл.), 3
Неприятный, плохой (неприемл.)	Плохой, посторонний (неприемл.)	Плохой, неприятный (неприемл.)	Водянистый (неприемл.)	Плохо (неприемл.), 2
Очень неприятный, очень плохой (совершенно неприемлемо)	Очень неприятный, посторонний (совершенно неприемлемо)	Очень плохой, неприятный (совершенно неприемлемо)	Как вода (совершенно неприемлемо)	Очень плохо (совершенно неприемлемо), 1

Компетентностно-ориентированная задача №5. Провести органолептическую оценку жареного мяса.

Этапы выполнения задания:

6. Длиннейшую мышцу спины освободить от поверхностного жира и соединительно-тканной оболочки.
7. Нарезать перпендикулярно направлению мышечных волокон куски толщиной 1,5 см (масса 75 - 80 г).
8. Жарить в течение 12-15 минут.
9. Выставить баллы в соответствии с таблицей 2.
10. Результаты занести в таблицу 1.

Таблица 3.4 – Результаты органолептического анализа жаренного мяса

Исследуемый показатель	Характеристика	Баллы
Внешний вид		
Запах (аромат)		
Вкус		
Консистенция		
Сочность		
Общая оценка		

Таблица 3.5 - Оценка органолептических показателей мяса

Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	Общая оценка качества, балл
-------------	----------------	------	------------------------------------	----------	-----------------------------

Положительные показатели качества мяса					
Очень приятный	Очень приятный и сильный	Очень вкусный	Очень нежная	Очень сочное	Отлично, 9
Очень хороший	Приятный и сильный	Вкусный	Нежная	Сочное	Очень хорошо, 8
Хороший	Приятный, но недостаточно сильный	Достаточно вкусный	Достаточно нежная	Достаточно сочное	Хорошо, 7
Недостат. хороший	Недостат. ароматный	Недостат. вкусный	Недостат. нежная	Недостат. сочное	Выше среднего, 6
Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Средний (удовл.)	Средняя (удовл.)	Среднее (удовл.)	Среднее, 5
Отрицательные показатели качества мяса					
Немного непривлекательный (приемл.)	Без аромата (приемл.)	Безвкусный (приемл.)	Жестковатая (приемл.)	Суховатое (приемл.)	Ниже среднего, 4
Неприятный (приемл.)	Немного неприятный (приемл.), посторонний (приемл.)	Немного неприятный (приемл.)	Немного жесткая (приемл.)	Немного сухое (приемл.)	Плохо (приемл.), 3
Неприятный плохой (неприемл.)	Плохой, посторонний (неприемл.)	Плохой, неприятный (неприемл.)	Жесткая (неприемл.)	Сухое (неприемл.)	Плохо (неприемл.) 2
Очень неприятный, очень плохой (совершенно неприемлемо)	Очень неприятный, посторонний (совершенно неприемлемо)	Очень плохой, неприятный (совершенно неприемлемо)	Очень жесткая (совершенно неприемлемо)	Очень сухое (совершенно неприемлемо)	Очень плохо (совершенно неприемлемо) 1

Компетентностно-ориентированная задача №6. Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на мясные консервы, характеристику качества приведите в виде таблицы 1.

Таблица 1 - Характеристика качества мясных консервов

Группа и название консервов	Расфасовка, г	Сорт, состав консервов	Маркировка на банке	Дефекты мясных консервов
Консервы из мяса: Говядина тушеная				
Консервы из колбасных изделий: Завтрак туриста				

Компетентностно-ориентированная задача №7. Расшифровать маркировку представленного образца мясных консервов. Данные внести в таблицу.

Таблица - Расшифровка маркировки мясных консервов

Наименование консервов	Данные маркировки	Число	Месяц	Год	Смена	Номер завода	Ассортиментный номер
Гречневая каша со свининой	021202 317a154						

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.