

печатать

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Сахалинский политехнический центр № 2»

✓ Соизложено:  
Зам. ген. директора  
по производству  
ООО ФНПФ «Золотой телянок»  
Мофеев



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СПЦ № 2

С. В. Емельянов

«04» сентябрь 2017 г.



Дополнительное профессиональное образование  
по программе повышения квалификации

«Методика и технологии хранения, переработки, предпродажной  
подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции  
(продукции животноводства)»

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

Данная программа разработана для повышения квалификации мастеров п/о (преподавателей с/д), осуществляющих деятельность по специальности 35.02.06. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». На предприятии СМПФ «Золотой теленок» (Сахалинская мясоперерабатывающая фабрика «Золотой Теленок»), в роли дублера мастера.

### **1.1. Цель реализации программы:**

Совершенствование методики выполнения технологий хранения, переработки, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (продукции животноводства).

### **1.2. Планируемые результаты обучения:**

Формирование новых профессиональных компетенций (ПК):

1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции сырья (продукция животноводства).
2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения (продукция животноводства)
3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

### **иметь практический опыт:**

- Подготовки сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- Выбора технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;
- Анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- Определение качества продукции животноводства при хранении и

транспортировке;

**уметь:**

- Определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- Рассчитывать площади размещения животноводческой продукции на хранение для различных типов хранилищ;
- Составлять план размещения продукции;
- Обслуживать оборудование и средства автоматизации;
- Соблюдать сроки и режимы хранения;
- Выбирать способы переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативной и технической документацией;
- Определять качество сырья, подлежащего переработке;
- Производить расчеты расхода сырья, потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- Вести учет и отчетность по сырью и готовой продукции, в том числе некондиционной;
- Готовить продукцию к реализации;
- Использовать средства измерений и регулирования технологических параметров для контроля и регулирования технологических процессов;
- Осуществлять теххимический контроль по всем стадиям технологического процесса: выполнять требования нормативных правовых актов к основным видам продукции и процессов

**знать:**

- Основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства;
- Технологии ее хранения;
- Устройство, принцип работы конструкций;
- Сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции;
- Характерные неисправности в работе оборудования и методы их устранения;

- Требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- Методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля при хранении сельскохозяйственной продукции;
- Основы теххимического контроля;
- Методы анализа органолептических и физико-химических показателей сельскохозяйственного сырья и продукции;
- Условия транспортировки продукции животноводства;
- Нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- Порядок реализации продукции животноводства;
- Требования к оформлению документов.

1.3. Категория слушателей: мастера производственного обучения, преподаватели, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.4. Трудоемкость обучения: кол-во часов: 30 ч.

1.5. Форма обучения: **(Очная)**

## 2. Учебный план программы повышения квалификации (стажировки)

Наименование разделов (дисциплин, тем)	Всего, ч.	занятия, ч.	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Методика и технологии хранения, переработки, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (продукции животноводства)	28	2	27
Итоговая аттестация	1	1	-
Итого:	30	3	27

## 3. Календарный учебный график

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
<i>ТЗ -1 час ПЗ- 5 часов</i>	<i>ПЗ -6 часов</i>	<i>ПЗ- 6 часов</i>	<i>ПЗ-6 часов</i>	<i>ПЗ- 4часа ИА -2 часа</i>

*ТЗ – теоретические занятия*

*ПЗ -практическое занятия*

*ИА -итоговая аттестация*

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДПО

Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Методика и технологии хранения, переработки, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (продукции животноводства)		<b>28</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Общие сведения о предприятии	Ознакомление с организацией труда в подразделении и на рабочем месте. Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией и стандартизацией на продукцию животноводства. Ознакомление режимом работы, оборудованием.	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> Переработка продукции животноводства	Ознакомление с технологическим оборудованием для переработки продукции животноводства. Изучение основных технологий переработки. Инструктаж по охране труда при работе на перерабатывающем оборудовании.	<b>1</b>	<b>2</b>
	П/З Составление рецептур фарша для приготовления различных видов колбас, полуфабрикатов Подготовка к работе и запуск линии по переработке мяса, мяса курицы.	<b>4</b>	<b>3</b>
	П/З Организация, осуществление и контроль работ по производству колбасных изделий (вареных колбас, сосисок, сарделек, варено-копченых, полу копченых)	<b>5</b>	<b>3</b>
	П/З Организация, осуществление и контроль работ по производству мясных полуфабрикатов (фарша, котлетной массы, полуфабрикатов на кости)	<b>3</b>	<b>3</b>
	П/З Составление рецептур для изготовления различных видов	<b>3</b>	<b>3</b>

	деликатесов. Организация, осуществление и контроль работ по изготовлению мясных деликатесов (буженины, окорочков, грудинки, корейки, крылышек)		
	П/З Оценка качества полученных изделий в процессе переработки продукции животноводства. Оформление соответствующей документации по учету готовой продукции. Выполнение работ по сертификации продукции животноводства. Оформление сертификатов качества на готовую продукцию Упаковка и маркировка полученной продукции	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.3.</b> Хранение продукции животноводства	П/З Проверка готовности сооружений для хранения продукции согласно ветеринарно-санитарным требованиям. Организация, осуществление и контроль работ по правильному хранению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных деликатесов.	<b>3</b>	<b>3</b>
	П/З Документальное оформление климатического контроля на складах, движения продукции в специализированных помещениях.	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.4.</b> Транспортировка и реализация продукции животноводства	П/З Выполнение работ по подготовке продуктов животноводства к реализации (колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, деликатесы). Реализация продукции со склада. Оформление соответствующей документации.	<b>4</b>	<b>3</b>
	<b>Итоговая аттестация в форме тестирования</b>	<b>2</b>	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>30</b>	

### **3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

##### **Основные источники**

1. PDF Л.Г. Елисеева Товароведение однородных групп продовольственных товаров

##### **Дополнительные источники:**

1. PDF Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования.

##### **Интернет-источники:**

<http://www.studfiles.ru/preview/3061896/page:2/#3>

<http://textarchive.ru/c-2764933-pall.html>

<http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/89.html>

<http://www.studfiles.ru/preview/6302639/>

<http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie.html>

##### **Периодические издания:**

##### **Журналы:**

1. «Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство»
2. «Мясные технологии»

#### **3.2. Материально-технические условия**

Цех по переработке продукции животноводства.

**Оборудование предприятия, необходимое для прохождения стажировки**

### **3.3. Кадровые условия.**

Реализация программы повышения квалификации (стажировки) по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должна обеспечиваться специалистами имеющие высшее профессиональное образование обеспечивающих выполнения работ по хранению, переработке, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (продукции животноводства)

## **4. ТЕКУЩИЙ (ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ) КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

4.1. Текущий контроль за прохождением стажировки осуществляет закрепленный специалист (наставник, мастер, инженер-сварщик) от организации с соответствующей записью в дневнике стажера (дублера мастера).

Текущий контроль за прохождением стажировки от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по УПР.

4.2. Отчетность слушателя

#### 4.2.1 Дневник:

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Сахалинский политехнический центр № 2»**

**ДНЕВНИК**

**ПРОХОЖДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ**

Бибко Инесса Юрьевна

(фамилия, имя, отчество специалиста (стажера))

Место стажировки: СМПФ «Золотой теленок»  
(наименование организации)

Наименование программы стажировки: «Методика и технологии хранения, переработки, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (продукции животноводства)»

Цель стажировки: Совершенствование методики выполнения технологий хранения, переработки, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции (продукции животноводства).

Руководители стажировки:

от образовательного учреждения: Заместитель директора по УПР Ибрагимов С.В.  
(фамилия, имя, отчество)

от организации:

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Дата	Выполняемая работа	Кол-во часов	Подпись специалиста закрепленного от организации по стажировке
10.09.2017	Ознакомление с организацией труда в подразделении и на рабочем месте. Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией и стандартизацией на продукцию животноводства.	1	
	Ознакомление с технологическим оборудованием для переработки продукции животноводства. Изучение основных технологий переработки. Инструктаж по охране труда при работе на перерабатывающем оборудовании.	1	
	П/З Составление рецептов фарша для приготовления различных видов колбас, полуфабрикатов Подготовка к работе и запуск линии по переработке мяса, мяса курицы.	4	

11.09.2017	П/3 Организация, осуществление и контроль работ по производству колбасных изделий (вареных колбас, сосисок, сарделек, варено-копченых, полу копчёных)	<b>5</b>	
	П/3 Организация, осуществление и контроль работ по производству мясных полуфабрикатов (фарша, котлетной массы, полуфабрикатов на кости)	<b>1</b>	
12.09.2017	П/3 Организация, осуществление и контроль работ по производству мясных полуфабрикатов (фарша, котлетной массы, полуфабрикатов на кости)	<b>2</b>	
	П/3 Составление рецептур для изготовления различных видов деликатесов. Организация, осуществление и контроль работ по изготовлению мясных деликатесов (буженины, окорочков, грудинки, корейки, крылышек)	<b>3</b>	
	П/3 Оценка качества полученных изделий в процессе переработки продукции животноводства. Оформление соответствующей документации по учету готовой продукции. Выполнение работ по сертификации продукции животноводства. Оформление сертификатов качества на готовую продукцию Упаковка и маркировка полученной продукции	<b>1</b>	
13.09.2017	П/3 Оценка качества полученных изделий в процессе переработки продукции животноводства. Оформление соответствующей документации по учету готовой продукции. Выполнение работ по сертификации продукции животноводства. Оформление сертификатов качества на готовую продукцию Упаковка и маркировка полученной продукции	<b>2</b>	
	П/3 Проверка готовности сооружений для хранения продукции согласно ветеринарно-санитарным требованиям. Организация, осуществление и контроль работ по правильному хранению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных деликатесов.	<b>3</b>	
	П/3 Документальное оформление климатического контроля на складах, движения продукции в специализированных помещениях.	<b>1</b>	
14.09.2017	П/3 Выполнение работ по подготовке продуктов животноводства к реализации (колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, деликатесы). Реализация продукции со склада. Оформление соответствующей документации.	<b>4</b>	
	<b>Итоговая аттестация в форме тестирования</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>30</b>	



## Текущий контроль

1. Составление рецептур фарша для приготовления вареной колбасы;
2. Составление рецептур фарша для приготовления колбасы варено-копченой;
3. Составление рецептур фарша для приготовления колбасы полукопченой;
4. Составление рецептур фарша для приготовления сарделек, сосисок;
5. Составление рецептур фарша для приготовления деликатесов варено-копченых;
6. Составление рецептур фарша для приготовления деликатесов сырокопченых;
7. Составление рецептур фарша для приготовления полуфабрикатов

### **Итоговая аттестация проводится в форме тестирования.**

Тестовое задание содержит вопросы первого и второго профессионального уровня общего экзамена ( далее О/Э).

- тестовое задание может иметь как один, так и несколько правильных ответов;

- правильные ответы отмечать - **V**.

### *1 вариант*

#### 1. Какие кости животных обладают большей пищевой ценностью

1. трубчатые
2. губчатые
3. плоские
4. трубчато-плоские

#### 2. Назовите белок костной ткани животных

1. коллаген
2. эластин
3. оссеин
4. альбумин
5. глобулин
6. глютен

#### 3. Какое количество минеральных веществ содержится в костной ткани животных

1. 18...25 %
2. 55...62 %
3. 64...76 %
4. 28...53 %

#### 4. Чем определяется биологическая ценность животных жиров

1. наличием полинасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)
2. наличием полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)
3. консистенцией, запахом, цветом
4. стойкостью к порче (гидролизу, окислению, осаливанию)

5. От чего зависит консистенция животного жира

1. от соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
2. от наличия полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)
3. от наличия полинасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)
4. от наличия незаменимых аминокислот

6. По каким показателям определяют видовую принадлежность животного жира

1. цвет
2. консистенция
3. температура плавления
4. содержание жирных кислот
5. температура кипения
6. содержание холестерина

7. Какие показатели характеризуют пищевую и биологическую ценность мяса

1. количественное соотношение пищевых веществ
2. энергетическая ценность
3. коэффициент жиросотложения
4. консистенция
5. усвояемость
6. содержание холестерина

8. Белково-качественный показатель мяса - это....

1. аминокислотному скор продукта
2. отношению количества триптофана к количеству оксипролина
3. отношению количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне
4. отношению количества углеводов к количеству белка
5. отношению количества заменимых аминокислот к количеству незаменимых

9. Какой вид мяса имеет наиболее высокий коэффициент использования:

1. говядина
2. баранина
3. свинина
4. крольчатина
5. мясо птицы

10. Что такое нутровка туши животного:

1. извлечение внутренних органов из туши
2. распиливание туши по средней линии
3. удаление из туши жировых отложений, извлечение желудка, кишечника
4. отделение головы от туши

11. В каком виде на перерабатывающие предприятия доставляют туши вынужденно убитых животных:

1. четвертинами и полутушами
2. без головы и конечностей
3. с головой, без конечностей
4. целыми

12. Укажите дефекты мяса

1. ослизнение
2. закисание
3. пигментация
4. тумак
5. ожоги
6. кровавое кольцо

13. Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту

1. корейка
2. окорок
3. рулька
4. голяшка

14. В каком случае животных при приемке на мясоперерабатывающем предприятии ставят на карантин.

1. количество животных не соответствует указанным в товарно-транспортной накладной
2. при задержке прибытия-доставки партии скота
3. при несогласии приемщика с показателями живой массы животных, указанными в гуртовой ведомости
4. при доставке скота на необорудованном для перевозки автотранспорте

15. Как называют субпродукты, содержащие много коллагена

1. клейдающие
2. полноценные
3. мякотные
4. технические
5. костные

16. Какой из перечисленных субпродуктов не относится к мякотным

1. легкие
2. свиной желудок
3. мозги
4. печень

17. Укажите температуру в толще мышцы, при которой мясо считается замороженным:

1. - 10 °С
2. 0 °С
3. - 5 °С
4. - 20 °С

18. Какой из перечисленных отрубов туши крупного рогатого скота является наиболее ценным

1. пашина
2. задняя голяшка
3. плечевая часть
4. поясничная часть

19. Что такое парное мясо:

1. мясо, не потерявшее животного тепла в течение 6 часов после убоя
2. мясо, с температурой внутри мышц +10...+25 °С
3. мясо животного в течение 12 ч после убоя
4. мясо, с температурой внутри мышц 0 до + 10 °С

20. В каком случае животные не подлежат приемке на мясоперерабатывающем предприятии

1. доставленные без сопроводительных документов
2. доставленные без акта о выбраковке
3. при подозрении на заразные заболевания
4. доставленные без ветеринарного свидетельства

## **2 вариант**

1. При какой температуре необходимо хранить соленое кишечное сырье

1. -2 ... + 5 °С
2. -10 ... + 2 °С
3. +12 ... + 20 °С
4. -20 ... - 10 °С

2. Что включает в себя физико - химический способ консервирования мяса

1. копчение
2. варка
3. посол
4. замораживание

3. Для какого мяса характерна наибольшая продолжительность хранения

1. замороженного
2. охлажденного
3. остывшего
4. подмороженного
5. копченого

4. При каком способе посола мяса и мясопродуктов используется только соль

1. сухом
2. мокром
3. смешанном
4. сухо-соленом

5. Укажите продолжительность горячего копчения мясопродуктов

1. 48 часов
2. 36 часов
3. 24 часа
4. 12...18 часов

6. Укажите продолжительность холодного копчения мясопродуктов

1. 3...7 суток
2. 48 часов
3. 36 часов
4. 10...12 суток

7. Укажите температуру стерилизации при изготовлении мясных консервов

1. 50...70 °С
2. 80...100 °С
3. 110...130 °С
4. 30...50 °С

8. Какие животные имеют наибольший убойный выход

1. крупный рогатый скот
2. свиньи
3. овцы
4. козы

9. Укажите направление продуктивности свиней крупной белой породы

1. универсальное
2. мясное
3. беконное
4. мясо-сальное

10. Какие категории упитанности установлены для свиней

1. первая, вторая, третья
2. высшая, первая, вторая
3. первая, вторая, третья, четвертая
4. первая, вторая, третья, четвертая, пятая

11. Сколько категорий упитанности установлено для телят

1. пять
2. две
3. три
4. четыре

12. Какие категории упитанности установлены для говядины, полученной от взрослого крупного рогатого скота

1. первая, вторая
2. высшая, первая, вторая
3. первая, вторая, третья
4. высшая, первая, вторая, третья

13. При клеймении мяса что обозначает буква "Т" внутри клейма

1. тощая говядина
2. телятина
3. туберкулез
4. трихинеллез

14. Какой из указанных отрубов туши свиней относится к третьему сорту мяса

1. окорок
2. поясничная часть
3. спинная часть

4. спинно-лопаточная часть
5. зарез

15. У какого вида животных при первичной обработке проводят крупонирование

1. мелкий рогатый скот
2. кролики
3. свиньи
4. крупный рогатый скот

16. При каких заболеваниях запрещается убой животных на мясо

1. туберкулез, бруцеллез
2. эхинококкоз, финноз
3. сибирская язва, эмфизематозный карбункул
4. паратуберкулез, пневмония

17. Укажите площадь забеловки туши крупного рогатого скота при первичной обработке

1. 20...25 % поверхности туши
2. 30...35 % поверхности туши
3. 15...18 % поверхности туши
4. 40...45 % поверхности туши

18. Какое напряжение применяется при электроогушении взрослого поголовья крупного рогатого скота

1. 100...120 В
2. 170...200 В
3. 80...90 В
4. 220...300 В
5. 40...60 В

19. Какой способ консервирования шкур животных носит название «тузлукование»

1. консервирование сухой солью (в расстил)
2. сухо - соленый способ
3. пресно - сухой способ
4. консервирование в рассоле

20. Укажите оптимальную температуру хранения яиц

1. - 2,5 ... +1,0 °С
2. 0 ... + 4,0 °С
3. 0 ... - 4,0 °С
4. - 4,0 ... - 8,0 °С

### 3 вариант

1. Какие яйца относят к диетическим

1. масса не менее 48 г, высота пуги не более 7 мм
2. масса не менее 54 г, высота пуги не более 10 мм
3. масса не менее 54 г, высота пуги не более 4 мм
4. масса менее 43 г, высота пуги не более 4 мм

2. Какой процесс при производстве колбас называют осадкой

1. выдержка колбасных изделий после формования батона
2. наполнение колбасной оболочки фаршем

3. прокалывание колбасной оболочки в нескольких местах
4. охлаждение колбасных изделий после термической обработки

3. Какое количество нитрита натрия, как правило, вводят в фарш при производстве вареных колбас:

1. 4,5 г на 100 кг сырья в виде 2,5 % раствора
2. 2,9 г на 100 кг сырья в виде 4,0 % раствора
3. 6,5 г на 100 кг сырья в виде 3,0 % раствора
4. 7,5 г на 100 кг сырья в виде 2,5 % раствора

4. В результате созревания мясо...

1. приобретает нежную консистенцию и сочность, хорошо выраженный специфический запах и вкус
2. характеризуется мягкой консистенцией, небольшой механической прочностью, высокой водосвязывающей способностью, вкус и запах выражены недостаточно
3. теряет эластичность, становится жестким, уменьшается влагосвязывающая способность, запах и вкус плохо выражены
4. приобретает жесткую консистенцию, запах и вкус выражены недостаточно

5. Водосвязывающая способность мяса зависит в основном...

1. от процентного соотношения жировой ткани в мясе
2. от состояния коллагена, входящего в состав соединительной ткани
3. от состояния белков, входящих в состав волокон мышечной ткани
4. от степени созревания мяса

6. Говядина - при производстве колбас...

1. обеспечивает высокую влагоудерживающую способность и придает продукту рисунок
2. придает специфический аромат и позволяет сохранить естественный цвет
3. придает готовому продукту определенный рисунок
4. обеспечивает монолитную структуру фарша

7. Для чего в животный жир вводят антиоксиданты

1. для предотвращения жира от окисления
2. для сохранения естественной окраски фарша
3. для повышения энергетической ценности продукта
4. для улучшения консистенции продукта

8. Какую температуру имеет замороженное мясо

1. -1,5 ... -3,0 °С
2. -8,0 °С и ниже
3. -3,0.... -5,0 °С
4. 0.....- 7,0 °С

9. Из какой части свиных полутуш изготавливают грудинку

1. грудореберной, с ребрами и хрящами, с удаленной брюшиной
2. спинной части отруба, с ребрами, с удаленными позвонками
3. грудореберной, с ребрами, шейными и спинными позвонками
4. тазобедренной без костей

10. Какое мясо обладает наиболее высокой энергетической ценностью

1. говядина I категории

2. телятина
3. свинина III категории
4. свинина I категории
5. свинина II категории

11. К охлажденному относится мясо....

1. с температурой не выше + 12 °С
2. с температурой от 0 до + 4 °С
3. с температурой от 0 до - 4 °С
4. с температурой ниже - 10 °С

12. Какое количество жировой ткани содержит полужирная свинина

1. не более 10 %
2. 10...30 %
3. 30...50 %
4. 60...70 %

13. Какая температура должна быть в центре батона вареных колбас после окончания процесса варки

1. 75 +/- 1 °С
2. 40...50 °С
3. 70 +/- 1 °С
4. 85...90 °С

14. Какое количество воды входит в состав мяса

1. 38...78 %
2. 80...90 %
3. 40...50 %
4. 20...40 %

15. Мясные баночные консервы - это...

1. мясопродукты из говядины и свинины - вареные и копчено-вареные закупоренные в банки
2. мясопродукты из мясного и немясного сырья, подвергнутые пастеризации и закупоренные в банки
3. мясопродукты, герметически закупоренные в банки и подвергнутые стерилизации или пастеризации при высокой температуре
4. мясопродукты из мясного сырья и субпродуктов, подвергнутые тепловой обработке при температуре 95 °С

16. Нитрит натрия вводят в фарш с целью...

1. придания мясу красного цвета, которое обесцвечивается после посола
2. придания фаршу свойств, необходимых при формовании колбасных батонов
3. придания фаршу определенных органолептических свойств
4. ускорения процесса созревания мяса

17. Обработку мяса поваренной солью проводят с целью....

1. придания продукту определенного вкуса и цвета
2. консервирования и обеспечения длительного хранения мяса без охлаждения
3. консервирования и повышения его биологической ценности
4. придания мясу нежной консистенции и ярко выраженного цвета

18 Панированные полуфабрикаты - это...

1. мелко нарезанные и расфасованные по 125 г порции мяса из определенной части туши
2. нарезанные поперек волокон куски мяса по 125 г толщиной 10...20 мм из определенной части туши
3. мелко нарезанные куски мяса, обжаренные в сметанном соусе
4. нарезанные поперек волокон порции мяса по 125 г толщиной 10...20 мм, отбитые, смоченные льезоном и обваленные в сухарной муке

19. Полукопченая колбаса - это...

1. колбаса подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке
2. колбаса подвергнутая холодному копчению с последующей продолжительной сушкой
3. колбаса подвергнутая обжарке с последующей варкой
4. колбаса подвергнутая варке с последующей сушкой

20. Порционные полуфабрикаты - это...

1. мякотные изделия типа бефстроганов, поджарки, гуляша, азу
2. мясные изделия, состоящие из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру
3. продукты из обваленного мяса в виде крупных кусков мякоти и пластов мяса

**4 вариант**

1. Сосиски и сардельки относятся к...

1. варено-копченым колбасам
2. фаршированным колбасам
3. вареным колбасным изделиям
4. мясным паштетам
5. копчено-вареным колбасам

2. Увеличение времени обработки фарша (на куттере, в мешалке) приводит к....

1. равномерному перемешиванию всех ингредиентов фарша и улучшению его консистенции
2. нарушению консистенции и перегреву фарша
3. повышению влагоудерживающей способности мяса
4. улучшению консистенции и повышению влагоудерживающей способности мяса

3. Укажите последовательность загрузки компонентов сырья в куттер при производстве вареных колбас:

1. вода (снег), нежирное мясо, оставшаяся вода, жирное сырье, шпик, другие компоненты
2. нежирное мясо, жирное сырье, вода (снег), шпик, другие компоненты
3. нежирное мясо, жирное сырье, лед, вода, шпик, другие компоненты
4. нежирное мясо, вода (снег), жирное сырье, оставшаяся вода, шпик, другие компоненты

4. Укажите последовательность термообработки сырья при производстве вареных колбас:

1. обжарка-варка-охлаждение
2. варка-охлаждение-копчение
3. обжарка-варка-охлаждение-копчение
4. обжарка-варка-копчение

5. Цель применения осадки при производстве колбас:

1. уплотнение и созревание фарша, вторичного структурообразования и подсушки оболочки
2. удаление влаги и воздуха из колбас
3. происходит коагуляция белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки, закрепление окрашивания фарша

*6. Какие операции включает в себя термическая обработка колбасных изделий*

1. обжарку, варку, копчение, охлаждение под душем
2. осадку, обжарку, варку, копчение, охлаждение и сушку
3. осадку, обжарку, варку, копчение и сушку
4. осадку, обжарку, варку, охлаждение и сушку

*7. Что такое колбасный фарш*

1. мясо измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм
2. мясо подвергнутое измельчению и посолу
3. мясо измельченное на волчке, нитрит натрия, пищевые добавки
4. смесь компонентов, предварительно подготовленных для данного вида и сорта колбасных изделий

*8. Что такое мясные хлеба*

1. копчено-запеченные продукты из говядины
2. колбасные изделия из тонко измельченного основного сырья
3. изделия из колбасного фарша без оболочек, запеченные в металлической форме
4. вареные мясные изделия

*9. Что такое обвалка мяса*

1. отделение мяса (мягких тканей) от костей
2. обработка мяса сухой повареной солью или ее раствором
3. разделка туш на полутуши и четвертины
4. отделение жил и мелких косточек от мяса

*10. Что включает в себя операция разделки туши*

1. расчленение туш, полутуш или четвертин на более мелкие отрубы
2. отделения мышечной, жировой и соединительной ткани от костей
3. разрубка туш на куски мяса с костями для розничной торговли
4. распиловка туш на полутуши и четвертины

*11. Операция иприцевания колбасных батонов - это....*

1. набивка фаршем естественных и искусственных оболочек
2. неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха
3. вторичное измельчение фарша на волчках
4. формование мясных хлебов

*12. Что такое штриковка колбас*

1. нанесение специальных кодовых символов на оболочке колбас
2. перевязывание колбасных батонов для придания им отличительного признака
3. неглубокое прокалывание колбасных батонов с целью удаления воздуха
4. штрикодирование колбасных изделий

*13. С каких частей туши свиней снимается твердый шпик*

1. с хребтовой части, окороков и лопаток

2. с грудной части, ребер, шеи
3. с пашины, ребер, окороков и лопаток
4. с грудной части, окороков и лопаток

14 Капиллярная влага мяса - это....

1. влага, которая удерживается в неразрушенных клетках за счет разности осмотического давления по обе стороны клеточных оболочек
2. связанная часть воды, которая удерживается белками за счет сил адсорбции
3. влага, которая заполняет поры и капилляры мяса и фарша, обеспечивая объем и сочность продукта
4. свободная влага, которая обеспечивает выход и консистенцию продукта

15. Что такое коллаген, эластин, ретикулин

1. белки, входящие в состав миофибрилл мышечного волокна
2. вещества, входящие в состав жировой ткани
3. структурные белки (склеропротеины)
4. полноценные белки

16. Какое молоко называют восстановленным:

1. обезжиренное
2. пастеризованное, выработанное из обезжиренного молока
3. термизированное
4. нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде
5. нормализованное, выработанное из цельного молока

17. Какие операции включает в себя механическая обработка молока

1. очистку, гомогенизацию, охлаждение
2. сепарирование, восстановление, нормализацию
3. очистку, пастеризацию, гомогенизацию
4. очистку, нормализацию, гомогенизацию

18 Укажите режимы пастеризации молока и сливок

1. низкотемпературные, среднетемпературные, высокотемпературные
2. мягкие, нормальные, высокотемпературные
3. длительные, кратковременные, без выдержки или с выдержкой разной продолжительности
4. кратковременные, мгновенные, продолжительные

19 Сливки - это....

1. концентрированная жировая часть молока
2. концентрированная белковая часть молока
3. белковый концентрат
4. концентрированный кисло-молочный продукт

29 На какие сорта подразделяют молоко по ГОСТ Р 52054 - 2003

1. первый, второй, третий, неклассное молоко
2. первый, второй, несортное молоко
3. первый, второй, третий, несортное молоко
4. высший, первый, второй, несортное молоко

## Ключ ответов к вариантам

		Номера вариантов			
Номера вопросов		1	2	3	4
	1	1	1	3	3
	2	3	3	1	2
	3	4	1	4	4
	4	2	1	1	4
	5	1	4	3	1
	6	1,2,3	1	4	2
	7	1,2,5	3	1	4
	8	2	2	2	3
	9	3	1	1	1
	10	1	4	3	1
	11	4	2	2	1
	12	1,2,3,5	1	3	3
	13	3	2	3	1
	14	1	5	1	3
	15	1	3	3	3
	16	2	3	1	4
	17	1	1	2	4
	18	3	1,2	4	1
	19	1	4	1	1
20	1	1	2	4	

**Критерии оценивания теста:** В каждом варианте по 20 вопросов. Для успешного прохождения теста необходимо правильно ответить на 18 вопросов. Итоговая оценка теста (ЗАЧЕТ).

