ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат: 4187300118CCB3606C1AF1554B071263
Владелец: Бабин Владислав Николаевич
Действителен: с 08.12.2025 г. по 03.03.2027 г.

ФГБОУ ВО УНИВЕРСИТЕТ БИОТЕХНОЛОГИЙ
Кафедра экономики пищевых производств

Рег. № ЭиБп.03-Ж6d3
«17» 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «14» 01 2026 г. № 6
Заведующий кафедрой
_____ Коршунова В.В.
(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.46 Технология первичной переработки продуктов животноводства

Направление подготовки: 36.03.02 Зоотехния
профиль: Зоопсихология и благополучие животных

Новосибирск 2026

389

Паспорт
фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение	ОПК–1, ПК–1	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
2	Сырьевые ресурсы мясной отрасли	ОПК–1, ПК–1	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
3	Переработка скота, с.-х. птицы и кроликов	ОПК–1, ПК–1	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
4	Вторичные продукты убоя скота, птицы и кроликов	ОПК–1, ПК–1	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
5	Производство технических и кормовых продуктов	ОПК–1, ПК–1	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
6	Технология первичной переработки молока	ОПК–1, ПК–1	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
7	Технология производства молока и молочных продуктов	ОПК–1, ПК–1	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
	Контрольная работа	ОПК–1, ПК–1	
	Экзамен	ОПК–1, ПК–1	

Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Классификация показателей, определяющих пищевую, биологическую, энергетическую ценность мяса, субпродуктов и мясопродуктов.
2. Показатели, определяющие совокупную ценность технических и кормовых фабрикатов.
3. Значение стандартизации в совершенствовании производства и обеспечения выпуска продукции мясной отрасли высокого качества.
4. Основные правила транспортировки с/х животных и птицы на перерабатывающие предприятия.
5. Условия размещения и содержания убойных животных и птицы на скотобазах и накопителях предбаз.
6. Правила сдачи-приемки с/х животных и птицы, поступающих на убой.
7. Условия подготовки скота и птицы к убою.
8. Способы оглушения животных, условия и регламентируемые параметры.
9. Условия и правила обескровливания.
10. Условия, последовательность этапов съемки шкур и шпарки туш свиней.
11. Условия и режимные параметры обработки свиных туш.
12. Показатели, определяющие упитанность говядины, телятины и баранины.
13. Показатели, с учетом которых мясо свиней подразделяется на пять категорий упитанности.
14. Регламентируемые операции в цехе убоя скота и разделки туш.
15. Основные технологические операции первичной переработки птицы.
16. Основные признаки, определяющие сортность тушек птицы и категории упитанности с/х птицы на убой.
17. Дефекты первичной переработки животных и птицы и причины их возникновения.
18. Факторы, определяющие условия и режимы охлаждения, замораживания мяса.
19. Факторы, определяющие продолжительность хранения охлажденного и замороженного мяса.
20. Технологические параметры охлаждения и замораживания.
21. Методы размораживания мяса и факторы, определяющие качество размороженного мяса.
22. Правила приемки шкур на консервирование.
23. Последовательность этапов консервирования и классификация шкур.
24. Классификация и входной контроль сырья, поступающего на выработку пищевых свежих и топленых жиров.
25. Технологические параметры и нормативные выхода в процессе производства пищевых жиров.
26. Консервация пищевых жиров.
27. Классификация сырья для выработки кормовой муки и технического жира.
28. Основные этапы производства кормовой муки и технического жира.
29. Качество крови и основные требования к качеству в соответствии с характером ее использования.
30. Классификация технологических видов и компонентов крови на пищевые и технические нужды.
31. Основные этапы технологического процесса производства, нормы выхода колбас вареных, варено-копченых и регламентируемые параметры.
32. Основные этапы производства, нормы выхода полукопченых и сырокопченых колбас и регламентируемые параметры.
33. Методы определения качества колбасных изделий и копченостей.
34. Основное сырье, материалы и тара при производстве мясных и мясо-растительных консервов.

35. Дефекты консервов и возможные причины их возникновения.

36. Основные этапы производства консервированной продукции из мяса с/х животных и птицы.

37. Требования, предъявляемые к молоку, как сырью для пастеризованных молока и сливок.

38. Ассортимент и основные технологические операции по производству пастеризованного молока.

39. Технология производства восстановленного молока.

40. Особенности производства молока: топленого, белкового, витаминизированного.

41. Особенности производства стерилизованного молока.

42. Особенности технологии производства пастеризованных сливок.

43. Требования, предъявляемые к технологическому процессу производства стерилизованных сливок.

44. Пороки молока и меры их предупреждения.

45. Кисломолочные напитки, их биологическая ценность.

46. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.

47. Характеристика микроорганизмов, применяемых для заквасок.

48. Закваски, используемые при производстве кисломолочных напитков.

49. Приготовление заквасок.

50. Общая технологическая схема производства кисломолочных напитков.

51. Сущность сквашивания и созревания кисломолочных продуктов.

52. Технология производства кефира.

53. Технология производства кумыса.

54. Кисломолочные напитки с бифидобактериями. Отличительные особенности технологии производства.

55. Особенности в технологии напитков молочнокислого и смешанного брожения.

56. Сущность ускоренного механизма созревания сметаны с предварительной низкотемпературной обработкой сливок.

57. Отличительные особенности технологии творога традиционным и раздельным способами.

58. Пороки кисломолочных продуктов и меры их предупреждения.

59. Мороженое. Пищевая и биологическая ценность.

60. Технологический процесс производства мороженого.

61. Сущность процесса фризерования.

62. Изменения, происходящие при закаливании мороженого с компонентами его смеси, как это влияет на его качество.

63. Какие специфические требования предъявляют к молочному сырью в маслоделии

64. Способы выработки сливочного масла.

65. Сущность основных положений теоретических основ сбивания сливок в масло.

66. Факторы, влияющие на сбивание масло.

67. Технологические особенности получения масла с использованием маслоизготовителей периодического и непрерывного действия.

68. Физико-химические основы преобразования высокожирных сливок в масло.

69. Особенности технологии вологодского масла.

70. Особенности технологии масла с повышенным содержанием влаги и масла с различными наполнителями.

71. Особенности технологии консервированных видов масла.

72. Сущность основных факторов, влияющих на стойкость при хранении сливочного масла.

73. Оценка качества и пороки масла.

74. Пищевая и биологическая ценность сыров. Классификация сыров.

75. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.

76. Общая технологическая схема производства сыров.

77. Принципы, лежащие в основе подбора заквасок для производства различных видов сыров.

78. Технологические параметры получения сычужного сгустка.

79. Как определить готовность сычужного сгустка к разрезанию, цель и порядок обработки сгустка и сырного зерна.

80. Формование и прессование сыров.

81. Посолка сыров. Способы посолки.

82. Биохимические процессы при созревании сыров, и какие изменения при этом происходят с компонентами молока.

83. Отличительные особенности технологии сыров с высокой температурой второго нагревания.

84. Отличительные особенности технологии сыров с низкой температурой второго нагревания.

85. Твердые сычужные сыры с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения.

86. Технология рассольных сыров.

87. Технология мягких сыров.

88. Схема технологического процесса плавленых сыров. Назначение солей-плавителей в производстве плавленых сыров.

89. Основные пороки вкуса и запаха сыров.

90. Пороки рисунка и консистенции сыров.

91. Теоретические основы и необходимость консервирования молочных продуктов.

92. Классификация молочных консервов.

93. Оценка пригодности молока и молочного сырья для консервирования.

94. Назначение и режимы тепловой обработки консервируемого молочного сырья перед сгущением.

95. Сущность, способы, режимы и кратность концентрирования консервируемого молочного сырья сгущением, сгущением и сушкой.

96. Характеристика сухих молочных продуктов.

97. Цельное сухое молоко и сухие сливки. Особенности технологии производства.

98. Влияние качества молока и режимов стерилизации на формирование состава и свойств сгущенных стерилизованных молочных консервов.

99. Требования и особенности технологии сухих детских и диетических молочных продуктов.

100. Факторы, влияющие на качество и хранимоспособность продуктов консервирования молока и молочного сырья.

101. Адаптированные смеси для детского питания и технология их производства.

102. Основные направления создания продуктов лечебно-профилактического направления.

103. Основы создания безотходных производств.

104. Химический состав и физические свойства обезжиренного молока, пахты и сыворотки.

105. Характеристика напитков из обезжиренного молока, пахты и сыворотки.

106. Получение концентратов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки методом сгущения.

107. Сущность технологии и оптимальные параметры производства молочного белка, казеина и казеинатов.

108.Сущность технологии производных молочного сахара – глюкозогалактозных сиропов и лактулозы.

109.Какие ЗЦМ производят из обезжиренного молока, пахты и сыворотки.

Критерии оценки знаний студентов на экзамене:

– отметка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

– отметка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

– отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

– отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Темы контрольных работ

1. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 25 т мяса в смену. Рассчитать живую массу, количество голов скота и количество непищевого сырья.

2. Технологическая схема переработки КРС и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 40 т мяса в смену, в том числе 15 т говядины и 25 т свинины. Свиньи перерабатываются без шкуры. Рассчитать живую массу и количество голов скота, количество пищевой крови и стабилизатора.

3. Технологическая схема переработки свиней для цеха мощностью 50 т в смену. Свиньи перерабатываются методом крупонирования и в шкуре. Рассчитать количество готовой продукции и количество сырья для шкуроконсервировочного цеха.

4. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 80 т мяса в смену. Рассчитать живую массу и количество голов скота и количество сырья для кишечного цеха.

5. Технологическая схема переработки МРС для цеха мощностью 50 т мяса в смену. Рассчитать живую массу и количество голов скота и количество сырья для цеха технических фабрикатов.

6. Технологическая схема переработки свиней для цеха мощностью 75 т мяса в смену, свиньи перерабатываются тремя способами, в том числе 30 т без шкуры, 15 т в шкуре, 30 т крупонированием. Рассчитать количество готовой продукции.

7. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 45 т в смену, предусмотреть сбор крови закрытым способом. Рассчитать количество готовой продукции и количество плазмы от переработки крови.

8. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 50 т в смену. Рассчитать количество сырья и продуктов убоя.

9. Технологическая схема переработки МРС и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 60 т в смену, в том числе 40 т баранины, 20 т свинины. Рассчитать

живую массу и количество голов скота и количество пищевой крови.

10. Технологическая схема переработки свиней в шкуре для цеха мощностью 55 т в смену, предусмотреть оглушение током повышенной частоты. Рассчитать количество готовой продукции и количество сырья для субпродуктового цеха.

11. Технологическая схема обработки говяжьих рубцов. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 75 т в смену.

12. Технологическая схема обработки голов КРС. Рассчитать количество сырья для убоя и выход голов. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 45 т в смену.

13. Технологическая схема обработки говяжьих шерстных субпродуктов на поточно-механизированной линии. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 80 т в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

14. Технологическая схема обработки книжек. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 100 т в смену. Рассчитать количество сырья готовой продукции.

15. Технологическая схема обработки мякотных субпродуктов. Схема разрабатывается для мясокомбината мощностью 75 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

16. Технологическая схема обработки говяжьих языков, предназначенных для использования в колбасном производстве. Рассчитать количество сырья и готовой продукции, при условии, что мощность мясокомбината 25 т говядины в смену.

17. Технологическая схема обработки сычугов КРС со сбором слизистой оболочки. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 100 т говядины в смену.

18. Технологическая схема обработки свиных голов. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 50 т в смену. Рассчитать количество сырья для убоя и продуктов от разделки.

19. Технологическая схема обработки шерстных субпродуктов с использованием отдельных единиц оборудования. Схема разрабатывается для малого предприятия мощностью 60 голов свиней и 15 голов КРС в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

20. Технологическая схема обработки слизистых субпродуктов с использованием отдельных единиц оборудования. Схема разрабатывается для малого предприятия мощностью 20 голов свиней и 10 голов КРС. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

21. Технологическая схема переработки мягкого жиросырья на линии Р3-ФВТ-1. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 50 т говядины и 20 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры. Мездровый жир на линии не обрабатывается.

22. Технологическая схема переработки мягкого жиросырья на линии Р3-ФВТ-1. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 30 т говядины и 15 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры. Мездровый жир на линии обрабатывается.

23. Разработать технологическую линию переработки мягкого жиросырья для мясокомбината мощностью 15 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

24. Технологическая схема переработки свиного жиросырья. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 50 т свинины в смену. Рассчитать количество готовой продукции, в том числе выход пищевого топленого жира по сортам.

25. Технологическая схема переработки мездрового жира. Схема разрабатывается

для цеха при мясокомбинате мощностью 85 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов.

26. Технологическая схема переработки жиросырья мокрым способом с использованием периодически действующего оборудования. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 45 т свинины в смену. Свиньи перерабатываются методом в шкуре. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

27. Технологическая схема переработки мездрового жира на оборудовании периодического действия. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 50 т свинины в смену. 55 % свинины перерабатывается методом в шкуре, 45 % без шкуры. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

28. Технологическая схема переработки мягкого жиросырья на линии с машиной для вытопки жира Я8-ФИБ. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 40 т говядины и 30 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры.

29. Технологическая схема обезжиривания шквары, полученной при вытопки жира из жиросырья в открытых котлах. Рассчитать количество получаемого жира при условии, что на мясокомбинате мощностью 50 т свинины в открытых котлах перерабатывается мездровый жир. Свинина перерабатывается без шкуры.

30. Технологическая схема переработки мягкого жиросырья для жирового цеха при мясокомбинате мощностью 35 т говядины в смену. Способ переработки обосновать самостоятельно. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

31. Технологическая схема обработки говяжьих черев на поточно-механизированной линии. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 55 т говядины в смену.

32. Разработать технологическую схему обработки тонких кишок для малого предприятия мощностью 15 голов КРС и 35 голов свиней. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

33. Технологическая схема обработки толстых кишок КРС. Схема разрабатывается для кишечного цеха при мясокомбинате мощностью 50 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

34. Технологическая схема переработки черев свиней на поточно-механизированной линии. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 65 т свинины в смену.

35. Технологическая схема обработки черев МРС на поточно-механизи-рованной линии. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и соли для консервирования кишок при условии, что мощность мясокомбината 50 т баранины в смену.

36. Разработать технологическую схему обработки пузырей для кишечного цеха при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену, в том числе 50 т говядины и 25 т свинины. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

37. Разработать технологическую схему обработки черев КРС для кишечного цеха при мясокомбинате мощностью 25 т говядины в смену. Способ обработки и консервирования обосновать самостоятельно. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

38. Разработать технологическую схему предварительной обработки кишечного сырья, предназначенного к использованию в цехе технических фабрикатов. Рассчитать количество сырья.

39. Разработать технологическую схему обработки тонких кишок, поступающих с другого предприятия в виде сырца. Мощность предприятия-поставщика 10 т говядины в смену. Рассчитать количество кишок-сырца и готовой продукции.

40. Разработать технологическую схему переработки кишечного комп-лекта КРС в кишки-полуфабрикат. Обработке подлежат тонкие кишки. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что цех входит в состав предприятия мощностью 30 т

говядины в смену.

41. Технологическая схема сбора первичной переработки крови с получением плазмы. Предусмотреть сбор крови закрытым способом. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность убойного цеха составляет 75 т в смену, в том числе 50 т говядины и 25 т баранины.

42. Разработать участок сбора и первичной переработки крови для предприятия мощностью 10 т мяса в смену. Рассчитать количество крови, готовой продукции и вспомогательных материалов.

43. Технологическая схема производства пищевого светлого альбумина для мясокомбината мощностью 150 т мяса в смену, в том числе 50 т говядины и 100 т свинины. Сушка выполняется методом распыления. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

44. Технологическая схема производства черного пищевого альбумина для мясокомбината мощностью 55 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

45. Технологическая схема сбора и первичной переработки крови с целью получения плазмы для колбасного производства. Схема разрабатывается для предприятия мощностью 45 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

46. Технологическая схема сбора и первичной переработки крови на линии переработки свиней с целью разделения ее на фракции. Сбор крови выполнятся открытым способом. Рассчитать количество сырья и продукции при условии, что мощность предприятия составляет 45 т свинины в смену.

47. Технологическая схема сбора и первичной переработки крови на линии переработки КРС мощностью 70 т говядины в смену. Сбор крови выполняется закрытым способом, готовой продукцией является дефибринированная кровь. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

48. Технологическая схема сбора и первичной переработки крови с целью получения крове-жировой эмульсии для колбасного производства. Схема разрабатывается для предприятия мощностью 30 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

50. Технологическая схема производства черного технического альбумина для мясокомбината мощностью 55 т говядины в смену. Сушка выполняется методом распыления. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

51. Технологическая схема консервирования шкур КРС методом сухого посола с механическим нанесением посолочной смеси. Схема разрабатывается для мясокомбината мощностью 50 т говядины в смену. Рассчитать количество посолочной смеси и ингредиентов.

52. Технологическая схема консервирования шкур свиней сухим механизированным посолом. Схема разрабатывается для мясокомбината мощностью 45 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и посолочной смеси.

53. Технологическая схема консервирования шкур КРС сухим механизированным посолом. Предусмотреть пакетированную отгрузку шкур. Схема разрабатывается для мясокомбината мощностью 55 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и посолочной смеси.

54. Технологическая схема консервирования шкур МРС кислотно-солевым способом. Схема разрабатывается для предприятия мощностью 50 т баранины в смену. Рассчитать количество посолочных ингредиентов.

55. Технологическая схема консервирования шкур свиней сухим механизированным посолом. Предусмотреть пакетированную отгрузку шкур. Схема разрабатывается для предприятия мощностью 55 т свинины. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

56. Разработать технологическую схему консервирования шкур для предприятия

мощностью 15 голов КРС и 35 голов свиней. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и посолочной смеси.

57. говядины в смену. Рассчитать количество сырья и консервирующих компонентов.

58. Технологическая схема производства мясо-костной муки сухим способом в вакуум-горизонтальном котле. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 55 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

59. Технологическая схема производства мясо-костной муки с обезжириванием сырья в автоклаве. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 65 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

60. Технологическая схема производства кровяной муки в вакуум-горизонтальном котле. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 70 т мяса в смену, в том числе 35 т свинины и 35 т говядины. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

61. Технологическая схема производства мясокостной муки. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 35 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

62. Технологическая схема производства костной муки в вакуум-горизонтальном котле. Сырье поступает из колбасного цеха мощностью 35 т вареных колбас в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

63. Технологическая схема производства муки из гидролизованного пера. Рассчитать количество сырья, необходимого для производства 250 кг муки и мощность птицекомбината, достаточную для обеспечения мощности по выработке муки.

64. Технологическая схема производства рого-копытной муки. Рассчитать количество готовой продукции при мощности убойного цеха 120 т говядины в смену.

65. Влияние различных факторов на свойства молока.

66. Влияние различных факторов на пороки молока.

67. Специфические требования к составу молока в консервном производстве и сыроделии.

68. Известные моющие средства.

69. Пороки пастеризованного молока.

70. Пороки сливок.

71. Пороки стерилизованного молока.

72. Моюще-дезинфицирующие средства.

73. Технические требования на молоко заготовляемое

74. Пороки мороженого.

75. Пороки молока микробиологического происхождения.

76. Пороки биохимического происхождения.

77. Современные способы обработки сырья.

78. Способы обеззараживания сырья.

79. Требования к качеству сливок.

80. Известные дезинфицирующие средства.

81. Способы мойки оборудования (тепловые аппараты).

82. Способы дезинфекции оборудования.

83. Требования к качеству молочных продуктов.

84. Этапы молокообразования.

85. Способы установления веса сырья.

86. Условия хранения молока на ферме.

87. Способы транспортировки и средства доставки молочного сырья.

88. Способы очистки молочного сырья.

89. Соя – как сырье в производстве соевых и комбинированных молочных продуктов.

Критерии оценки:
Студент набравший за выполнение контрольной работы:
Менее 7 баллов получает оценку – неудовлетворительно (2);
- 8-11 баллов – удовлетворительно (3);
- 12 -13 баллов – хорошо (4)
- 14 - 15 баллов – отлично (5).

Задания для оценки уровня сформированности компетенции
Задания для оценки уровня компетенции ОПК–1

1. Как называлась организация, созданная в 1929 г для восстановления мясной промышленности в СССР:

А. Росмясо,

+Б. Союзмясо,

В. Мясной Союз России.

2. Как называлась организация, созданная в 2000 г для восстановления мясной промышленности в РФ:

А. Росмясо,

Б. Союзмясо,

+В. Мясной Союз России.

3. К какому типу предприятий относятся мясокомбинаты:

+А. комбинированные,

Б. специализированные.

4. Максимальная величина скидки с живого веса на содержимое жкт составляет:

+А. 3%,

Б. 5%.

В. 7%,

Г. 10%.

5. Укажите самый распространенный способ оглушения животных на мясокомбинатах в РФ:

А. механический,

+Б. электрооглушение,

В. газовая анастезия.

Г. химический.

6. Жир в холодном молоке находится в виде:

а) коллоидного раствора

б) жировых шариков

в) истинного раствора

г) мицелл

ОТВЕТ: б

7. Молочный белок имеет следующие основные фракции:

а) казеин, глобулин и альбумин

б) казеин и глобулин

в) глобулин и альбумин

г) казеин и альбумин

ОТВЕТ: а

8. Содержание воды в молоке составляет в среднем:

а) 87,5 %

б) 60,5 %

в) 30,5 %

г) 80,5 %

ОТВЕТ: а

9. Содержание сухого вещества в молоке составляет в среднем:

а) 12,5 %б

б) 8,0 %

в) 3,6 %

г) 8,5 %

ОТВЕТ: а

10. Йогурт отличается от других кисломолочных напитков следующим:

а. повышенной кислотностью;

б. повышенным содержанием сухих веществ;

в. присутствием спирта;

г. отстоем жира;

д. низкой температурой сквашивания.

ОТВЕТ: б

11. Способ оглушения животных по методу ВНИИМПа

заключается в накладывании контактов на затылочную часть головы *вилкообразного стека* с одновременным прокалыванием кожи.

12. Кровь на пищевые цели собирают *открытым* способом

13. Полый нож предназначен для сбора крови на *пищевые* цели.

14. Съемка шкуры вручную с труднообрабатываемых участков туши называется *забеловка*.

15. Языки, мозги, печень, почки, сердце, мясную обрезь, легкие, селезенку, калтык, диафрагму, трахею, мясо пищевода, вымя крс и молочные железы других животных относят к *мясокостным* субпродуктам.

16. Что относится к физическим свойствам молока……..

ОТВЕТ: вязкость, плотность, электропроводность, температура замерзания, точка кипения, поверхностное натяжение

17. Мембранная обработка молочного сырья – это:

ОТВЕТ: разделение или концентрирование растворов с помощью полупроницаемых мембран, осуществляемое на молекулярном и ионном уровне

18. Сепарирование – это:

ОТВЕТ: разделение молока на две фракции

19. Цель гомогенизации….

ОТВЕТ: предотвращение самопроизвольного отстаивания жира в производстве и хранении молочных продуктов, сохранение однородной консистенции

20. Что относится к тепловой обработке молока…..

ОТВЕТ: охлаждение, пастеризация, дезодорация, стерилизация, УВТ-обработка

Задания для оценки уровня сформированности компетенции
Задания для оценки уровня компетенции ПК-1

1. какой метод извлечения жира из жиросырья не используется в мясной промышленности:

А. вытопка,

Б. гидролизный,

+В. методом экстракции,

Г. электроимпульсный метод,

Д. гидромеханический.

2. Сколько времени занимает вытопка жира на центробежной установке Р3-ФВТ-1 (АВЖ):

А. более 2 минут,

+Б. более 6 минут,

В. более, 30 минут,

Г. более 1 часа.

3. укажите производственное наименование пищевода:

А. черева,

Б. толстая черева,

+В. пикало,

Г. проходник,

Д. гузенка.

4. Что такое «склизок»:

+А. шкура неродившихся или мертворожденных телят,

Б. шкура молодняка крупного рогатого скота, которого поят молоком,

В. шкура некастрированных быков

5. Чаша куттера:

А. неподвижная,

Б. вращается по направлению вращения серповидных ножей,

+В. вращается в противоположную сторону относительно вращения серповидных ножей.

6. В состав сухого вещества молока входят:

а) жир, белок, лактоза, минеральные вещества

б) жир и 6елок

в) белок, углеводы, минеральные вещества

г) жир, белок, лактоза

ОТВЕТ: а

7. Точка замерзания натурального молока:

а) -0,55 ^{0}C

б) 0 ^{0}C

в) -0,25 ^{0}C

г) -1,5 ^{0}C

ОТВЕТ: а

8. Точка кипения натурального молока:

а) 100,2 ^{0}C

б) 100 ^{0}C

в) 102 ^{0}C

г) 105 ^{0}C

ОТВЕТ: а

9. Назовите различия питьевого молока от молочных напитков.

а. в состав входят только компоненты натурального молока;

б. температура пастеризации;

в. вид таро-упаковачного материала и вместимость упаковки;

г. в состав входят различного вида наполнители;

д. обязательно в состав продукта входит сахар.

ОТВЕТ: а

10. Термостатный способ производства сметаны способствует:

а. формированию густой консистенции;

б. сокращению длительности процесса;

в. ускорению протекания биохимических процессов.

ОТВЕТ: а

11. Куттер предназначен для … измельчения.

Ответ: *тонкого*

12. Блокорезка предназначена для измельчения мясных … .

Ответ: *блоков*

13. Дезинтегратор предназначен для … измельчения.

Ответ: *сверхтонкого*

14. На пищевые цели не используют кровь каких животных … .

Ответ: *мрс*

15. Бильная машина предназначена для удаления … .

Ответ: *пера*

16. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока…..

ОТВЕТ: температуры хранения и первоначального количества микрофлоры

17. Первичная обработка молока включает в себя….

ОТВЕТ: очистка от механических загрязнений, охлаждение

18. В какой последовательности проводят санитарную обработку автоцистерны и фляг после приемки молока……

ОТВЕТ: ополаскивание водой, мойка моющими растворами, ополаскивание водой, обработка дезинфицирующим раствором, ополаскивание водой

19. Причинами возникновения пороков в сыром молоке являются….

ОТВЕТ: зоотехнические, ветеринарные факторы, плохое санитарно-гигиеническое условие получения молока на фермах, нарушение режимов или условий первичной обработки, хранения и транспортирования молока

20. Сладкосливочное масло – это масло, вырабатываемое с использованием

ОТВЕТ: Свежих сливок без каких-либо наполнителей