

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

**КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ И  
ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Заместитель директора по учебной работе  
Института ветеринарной медицины  
**Р.Р. Ветровая**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.06.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОВОДСТВА**

**Уровень высшего образования – СПЕЦИАЛИТЕТ**

**Код и наименование специальности: 36.05.01 Ветеринария**

**Направленность программы: Диагностика, лечение и профилактика болезней животных**

**Квалификация – специалист**

**Форма обучения: заочная**

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность программы «Диагностика, лечение и профилактика болезней животных»), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 03 сентября 2015 г. № 962.

Рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) высшего образования и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Составитель: Крыгин В.А., кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров (протокол № 8 от 01 марта 2019 г.).

Зав. кафедрой: Лыкасова И.А., доктор ветеринарных наук, профессор



Прошла экспертизу в методической комиссии факультета заочного обучения (протокол № 5 от 21 марта 2019 г.)

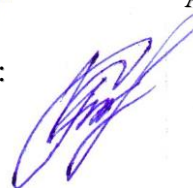
Рецензент: Лыкасова И.А., доктор ветеринарных наук, профессор

Председатель методической комиссии  
факультета заочного обучения:  
доктор сельскохозяйственных наук, доцент



А.А. Белоиков

Заместитель декана факультета заочного обучения:  
доктор биологических наук, профессор



С.А. Гриценко

Заместитель директора по информационно-библиотечному обслуживанию



А.В. Живетина

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и задачи освоения дисциплины.....	4
1.2. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	4
1.3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.....	5
1.4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций).....	5
1.5. Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	5
<b>2. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
2.1. Тематический план изучения и объем дисциплины.....	6
2.2. Структура дисциплины.....	7
2.3. Содержание разделов дисциплины.....	9
2.4. Содержание лекций.....	11
2.5. Содержание лабораторных занятий.....	11
2.6. Самостоятельная работа обучающихся.....	12
2.7. Фонд оценочных средств.....	13
<b>3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>14</b>
Приложение №1.....	17
Лист регистрации изменений.....	62

# 1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к врачебной, научно-исследовательской, экспертно-контрольной деятельности.

**Цель** освоения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства, обоснования заключения об их качестве и безопасности и определения путей их использования, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи** освоения дисциплины:

**изучение:**

- методов и методик ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства;
- нормативных и технических документов, регламентирующих качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;
- правил ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства в зависимости от результатов их ветеринарно-санитарной экспертизы;
- правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;

**овладение практическими навыками:**

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства;
- обоснования ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства в зависимости от результатов экспертизы.

## 1.2. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» у обучающихся должны быть сформированы профессиональные компетенции (ПК):

способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	ПК-8
--	------

## 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» входит в Блок 1 дисциплин основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.05.01 Ветеринария, относится к его вариативной части (Б1.В) и является дисциплиной по выбору (Б1.В.ДВ.06.01).

#### 1.4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
ПК-8. Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства;</li> <li>- нормативные и технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;</li> <li>- правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства в зависимости от результатов их ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>- правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</li> </ul>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства;</li> <li>- обосновывать ветеринарно-санитарную оценку продуктов животноводства в зависимости от результатов их экспертизы</li> </ul>	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и методиками ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства</li> </ul>

#### 1.5. Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8)	продвинутый	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза</p> <p>Организация ветеринарного дела</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Научно-исследовательская работа</p>	<p>Преддипломная практика</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>

## 2 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Тематический план изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела	Контактная работа				СРС	Всего часов	Формы контроля
		Лекции	ЛЗ	КСР	Всего			
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья	2	2	-	-	85	89	Текущие устные и тестовые опросы
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки животноводческого сырья	-	4	-	-	67	71	
3.	Ветеринарно-санитарный контроль производства и транспортирования сырья и продуктов животного происхождения	-	-	-	-	16	16	
	Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	4	зачет с оценкой
	<b>ИТОГО:</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>168</b>	<b>180</b>	

### Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения

Объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» составляет 5 зачетных единицы (180 академических часов), распределение объема дисциплины на контрактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по всем видам учебных занятий и по периодам обучения представлены в таблице:

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 12	
				КР	СР
1	Лекционные занятия	2	-	2	-
2	Лабораторные занятия	6	-	6	-
3	Подготовка к устному опросу на ЛЗ	-	2	-	2
4	Подготовка к тестированию	-	22	-	22
6	Самостоятельное изучение тем	-	144	-	144
8	Промежуточная аттестация	-	4	-	4
9	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет с оценкой	
	<b>Всего</b>	<b>8</b>	<b>172</b>	<b>8</b>	<b>172</b>

## 2.2 Структура дисциплины

№	Наименование разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы									Коды компетенций	
			Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Семинары	Самостоятельная работа, всего	в том числе			Контроль самостоятельной работы		Промежуточная аттестация
								Самостоятельной изучение тем	Подготовка к устному опросу на ЛЗ	Подготовка к тестированию			
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья</b>													
1.	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	12	2	-	-	-	1	-	-	1	-	0,2	ПК-8
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	12	-	-	-	-	8	7	-	1	-	0,2	
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и кровепродуктов	12	-	-	-	-	8	7	-	1	-	0,2	
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья	12	-	-	-	-	8	7	-	1	-	0,2	
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	12	-	-	-	-	8	7	-	1	-	0,2	
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного сырья	12	-	-	-	-	8	7	-	1	-	0,2	
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза технического сырья	12	-	-	-	-	8	7	-	1	-	0,2	
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и кроликов	12	-	2	-	-	2	-	1	1	-	0,2	
9.	Дегустационный анализ мяса	12	-	-	-	-	8	7	-	1	-	0,2	
10.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства в деле охраны здоровья людей и животных	12	-	-	-	-	8	7	-	1	-	0,2	
11.	Общие принципы и схема ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческого сырья	12	-	-	-	-	9	8	-	1	-	0,2	
12.	Требования нормативной документации к ветеринарно-санитарным характеристикам животноводческого сырья	12	-	-	-	-	9	8	-	1	-	0,2	

№	Наименование разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы									Коды компетенций	
			Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Семинары	Самостоятельная работа, всего	в том числе			Контроль самостоятельной работы		Промежуточная аттестация
								Самостоятельной изучение тем	Подготовка к устному опросу на ЛЗ	Подготовка к тестированию			
13.	Консервирование мяса поваренной солью и копчением. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из мяса	12	-	-	-	-	9	8	-	1	-	0,2	ПК-8
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов	12	-	-	-	-	9	8	-	1		0,2	
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	12	-	-	-	-	9	8	-	1		0,2	
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров	12	-	4	-	-	2	-	1	1		0,2	
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов	12	-	-	-	-	9	8	-	1		0,2	
18.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла	12	-	-	-	-	9	8	-	1		0,2	
19.	Общие принципы и схема ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов переработки животноводческого сырья.	12	-	-	-	-	10	8	-	2		0,1	
20.	Требования нормативной документации к ветеринарно-санитарным характеристикам продуктов переработки животноводческого сырья	12	-	-	-	-	10	8	-	2		0,1	
<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль производства и транспортирования сырья и продуктов животного происхождения</b>													
21.	Ветеринарно-санитарный контроль производства и переработки сырья животного происхождения	12	-	-	-	-	8	8	-	-	-	0,1	ПК-8
22.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании продуктов животноводства	12	-	-	-	-	8	8	-	-	-	0,1	
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>х</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>168</b>	<b>144</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>х</b>



### 2.3 Содержание разделов дисциплины

№№ пп	Наименование разделов дисциплины	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Инновационные образовательные технологии
Раздел 1	Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья	<p>Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства в деле охраны здоровья людей и животных.</p> <p>Общие принципы и схема ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческого сырья.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых животных жиров, крови и кровепродуктов, кишечного, кожевенно-мехового, эндокринно-ферментного и технического сырья.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и домашней птицы.</p> <p>Дегустационный анализ мяса</p>	ПК-8	<p><b>Знать:</b> Роль ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства в деле охраны здоровья людей и животных.</p> <p>Общие принципы и схему ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческого сырья.</p> <p>Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов кроликов и домашней птицы, вторичных продуктов убоя животных.</p> <p><b>Уметь:</b> Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу субпродуктов, пищевых животных жиров, крови и кровепродуктов, кишечного, кожевенно-мехового, эндокринно-ферментного и технического сырья, продуктов убоя кроликов и домашней птицы.</p> <p><b>Владеть:</b> Методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного происхождения</p>	лекции-визуализации
Раздел 2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки животноводческого сырья	<p>Общие принципы и схема ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов переработки животноводческого сырья.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов (копченостей, полуфабрикатов).</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (сыров, кисломолочных продуктов, консервов, сливочного масла).</p>	ПК-8	<p><b>Знать:</b> Общие принципы и схему ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов переработки животноводческого сырья.</p> <p><b>Уметь:</b> Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов переработки животноводческого сырья.</p> <p><b>Владеть:</b> Методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов переработки сырья животного происхождения</p>	лекции-визуализации

№№ пп	Наименование разделов дисциплины	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Инновационные образовательные технологии
Раздел 3	Ветеринарно-санитарный контроль производства и транспортирования сырья и продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства Ветеринарно-санитарный контроль перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	ПК-8	<p><b>Знать:</b> Технологию и гигиену производства и переработки сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке сырья животного происхождения.</p> <p>Правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p> <p><b>Уметь:</b> Проводить ветеринарно-санитарный контроль производства, переработки и перевозки сырья животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> Методами ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>	лекции-визуализации
	ИТОГО:				

## 2.4 Содержание лекций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Темы лекций	Трудоемкость (часов)
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья	1.1 Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки животноводческого сырья	---	---
3.	Ветеринарно-санитарный контроль производства и транспортирования сырья и продуктов животного происхождения	---	---
<b>ВСЕГО:</b>			<b>2</b>

## 2.5 Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Темы лабораторных занятий	Трудоемкость (часов)
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья	1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	2
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки животноводческого сырья	2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров	4
3.	Ветеринарно-санитарный контроль производства и транспортирования сырья и продуктов животного происхождения	---	---
<b>ВСЕГО:</b>			<b>6</b>

## 2.6 Самостоятельная работа обучающихся

Название раздела дисциплины	Тема самостоятельной работы	Вид самостоятельной работы	Объем (акад. часов)	КСР (акад. часов)
1. Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	подготовка к тестированию	1	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	8	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и кровепродуктов	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	8	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	8	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	8	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного сырья	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	8	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза технического сырья	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	8	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и кроликов	подготовка к тестированию, устному опросу на ЛЗ	2	
	Дегустационный анализ мяса	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	8	
	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства в деле охраны здоровья людей и животных	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	8	
	Общие принципы и схема ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческого сырья	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	9	

Название раздела дисциплины	Тема самостоятельной работы	Вид самостоятельной работы	Объем (акад. часов)	КСР (акад. часов)
		нию		
	Требования нормативной документации к ветеринарно-санитарным характеристикам животноводческого сырья	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	9	
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки животноводческого сырья	Консервирование мяса поваренной солью и копчением. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из мяса	подготовка к тестированию, устному опросу на ЛЗ	9	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	9	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	9	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров	подготовка к тестированию, устному опросу на ЛЗ	9	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	9	
	Общие принципы и схема ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов переработки животноводческого сырья.	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	9	
	Требования нормативной документации к ветеринарно-санитарным характеристикам продуктов переработки животноводческого сырья	самостоятельное изучение тем, подготовка к тестированию	9	
3. Ветеринарно-санитарный контроль производства и транспортирования	Ветеринарно-санитарный контроль производства и переработки сырья животного происхождения	самостоятельное изучение тем	9	---

Название раздела дисциплины	Тема самостоятельной работы	Вид самостоятельной работы	Объем (акад. часов)	КСР (акад. часов)
ния сырья и продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании продуктов животноводства	самостоятельное изучение тем	9	
ВСЕГО			168	---

### **2.7 Фонд оценочных средств**

Для установления соответствия уровня подготовки студентов требованиям рабочей программы дисциплины разработан фонд оценочных средств (вопросы для самостоятельной работы, темы сообщений и рефератов, вопросы для подготовки к зачету с оценкой). Фонд оценочных средств представлен в Приложении 1.

### **3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Основная литература**

3.1.1 Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / под ред. М. Ф. Боровкова - Москва: Лань, 2013 - 480 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5703](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703)

3.1.2 Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 239 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=3738](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738)

3.1.3 Шкляр М. Ф. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: / М. Ф. Шкляр - Москва: Дашков и К, 2017 - 242, [1] с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/93545>

#### **3.2 Дополнительная литература**

3.2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина [и др.]. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365)

3.2.2 Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58744](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58744)

3.2.3 Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69877](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877)

#### **3.3 Периодические издания**

«Ветеринария» – ежемесячный научно-производственный журнал.

«Мясная индустрия» – ежемесячный производственный научно-технический профессиональный журнал.

«Молочная промышленность» – ежемесячный производственный научно-технический профессиональный журнал.

#### **3.4 Электронные издания**

Научный журнал «АПК России» <http://www.rusapk.ru>

#### **3.5 Учебно-методические разработки**

3.5.1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: методические рекомендации к организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная) [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 30 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1314>

3.5.2 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности

36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная) [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1314>

### **3.6. Учебно-методические разработки для самостоятельной работы обучающихся**

Учебно-методические разработки для самостоятельной работы обучающихся имеются на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров, в научной библиотеке, в локальной сети Института ветеринарной медицины и на сайте ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

3.6.1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: методические рекомендации к организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная) [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 30 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1314>

### **3.7 Электронные ресурсы, находящиеся в свободном доступе в сети Интернет**

3.7.1. Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – Москва, 1998-2019. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>.

3.7.2. Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2019. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

3.7.3. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

3.7.4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информ. портал. – Москва, 2000-2019. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

3.7.5. Единый портал аграрных вузов России [Электронный ресурс]. – 2011-2019. – Режим доступа: <http://agrovuz.ru/>.

3.7.6. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : правовой портал. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

3.7.7. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

3.7.8. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

3.7.9. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.

### **3.8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

3.8.1 Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293

3.8.2 Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766

3.8.3 MyTestXPRo 11.0

3.8.4 Антивирус Kaspersky Endpoint Security.



### 3.9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

#### **Перечень специальных помещений кафедры:**

1. Учебная аудитория № 7 для проведения занятий лекционного типа, оснащенная мультимедийным комплексом (проектор BenQ; экран на штативе; ноутбук ASUS, сетевой фильтр).
2. Учебные аудитории № 255 и № 259 для проведения занятий семинарского типа (лабораторных занятий), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатория экспертизы сырья и потребительских товаров
3. Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную образовательную среду
4. Помещение № 057 для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

#### **Перечень основного лабораторного оборудования:**

- мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе; ноутбук ASUS, сетевой фильтр);
- рН-метр рН-150М;
- люминоскоп «Филин»;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ;
- весы KERN;
- микроскопы Биомед-2;
- центрифуга;
- плитка электрическая.

При изучении дисциплины используется действующая нормативная документация, регламентирующая ветеринарно-санитарные требования к сырью и продуктам животного происхождения, к методам их испытаний.

#### **Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий**

Номер лабораторного занятия	Тема лабораторного занятия	Название специальной лаборатории	Название оборудования и материалов
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	Учебные аудитории № 255 и № 259	рН-метр рН-150М, люминоскоп «Филин», весы KERN, термостат-редуктазник УТР-24, микроскопы Биомед-2, плитка электрическая
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров	Учебные аудитории № 255 и № 259	весы KERN, термостат-редуктазник УТР-24, центрифуга, плитка электрическая

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.6.1 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОВОДСТВА**

**Уровень высшего образования – специалитет**

**Код и наименование специальности: 36.05.01 Ветеринария**

**Направленность программы: Диагностика, лечение и профилактика болезней животных**

**Квалификация – специалист**

**Форма обучения: заочная**

## Содержание

1	Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций)...	19
2	Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций.....	19
3	Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП.....	20
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	21
4.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости.....	21
4.1.1	Устный опрос на лабораторном занятии.....	21
4.1.2	Тестирование.....	23
4.2	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	39
4.2.1	Зачет с оценкой.....	39

## 1 Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций)

Компетенции при изучении дисциплины формируются на *продвинутом* уровне

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
ПК-8. Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства;</li> <li>- нормативные и технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения;</li> <li>- правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства в зависимости от результатов их ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>- правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</li> </ul>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства;</li> <li>- обосновывать ветеринарно-санитарную оценку продуктов животноводства в зависимости от результатов их экспертизы</li> </ul>	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и методиками ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства</li> </ul>

## 2 Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций

Контролируемые компетенции	Этап	Показатели сформированности	Критерии оценивания			
			Неуд.	Удовл.	Хорошо	Отлично
ПК-8. Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Продвинутый	<p><b>Знания</b></p> <p>методов ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>	не знает методов ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	слабые знания методов ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	незначительные пробелы в знаниях методов ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	в полном объеме знает методы ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе

Контролируемые компетенции	Этап	Показатели сформированности		Критерии оценивания			
				Неуд.	Удовл.	Хорошо	Отлично
ПК-8. Способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Продвинутый	<b>Умения</b>	проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	не умеет проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	с трудом может проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	с некоторыми затруднениями может проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	без затруднений может проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе
		<b>Навыки</b>	проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	слабо владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	некоторые пробелы в навыках проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе

### 3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих *продвинутый* этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: методические рекомендации к организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная) [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 30 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1314>

2 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная) [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1314>

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих *продвинутый этап* формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### 4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля

##### 4.1.1 Устный опрос на лабораторном занятии

Устный опрос на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. При подготовке к устному опросу обучающиеся используют учебно-методические разработки кафедры, в которых представлены вопросы, используемые при устном опросе на лабораторных занятиях:

1 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: методические рекомендации к организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная) [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 30 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1314>

2 Крыгин, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, форма обучения заочная) [Электронный ресурс] / В. А. Крыгин. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=1314>

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Критерии оценки ответа доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Ответы обучающихся оцениваются по следующей шкале:

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"><li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li><li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li><li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li><li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li><li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li><li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li><li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li></ul>
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: <ul style="list-style-type: none"><li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li></ul>

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности</li> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul> <p>Отказ от ответа.</p>

Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после устного ответа.

### **Вопросы и задания для контроля знаний обучающихся в форме устного опроса на лабораторных занятиях**

#### ***Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья***

##### Тема 1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы

1. Опишите правила отбора проб птицы для исследований.
2. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса птицы?
3. Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?
4. Какие лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы Вы знаете?
5. Сколько содержится ЛЖК в мясе птицы различной степени свежести?
6. Что характеризует кислотное число жира?
7. Каковы значения кислотного числа жира для мяса птицы различной степени свежести?
8. Чем измеряется перекисное число жира?
9. Каковы значения перекисного числа жира для мяса птицы различной степени свежести?
10. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести?

#### ***Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки животноводческого сырья***

##### Тема 2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сычужных сыров

1. В каких случаях сыры не допускаются к реализации?
2. Опишите правила отбора проб сыров для ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе сыров?

4. Опишите органолептические показатели доброкачественного сыра.
5. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях сычужных сыров?
6. Как определяется массовая доля влаги в сыре?

#### 4.1.2 Тестирование

Тестирование используется для оценки качества самостоятельного освоения обучающимися образовательной программы отдельных разделов дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий автоматизировать процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать 1-4 правильных ответа из 3-7 вариантов ответов. По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа обучающихся приведены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	90-100 % правильных ответов (18-20 ответов)
Оценка 4 (хорошо)	75-89 % правильных ответов (15-17 ответов)
Оценка 3 (удовлетворительно)	55-74 % правильных ответов (11-14 ответов)
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 55 % правильных ответов (менее 11 ответов)

Критерии оценки ответа обучающихся доводятся до их сведения до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающимся непосредственно после его проведения.

#### *Тестовые задания для текущего контроля знаний по дисциплине*

#### **Тестовые задания по разделу «Ветеринарно-санитарная экспертиза животноводческого сырья»**

#### **Вариант 1**

##### **1. К субпродуктам 1 категории относятся:**

- 1) говяжьи и свиные головы, языки, печень, почки, сердце;
- 2) печень, сердце, языки, легкие, почки;
- 3) мозги, языки, печень, сердце, почки;
- 4) печень, сердце, почки, легкие, диафрагма.

##### **2. При ветеринарно-санитарной печени и почек определяют:**

- 1) качество обработки, органолептические, биохимические показатели;
- 2) органолептические, биохимические, микроскопические показатели;
- 3) качество обработки, биохимические, микроскопические показатели;
- 4) качество обработки, органолептические, микроскопические показатели.

##### **3. Кровь, консервированную поваренной солью, хранят не более**

- 1) 2 суток при температуре не выше 4 °С;
- 2) 5 суток при отрицательной температуре;
- 3) 15 суток при температуре не выше 0 °С;
- 4) 30 суток при температуре не выше –8 °С.



**4. Из стабилизированной крови получают:**

- 1) сыворотку, плазму и форменные элементы;
- 2) сыворотку и форменные элементы;
- 3) плазму и форменные элементы;
- 4) сыворотку и плазму.

**5. Кровь, используемую в колбасном производстве, стабилизируют**

- 1) раствором пирофосфата натрия;
- 2) раствором лимоннокислого натрия;
- 3) гепарином;
- 4) поваренной солью.

**6. Жир-сырец – это**

- 1) подкожная и внутренняя жировая ткань убойных животных после перетопки;
- 2) подкожная жировая ткань убойных животных после перетопки;
- 3) внутренняя жировая ткань убойных животных после перетопки;
- 4) подкожная и внутренняя жировая ткань убойных животных.

**7. Лучше всего организмом человека усваивается жир:**

- 1) бараний;
- 2) говяжий;
- 3) свиной;
- 4) конский.

**8. Интенсивно-желтая окраска жира животных наблюдается при**

- 1) листериозе;
- 2) туберкулезе;
- 3) лептоспирозе;
- 4) пастереллезе.

**9. Кишки-полуфабрикат – это**

- 1) кишки, освобожденные от содержимого и промытые;
- 2) кишки, освобожденные от содержимого, промытые и консервированные;
- 3) обработанные соленые и сухие кишки, не рассортированные по калибрам и качеству;
- 4) обработанные соленые и сухие кишки, рассортированные по калибрам и качеству.

**10. Замораживанием консервируют кишки**

- 1) говяжьи, конские;
- 2) бараньи, свиные;
- 3) бараньи, говяжьи;
- 4) говяжьи, свиные.

**11. При обнаружении воспалительных процессов в стенке кишечника его**

- 1) выпускают свободно;
- 2) промораживают или проваривают;
- 3) зачищают;
- 4) утилизируют.

**12. Склизок – это**

- 1) шкура теленка, не освоившего растительный корм;

- 2) шкура теленка, освоившего растительный корм;
- 3) шкура не родившегося или мертворожденного теленка;
- 4) порок шкуры при неправильном ее хранении.

**13. К мясокостным субпродуктам относятся:**

- 1) язык, говяжьи головы, хвосты;
- 2) говяжьи и свиные ноги, говяжьи и свиные головы;
- 3) говяжьи и свиные головы, хвосты;
- 4) говяжьи и свиные ноги, говяжьи и свиные головы, хвосты.

**14. К специальному сырью относятся:**

- 1) гипофиз, щитовидная, поджелудочная, половые железы;
- 2) поджелудочная железа, свиные желудки, легкие, глаза, кровь;
- 3) печень, поджелудочная железа, головной и спинной мозг, легкие, кровь, желчь;
- 4) печень, головной и спинной мозг, легкие, глаза, кровь, желчь.

**15. Быстрее всего шкуры консервируются**

- 1) посолом врасстил;
- 2) тузлукованием с подсолкой;
- 3) кислотнo-солевым способом;
- 4) сухосоленым способом.

**16. Категория субпродуктов зависит от:**

- 1) видовой принадлежности;
- 2) пищевой ценности;
- 3) сроков хранения;
- 4) качества обработки.

**17. На крупные шкуры ветеринарное клеймо ставят**

- 1) в области каждой конечности;
- 2) в области каждой конечности и между лопатками;
- 3) в области каждой конечности и у основания хвоста;
- 4) между лопатками и у основания хвоста.

**18. Влажность мясокостной кормовой муки должна быть не выше**

- 1) 5 %;
- 2) 8 %;
- 3) 10 %;
- 4) 12 %.

**19. Эндокринно-ферментное сырье необходимо отбирать**

- 1) не позднее, чем через 1 час после убой животного;
- 2) не позднее, чем через 1,5 часа после убой животного;
- 3) не позднее, чем через 2 часа после убой животного;
- 4) не позднее, чем через 3 часа после убой животного.

**20. Крупон – это**

- 1) свиная шкура площадью более 100 дм<sup>2</sup>;
- 2) свиная шкура площадью менее 100 дм<sup>2</sup>;
- 3) спинная часть свиной шкуры;
- 4) шкура хряка.

## Вариант 2

### **1. Консервирование эндокринно-ферментного сырья проводится**

- 1) посолом;
- 2) стерилизацией;
- 3) замораживанием;
- 4) высушиванием.

### **2. К субпродуктам 2 категории относятся:**

- 1) свиные и говяжьи головы, печень, почки;
- 2) печень, сердце, языки, легкие, мясная обрезь;
- 3) говяжьи головы, легкие, мясная обрезь, диафрагма;
- 4) почки, легкие, диафрагма, мясокостные хвосты.

### **3. Из дефибринированной крови получают:**

- 1) сыворотку, плазму и форменные элементы;
- 2) сыворотку и форменные элементы;
- 3) плазму и форменные элементы;
- 4) сыворотку и плазму.

### **4. Пороки шкур могут быть**

- 1) прижизненными, технологическими, хранения;
- 2) прижизненными, посмертными, послеубойными;
- 3) предубойными, послеубойными, хранения;
- 4) прижизненными, послеубойными, хранения.

### **5. Кровь, полученную от животных, больных или подозрительных по заболеванию туберкулезом, бруцеллезом, чумой и рожей свиней, пастереллезом, ящуром:**

- 1) проваривают при 100 °С в течение 3 часов и направляют в колбасное производство;
- 2) проваривают при 100 °С в течение 4 часов и направляют в консервное производство;
- 3) проваривают при 100 °С в течение 6 часов и используют на кормовые или технические цели;
- 4) уничтожают.

### **6. Жир-сырец консервируют:**

- 1) замораживанием, проваркой, посолом;
- 2) замораживанием, посолом;
- 3) замораживанием, перетопкой;
- 4) посолом, перетопкой.

### **7. К слизистым субпродуктам относятся**

- 1) говяжьи рубцы, книжки, свиные желудки;
- 2) калтыки, легкие, диафрагма;
- 3) говяжьи и свиные головы, сердце;
- 4) свиные желудки, рубцы, диафрагма.

### **8. Жир от животных, больных туберкулезом (не генерализованная форма)**

- 1) утилизируют;
- 2) перетапливают 1 час при 100 °С;
- 3) перетапливают 20 минут при 100 °С;

4) проваривают.

**9. Быстрая порча субпродуктов-внутренних органов при хранении обусловлена**

- 1) особенностями технологической обработки;
- 2) высоким содержанием белков;
- 3) высокой активностью собственных тканевых ферментов;
- 4) высоким содержанием гликогена.

**10. Прогоркание жиров характеризуется**

- 1) накоплением в нем предельных оксикислот;
- 2) присоединением к молекуле жира воды, в результате чего она расщепляется на глицерин и жирные кислоты;
- 3) присоединением к молекуле жира кислорода, в результате чего образуются альдегиды и кетонные тела;
- 4) окислением непредельных жирных кислот, накоплением перекисных соединений, которые в дальнейшем разлагаются на альдегиды, альдегидокислоты;

**11. Черева – это**

- 1) желудок;
- 2) 12-перстная, тощая и подвздошная кишки;
- 3) ободочная и слепая кишки;
- 4) слепая и прямая кишки.

**12. Замороженную сыворотку и плазму крови хранят:**

- 1) при температуре не выше 0 °С до 1 месяца;
- 2) при температуре не выше –8 °С до 3 месяцев;
- 3) при температуре не выше –8 °С до 6 месяцев;
- 4) при температуре не выше –18 °С до 6 месяцев.

**13. К жиру-сырцу 1 группы относятся:**

- 1) сальник, околопочечный, подкожный жир, кишечный жир;
- 2) жир с желудка (преджелудков), жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур;
- 3) жир с хвоста, жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур;
- 4) сальник, околопочечный, подкожный жир, жир с хвоста, вымени;

**14. Комплект конских кишок состоит из**

- 1) 12-перстной, тощей и подвздошной кишок;
- 2) тощей и ободочной кишок;
- 3) тощей и подвздошной кишок;
- 4) подвздошной и ободочной кишок.

**15. Опоек – это**

- 1) шкура не родившегося или мертворожденного теленка;
- 2) шкура теленка, не освоившего растительный корм;
- 3) шкура теленка, освоившего растительный корм;
- 4) шкура теленка, не пригодная для кожевенного производства.

**16. К техническому сырью относится:**

- 1) любое сырье мясной промышленности;
- 2) мясо тощей упитанности, ветеринарные конфискаты, трупы скота и птицы;
- 3) ветеринарные конфискаты, неприщевое сырье, трупы скота и птицы;
- 4) неприщевое и пищевое сырье, направляемое на промпереработку.

**17. Технический жир получают из**

- 1) любого жирового сырья;
- 2) сборного топленого пищевого жира;
- 3) пищевого и технического сырья;
- 4) технического сырья, направляемого на утилизацию.

**18. К эндокринному сырью относятся:**

- 1) гипофиз, щитовидная, околощитовидные, половые железы, надпочечники;
- 2) поджелудочная железа, половые железы, кровь, желчь;
- 3) гипофиз, поджелудочная железа, половые железы, кровь, желчь, фибрин;
- 4) печень, головной и спинной мозг, легкие, глаза, кровь, желчь.

**19. К мякотным субпродуктам относятся:**

- 1) свиные головы, языки, печень, свиные желудки;
- 2) печень, сердце, языки, легкие;
- 3) говяжьи и свиные головы, языки, печень, сердце;
- 4) говяжьи хвосты, легкие, мясная обрезь, диафрагма.

**20. Ветеринарному клейменению подлежат**

- 1) шкуры убойных животных;
- 2) шкуры сельскохозяйственных животных, пушных зверей;
- 3) шкуры сельскохозяйственных животных, пушных зверей зверохозяйств, промысловых животных;
- 4) шкуры пушных зверей зверохозяйств, промысловых животных.

**Вариант 3**

**1. К субпродуктам 1 категории относятся:**

- 1) говяжьи головы, мозги, вымя;
- 2) мясная обрезь, легкие, язык;
- 3) язык, печень, почки;
- 4) диафрагма, калтыки, язык, сердце.

**2. Для пищевых и медицинских целей собирают кровь от:**

- 1) крупного рогатого скота, свиней, лошадей;
- 2) крупного и мелкого рогатого скота и свиней;
- 3) крупного и мелкого рогатого скота;
- 4) крупного рогатого скота, свиней.

**3. Вытопку жиров производят способами:**

- 1) влажным, сухим;
- 2) мокрым, сухим;
- 3) сухим, смешанным, влажным;
- 4) мокрым, ускоренным, сухим.

**4. К техническим субпродуктам относятся:**

- 1) калтыки, бараньи головы;
- 2) половые органы, рога;
- 3) диафрагма, ноги и путовый сустав говяжьи;
- 4) диафрагма, копыта, половые органы.

**5. Для предотвращения свертывания крови ее после взятия:**

- 1) дефибринируют или стабилизируют;
- 2) дефибринируют или сепарируют;
- 3) стабилизируют или сепарируют;
- 4) сепарируют или консервируют.

#### **6 Гидролиз жира характеризуется**

- 1) накоплением в нем предельных оксикислот;
- 2) присоединением к молекуле жира воды, в результате чего она распадается на глицерин и жирные кислоты;
- 3) присоединением к молекуле жира кислорода, в результате чего образуются альдегиды и кетонные тела;
- 4) окислением непредельных жирных кислот, накоплением перекисных соединений, которые в дальнейшем разлагаются на альдегиды, альдегидокислоты.

#### **7. Комплектом кишок называется совокупность**

- 1) желудка, кишок и мочевого пузыря от одного животного;
- 2) пищевода, желудка и кишок от одного животного;
- 3) пищевода, кишок и мочевого пузыря от одного животного;
- 4) пищевода, желудка. Кишок и мочевого пузыря от одного животного.

#### **8. Оттока – это**

- 1) желудок с кишечником;
- 2) желудок с кишечником и брыжейкой;
- 3) кишечник с брыжейкой;
- 4) желудок с пищеводом и брыжейкой.

#### **9. Быстрая порча мякотных субпродуктов при хранении обусловлена**

- 1) особенностями технологической обработки;
- 2) высоким содержанием белков;
- 3) высокой влажностью;
- 4) высоким содержанием гликогена.

#### **10. Кровь, полученную от животных, больных или подозрительных по заболеванию особо опасными заболеваниями (сибирская язва, эмкар, чума крупного рогатого скота и пр.):**

- 1) проваривают в течение 3 часов;
- 2) стерилизуют при 120 °С;
- 3) утилизируют;
- 4) уничтожают.

#### **11. Для органотерапевтических препаратов используется**

- 1) эндокринное, ферментное, медицинское сырье;
- 2) эндокринное, ферментное, специальное сырье;
- 3) эндокринное, ферментное, жировое сырье;
- 4) специальное сырье.

#### **12. Брыжеватость – это**

- 1) надрыв брыжейки кишечника;
- 2) отверстия в кишках в местах отделения кровеносных сосудов от брыжейки;
- 3) отверстия в стенке кишечника в местах отделения брыжейки;
- 4) отверстия в брыжейке, сделанные личинками гельминтов.

**13. К крупному кожевенному сырью относят**

- 1) любые шкуры массой свыше 10 кг;
- 2) шкуры взрослого крупного рогатого скота и лошадей;
- 3) шкуры взрослого крупного рогатого скота, лошадей, ослов, мулов, свиней, ослов, мулов массой свыше 10 кг;
- 4) шкуры массой свыше 10 кг, кроме свиных шкур, а также шкуры ослов и мулов независимо от массы.

**14. Из перечисленных лучшим способом консервирования шкур является**

- 1) сухосоленый способ;
- 2) пресносухой способ;
- 3) замораживание;
- 4) тузлукование.

**15. Технический жир по качеству может быть**

- 1) высшего, первого, второго сортов;
- 2) первого, второго, третьего сортов;
- 3) первого, второго сорта, несортным;
- 4) высшего, первого, второго сортов, несортным.

**16. При производстве органолептических препаратов очистка экстракта активного вещества от примесей осуществляется способами:**

- 1) нейтрализацией, высаливанием, осаждением спиртом, омылением, адсорбцией, вымораживанием;
- 2) трансформацией, высаливанием, осаждением кислотой, фильтрацией, центрифугированием, отстаиванием;
- 3) трансформацией, выпариванием, осаждением щелочью, фильтрацией, центрифугированием, вымораживанием;
- 4) растворением в ацетоне, выпариванием, осаждением щелочью, фильтрацией, центрифугированием, отстаиванием.

**17. К жиру-сырцу 2 группы относятся:**

- 1) сальник, околопочечный, кишечный жир;
- 2) жир с желудка (преджелудков), жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур, кишечный жир;
- 3) жир с хвоста, жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур;
- 4) сальник, околопочечный, подкожный жир, жир с хвоста, вымени;

**18. К шерстным субпродуктам относятся:**

- 1) свиные и говяжьи головы, свиные и говяжьи ноги;
- 2) свиные головы, говяжьи ноги;
- 3) говяжьи и свиные головы, свиные ноги;
- 4) говяжьи и свиные головы, говяжьи ноги.

**19. Лабораторное исследование шкур на сибирскую язву проводится**

- 1) в любом случае;
- 2) при убое животного на боенском предприятии;
- 3) при убое животного вне боенского предприятия;
- 4) при подозрении заболевания животного сибирской язвой.

**20. Кровь, используемую для пищевых целей, консервируют:**

- 1) фенолом или крезолом;

- 2) поваренной солью;
- 3) лимонной кислотой;
- 4) уксусной кислотой.

**Тестовые задания по разделу  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки  
животноводческого сырья»**

**Вариант 1**

**1. Молочные консервы – это**

- 1) продукты из молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате специальной обработки сохраняются длительное время с несущественными изменениями;
- 2) продукты из молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате специальной обработки сохраняются длительное время без существенных изменений;
- 3) продукты из молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате специальной обработки сохраняются длительное время без каких-либо изменений;
- 4) продукты из молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате специальной обработки сохраняются без каких-либо изменений.

**2. Полуфабрикаты в тесте хранят при температуре:**

- 1)  $-5 \dots -10^{\circ}\text{C}$ ;
- 2)  $0 \dots -10^{\circ}\text{C}$ ;
- 3) не выше  $-5^{\circ}\text{C}$ ;
- 4) не выше  $-10^{\circ}\text{C}$ .

**3. Сычужные сыры бывают**

- 1) сверхтвердые, твердые, мягкие, рассольные;
- 2) твердые, мягкие, рассольные, кисломолочные;
- 3) твердые, полутвердые, мягкие, кисломолочные;
- 4) твердые, полутвердые, мягкие, плавленые.

**4. В основе консервирования мяса поваренной солью лежит принцип:**

- 1) анабиоза;
- 2) биоза;
- 3) абиоза;
- 4) ценобиоза.

**5. Сухие молочные продукты изготавливают с использованием биологического принципа**

- 1) абиоза;
- 2) анабиоза;
- 3) ценобиоза;
- 4) метабиоза.

**6. Ремнистая консистенция сыра связана с**

- 1) повышенным содержанием влаги, повышенной кислотностью;
- 2) пониженным содержанием влаги, пониженной кислотностью;
- 3) повышенной кислотностью, пониженным содержанием белка;



4) повышенным содержанием соли.

**7. При отсутствии холодильного оборудования на предприятии торговли мясные полуфабрикаты:**

- 1) хранению и реализации не подлежат;
- 2) могут храниться не более 8 часов;
- 3) могут храниться не более 15 часов;
- 4) могут храниться не более 24 часов.

**8. В зависимости от балльной оценки органолептических показателей масла оно подразделяется на сорта:**

- 1) высший, первый, второй;
- 2) высший, первый;
- 3) первый, второй;
- 4) высший, первый, второй, несортной.

**9. Признаками мясных рубленых полуфабрикатов являются:**

- 1) показатель массовой доли фарша;
- 2) присутствие в рецептуре исключительно мясного сырья;
- 3) показатель массовой доли влаги;
- 4) показатель массовой доли нитрита натрия.

**10. Коровье (сливочное) масло – это**

1) масло из коровьего молока с массовой долей жира от 68,5 до 85 %, имеющее характерный сливочный вкус и запах, пластичную консистенцию, цвет от белого до желтого и представляющее собой дисперсную систему «масло в воде»;

2) масло из коровьего молока с массовой долей жира от 30 до 85 %, имеющее характерный сливочный вкус и запах, пластичную консистенцию, цвет от белого до желтого и представляющее собой дисперсную систему «масло в воде»;

3) масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50 до 85 %, имеющее характерный сливочный вкус и запах, пластичную консистенцию, цвет от белого до желтого и представляющее собой дисперсную систему «вода в масле»;

4) масло из коровьего молока с массовой долей жира от 30 до 85 %, имеющее характерный сливочный вкус и запах, пластичную консистенцию, цвет от белого до желтого и представляющее собой дисперсную систему «вода в масле».

**11. При ветеринарно-санитарной экспертизе молочных консервов определяют**

1) массовую долю сахарозы, жира, количество соматических клеток, группу чистоты, титруемую кислотность, плотность;

2) массовую долю сахарозы, жира, влаги, сухих веществ, группу чистоты, титруемую кислотность;

3) массовую долю сахарозы, жира, сухих веществ, группу чистоты, титруемую кислотность;

4) массовую долю сахарозы, жира, белка, группу чистоты, плотность, термоустойчивость.

**12. Невыраженный (пустой) вкус масла является результатом**

- 1) высокой температуры пастеризации сливок;
- 2) низкой температуры пастеризации сливок;
- 3) недостаточного созревания сливок;
- 4) перезревания сливок.

**13. Копчености из свинины могут быть:**

- 1) сыровялеными, сырокопчеными, варено-копчеными, жареными;
- 2) сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными;
- 3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными;
- 4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными.

**14. При ветеринарно-санитарной экспертизе масла определяются физико-химические показатели:**

- 1) массовая доля жира, сухого вещества, влаги, титруемая кислотность плазмы, плотность плазмы, термоустойчивость;
- 2) массовая доля жира, влаги, поваренной соли (для соленого масла), титруемая кислотность плазмы, термоустойчивость;
- 3) массовая доля жира, сухого вещества, влаги, титруемая кислотность, кислотоустойчивость, термоустойчивость;
- 4) массовая доля жира, сухого вещества, поваренной соли (для соленого масла), титруемая кислотность плазмы, термоустойчивость.

**15. По способу тепловой обработки копчености из свинины могут быть:**

- 1) копчено-вареными;
- 2) пастеризованными;
- 3) тиндализованными;
- 4) сыровялеными.

**16. Органолептическая оценка качества сычужных сыров проводится по шкале**

- 1) 10-балльной;
- 2) 20-балльной;
- 3) 50-балльной;
- 4) 100-балльной.

**17. К натуральным полуфабрикатам относятся:**

- 1) азу, антрекот, бефстроганов;
- 2) шницель отбивной, ромштекс, бефстроганов;
- 3) котлета отбивная, ромштекс, зразы;
- 4) бифштекс отбивной, котлета по-киевски, биточки.

**18. Сыры – это**

- 1) высокоценные пищевые продукты, полученные из молока путем его свертывания, выделения сгустка с последующей его обработкой и созреванием;
- 2) высокоценные пищевые продукты, полученные из молока путем свертывания белков, выделения сырной массы с последующей ее обработкой и созреванием;
- 3) высокоценные пищевые продукты, полученные из молока путем сбраживания лактозы, выделения сгустка с последующей его обработкой и созреванием;
- 4) высокоценные пищевые продукты, полученные из молока путем свертывания жиров, выделения сырной массы с последующей ее обработкой и созреванием.

**19. Термоустойчивость масла – это**

- 1) способность пробы масла сохранять форму после термостатирования при 30 °С в течение 1 часа;
- 2) способность пробы масла сохранять форму после термостатирования при 30 °С в течение 2 часов;

- 3) способность пробы масла сохранять форму после 1 часа термостатирования при температуре плавления молочного жира;
- 4) способность масла не плавиться при температуре плавления молочного жира.

**20. Размер кристаллов лактозы в сгущенных молочных консервах должен быть**

- 1) не менее 10 мкм;
- 2) не более 10 мкм;
- 3) не менее 15 мкм;
- 4) не более 15 мкм.

**Вариант 2**

**1. Подлежат технической утилизации мясные копчености с пороками:**

- 1) рапистость;
- 2) потемнение поверхности;
- 3) кислый вкус;
- 4) просырь.

**2. При ветеринарно-санитарной экспертизе сычужных сыров определяются показатели:**

- 1) массовая доля поваренной соли, массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность;
- 2) массовая доля поваренной соли, массовая доля жира в сухом веществе сыра, кислотность;
- 3) массовая доля поваренной соли, массовая доля жира, плотность, кислотность;
- 3) массовая доля поваренной соли, массовая доля жира, кислотность, общая бактериальная обсемененность.

**3. К панированным полуфабрикатам относятся:**

- 1) котлета отбивная;
- 2) антрекот;
- 3) бефстроганов;
- 4) ростбиф.

**4. Признаками полуфабрикатов в тесте являются:**

- 1) присутствие в рецептуре исключительно мясного сырья;
- 2) показатель массовой доли влаги;
- 3) показатель массовой доли фарша;
- 4) показатель массовой доли нитрита натрия.

**5. Для предотвращения мучнистой или песчанистой консистенции молочных консервов с сахаром во время охлаждения в них вносят затравку:**

- 1) мелкокристаллическую сахарозу;
- 2) мелкокристаллическую глюкозу;
- 3) мелкокристаллическую лактозу;
- 4) мелкокристаллическую поваренную соль.

**6. Панировка мясных полуфабрикатов проводится с целью:**

- 1) сохранения мясного сока в процессе тепловой обработки;
- 2) увеличения сроков хранения изделий;
- 3) сохранения массы изделий в процессе хранения;

4) улучшения внешнего вида;

#### **7. Молокосодержащий продукт – это**

1) продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором не предусматривается замена молочного жира немолочным;

2) продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором предусматривается замена молочного жира немолочным в количестве не более 25 %;

3) продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором предусматривается замена молочного жира немолочным в количестве не более 50 %;

4) продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором предусматривается замена молочного жира немолочным в количестве не более 75 %.

#### **8. Сливочное масло подразделяется на**

1) топленое, сладкосливочное, кислосливочное, соленое, несоленое;

2) подсырное, сладкосливочное, кислосливочное, соленое, несоленое;

3) подсырное, сладкосливочное, кислосливочное, спред;

4) топленое, сладкосливочное, кислосливочное, комбинированное.

#### **9. Признаками натуральных мясных полуфабрикатов являются:**

1) наличие панировки;

2) обязательная индивидуальная упаковка;

3) использование в рецептуре исключительно мясного сырья;

4) наличие оболочки.

#### **10. Крошливая консистенция сыра связана с**

1) повышенной кислотностью сырного теста;

2) пониженной кислотностью сырного теста;

3) повышенной влажностью сырного теста;

4) пониженной влажностью сырного теста;

#### **11. Органолептическую оценку мясных полуфабрикатов проводят:**

1) перед замораживанием и в мороженом виде;

2) после оттаивания;

3) в мороженом виде и после оттаивания;

4) после тепловой обработки.

#### **12. Органолептическая оценка сливочного масла проводится по шкале:**

1) 10-балльной;

2) 20-балльной;

3) 50-балльной;

4) 100-балльной.

#### **13. Пастеризация – это**

1) нагревание сырья (продукта) до температуры не ниже 100 °С;

2) нагревание сырья (продукта) до температуры ниже 100 °С;

3) нагревание сырья (продукта) до температуры не выше 100 °С;

4) нагревание сырья (продукта) до температуры выше 100 °С.

#### **14. Признаками мясных рубленых полуфабрикатов являются:**

- 1) наличие панировки;
- 2) использование в рецептуре исключительно мясного сырья;
- 3) фиксированная масса изделия;
- 4) полная готовность к употреблению в пищу.

**15. Крошливая консистенция масла является результатом**

- 1) недостаточной промывки масляного зерна;
- 2) взбивания сливок при высокой температуре;
- 3) длительного созревания сливок при низкой температуре;
- 4) недостаточного созревания сливок.

**16. К переработанным относятся сыры**

- 1) сычужные;
- 2) плавленые;
- 3) кисломолочные;
- 4) рассольные.

**17. Содержание жира в высокожирных сливках**

- 1) на 7...10 % ниже содержания жира в изготавливаемом масле;
- 2) равно содержанию жира в изготавливаемом масле;
- 3) на 3,5 % выше содержания жира в изготавливаемом масле;
- 4) на 7 % выше содержания жира в изготавливаемом масле.

**18. Влажность герметично упакованных сухих молочных продуктов должна быть**

- 1) не более 2 %;
- 2) не более 3 %;
- 3) не более 4 %;
- 4) не более 5 %.

**19. При ветеринарно-санитарной экспертизе масла определяются органолептические показатели:**

- 1) внешний вид, вид на разрезе, цвет, консистенция, вкус и запах;
- 2) консистенция и внешний вид, цвет, вкус и запах;
- 3) внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах, термоустойчивость;
- 4) консистенция и внешний вид, вид на разрезе, вкус и запах.

**20. Стерилизованные молочные консервы без сахара изготавливают с использованием биологического принципа**

- 1) абиоза;
- 2) анабиоза;
- 3) ценобиоза;
- 4) метабиоза.

**Вариант 3**

**1. Молокосодержащий продукт – это**

- 1) продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором содержание сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 10 %;
- 2) продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором содержание сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 15 %;

3) продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором содержание сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20 %;

4) продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором содержание сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 30 %.

**2. Сухие молочные продукты изготавливают путем**

- 1) распылительной, сублимационной, криогенной сушки;
- 2) распылительной, пленочной, сублимационной сушки;
- 3) пленочной, сублимационной, криогенной сушки;
- 4) сублимационной, пленочной, пастеризационной сушки.

**3. Признаками сырокопченого изделия из свинины являются:**

- 1) показатель остаточной активности кислой фосфатазы;
- 2) показатель остаточной активности пероксидазы;
- 3) наличие или отсутствие оболочки;
- 4) показатель массовой доли нитрита натрия.

**4. Массовая доля жира в топленом масле должна быть не менее**

- 1) 72,5 %;
- 2) 82,5 %;
- 3) 95 %;
- 4) 99 %.

**5. Основными группами мясных полуфабрикатов являются:**

- 1) натуральные, панированные, рубленые, в тесте;
- 2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые;
- 3) панированные, непанированные;
- 4) с предварительной термической обработкой, без предварительной термической обработки.

**6. Молоко, используемое при производстве сыров, по качеству должно быть не ниже**

- 1) высшего сорта;
- 2) первого сорта;
- 3) второго сорта;
- 4) любого сорта.

**7. При ветеринарно-санитарной экспертизе изделий из мяса в них определяют:**

- 1) температуру плавления жира, массу изделия, количество гликогена;
- 2) кислотное и пероксидное число жира, массовую долю поваренной соли, активность пероксидазы;
- 3) толщину шпика, массу изделия, массовую долю жира;
- 4) активность пероксидазы и кислой фосфатазы, наличие продуктов белкового распада.

**8. Промышленное производство сливочного масла осуществляется способами:**

- 1) механическим сбиванием сливок с последующей обработкой сгустка;
- 2) механическим сбиванием сливок, преобразованием высокожирных сливок;
- 3) преобразованием высокожирных сливок с последующим их сбиванием;
- 4) преобразованием высокожирных сливок, выделением молочного жира путем прессования и фильтрации.

**9. Гомогенизацию молока проводят с целью**

- 1) предотвращения засахаривания сгущенных консервов;
- 2) предотвращения отстаивания жира в сгущенных консервах;
- 3) снижения вязкости смеси сгущенного молока с сахарным сиропом;
- 4) улучшения вкусовых качеств сгущенных консервов.

**10. Пельмени хранят при температуре:**

- 1) не выше  $-10^{\circ}\text{C}$ ;
- 2)  $-5 \dots -10^{\circ}\text{C}$ ;
- 3) не выше  $-5^{\circ}\text{C}$ ;
- 4)  $0 \dots -10^{\circ}\text{C}$ ;

**11. Масляное зерно – это**

- 1) концентрированная суспензия-эмульсия, состоящая из жировых шариков;
- 2) концентрированная суспензия-эмульсия, состоящая из пахты;
- 3) концентрированная суспензия-эмульсия, состоящая из жировых шариков и пахты;
- 4) отдельные жировые шарики в сбиваемых сливках.

**12. Полную органолептическую оценку мясных полуфабрикатов проводят:**

- 1) перед замораживанием и в мороженом виде;
- 2) после оттаивания;
- 3) в мороженом виде и после оттаивания;
- 4) после тепловой обработки.

**13. Молочные консервы готовят путем**

- 1) стерилизации, сгущения, сушки молока, добавления в молоко веществ, повышающих рН среды;
- 2) стерилизации, сгущения, сушки молока, добавления в молоко веществ, повышающих осмотическое давление;
- 3) стерилизации, сгущения, сушки молока, добавления в молоко веществ, снижающих осмотическое давление;
- 4) пастеризации, сгущения, сушки молока, добавления в молоко веществ, понижающих рН среды.

**14. Категория полуфабрикатов зависит от:**

- 1) массы изделий;
- 2) массовой доли мясного сырья;
- 3) сорта мясного сырья;
- 4) массовой доли мышечной ткани.

**15. В зависимости от балльной оценки органолептических показателей сычужных сыров они подразделяются на сорта:**

- 1) высший, первый, второй;
- 2) высший, первый;
- 3) первый, второй;
- 4) высший, первый, второй, несортной.

**16. Масло, содержащее немолочный жир, называется**

- 1) кисломолочным;
- 2) ненатуральным;
- 3) комбинированным;
- 4) универсального назначения.

### **17. К панированным полуфабрикатам относятся:**

- 1) котлета отбивная;
- 2) антрекот;
- 3) бефстроганов;
- 4) ростбиф.

### **18. Штафф – это**

- 1) рыхлая или мучнистая консистенция масла;
- 2) образование на поверхности масла темно-желтого слоя, имеющего неприятный привкус и запах;
- 3) привкус перепастеризации сливок;
- 4) пониженная термоустойчивость масла.

### **19. Сырный продукт – это**

- 1) молочный продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;
- 2) молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;
- 3) молочный продукт, по химическому составу сходный с сыром;
- 4) молокосодержащий продукт, по химическому составу сходный с сыром.

### **20. Сгущенные молочные консервы с сахаром изготавливают с использованием биологического принципа**

- 1) абиоза;
- 2) анабиоза;
- 3) ценобиоза;
- 4) метабиоза.

## **4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

### **4.2.1 Зачет с оценкой**

Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимися образовательной программы по дисциплине.

Зачет проводится в форме опроса по билетам. Билеты утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете содержится три вопроса. Перечень вопросов для зачета утверждается на заседании кафедры и подписывается заведующим кафедрой. Вопросы к зачету составляются на основании действующей рабочей программы дисциплины, и доводятся до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала сессии.

Зачет проводится в период зачетной сессии, предусмотренной учебным планом в соответствии с расписанием сессии, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, форма испытания, время и место проведения консультации, ФИО преподавателя. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения декана не допускается. В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

По результатам зачета обучающимся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Оценка за зачет выставляется преподавателем в зачетно-экзаменационную ведомость в сроки, установленные расписанием зачетов. Оценка в зачетную книжку выставляется в день аттестационного испытания. Для про-



ведения аттестационного мероприятия ведущий преподаватель лично получает в деканате зачетно-экзаменационные ведомости. После окончания зачета преподаватель в тот же день сдает оформленную ведомость в деканат факультета.

При проведении устного аттестационного испытания в аудитории не должно находиться более восьми обучающихся на одного преподавателя.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой дисциплины, а также с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой и непрограммируемыми калькуляторами. Время подготовки ответа при сдаче зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут. При подготовке к устному зачету обучающийся, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на дополнительные вопросы с соответствующим продлением времени на подготовку.

Если обучающийся явился на зачет, и, отказавшись от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в аттестационной ведомости ему выставляется оценка «не зачтено».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования, преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «Не зачтено».

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на занятиях.

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются приказом ректора Университета.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения деканата и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, могут сдавать зачеты в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

Критерии оценки ответа обучающегося, а также форма его проведения доводятся до сведения обучающихся до начала зачета. Результат зачета объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Критерии оценки ответа обучающихся на зачете приведены в таблице:

Шкала	Критерии оценивания
Зачтено, оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полностью усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов</li> </ul>
Зачтено, оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</li> <li>- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Зачтено, оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Не зачтено, оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>

### Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Понятие об учебной дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства», ее объекты, цели, задачи, методы и связь с другими науками.
2. Требования нормативной документации к ветеринарно-санитарным характеристикам мяса птицы.
3. Органолептическое исследование мяса птицы на свежесть.
4. Методы лабораторных исследований мяса птицы на свежесть.
5. Требования нормативной документации к ветеринарно-санитарным характеристикам мяса кроликов.
6. Органолептическое исследование мяса кроликов на свежесть.

7. Методы лабораторных исследований мяса кроликов на свежесть.
8. Морфология и химия жирового сырья.
9. Технология и гигиена вытопки животных жиров.
10. Порядок (схема) ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров.
11. Общая характеристика, классификация, химический состав и пищевая ценность субпродуктов.
12. Технология и гигиена обработки субпродуктов.
13. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности субпродуктов.
14. Порядок и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов.
15. Химический состав и пищевая ценность крови убойных животных. Использование крови для производства пищевых и технических продуктов.
16. Технология сбора и обработки крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
17. Ветеринарно-санитарные требования к крови животных, как к пищевому сырью.
18. Номенклатура (классификация) кишечного сырья и ветеринарно-санитарные требования к нему. Пороки кишечного сырья.
19. Технология и гигиена обработки и консервирования кишечного сырья.
20. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы кишечного сырья.
21. Классификация кожевенного и мехового сырья.
22. Технология и гигиена консервирования кожевенного сырья.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья. Пороки и дефекты кожевенного и мехового сырья.
24. Клеймение кожевенного и мехового сырья.
25. Номенклатура (классификация) эндокринно-ферментного сырья и ветеринарно-санитарные требования к нему.
26. Технология и гигиена сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья.
27. Номенклатура технического сырья.
28. Схема утилизации технического сырья.
29. Продукция утилизации технического сырья и ветеринарно-санитарные требования к нему.
30. Общая характеристика копченых изделий из мяса. Классификация и ассортимент копченых изделий.
31. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности копченых изделий из мяса. Пороки и дефекты копченых изделий.
32. Порядок (схема) ветеринарно-санитарной экспертизы копченых изделий из мяса.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из свинины – правила отбора проб и органолептическое исследование.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из свинины – лабораторные исследования.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из мяса птицы – правила отбора проб и органолептическое исследование.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченых продуктов из мяса птицы – лабораторные исследования.
37. Общая характеристика мясных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов.
38. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов. Пороки и дефекты мясных полуфабрикатов.
39. Порядок (схема) ветеринарно-санитарной экспертизы мясных полуфабрикатов.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных рубленых полуфабрикатов – правила отбора проб и органолептическое исследование.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных рубленых полуфабрикатов – лабораторные исследования.

42. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов в тесте – правила отбора проб и органолептическое исследование.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов в тесте – лабораторные исследования.
44. Общая характеристика сыров. Классификация и ассортимент сыров.
45. Требования к качеству и безопасности сычужных сыров. Пороки и дефекты сыров.
46. Требования к качеству и безопасности плавленых сыров.
47. Порядок (схема) ветеринарно-санитарной экспертизы сыров.
48. Общая характеристика сливочного масла. Классификация и ассортимент сливочного масла.
49. Требования к качеству и безопасности сливочного масла. Пороки и дефекты сливочного масла.
50. Порядок (схема) ветеринарно-санитарной экспертизы сливочного масла.
51. Общая характеристика молочных консервов. Классификация и ассортимент молочных консервов.
52. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сухих молочных консервов.
53. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности сгущенных молочных консервов. Пороки и дефекты молочных консервов.
54. Порядок (схема) ветеринарно-санитарной экспертизы молочных консервов.
55. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве животноводческого сыра.
56. Ветеринарно-санитарный контроль переработке мяса и производстве мясных продуктов.
57. Ветеринарно-санитарный контроль переработке молока и производстве молочных продуктов.
58. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании убойных животных различными видами транспорта.
59. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании животноводческого сырья различными видами транспорта.
60. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании продуктов переработки животноводческого сырья различными видами транспорта.

### **Задания для итогового контроля знаний по дисциплине в форме тестирования**

#### **1 К субпродуктам 1 категории относятся:**

1. говяжки и свиные головы, языки, печень, почки, сердце;
2. печень, сердце, языки, легкие, почки;
3. мозги, языки, печень, сердце, почки;
4. печень, сердце, почки, легкие, диафрагма.

#### **2 При ветеринарно-санитарной печени и почек определяют:**

1. качество обработки, органолептические, биохимические показатели;
2. органолептические, биохимические, микроскопические показатели;
3. качество обработки, биохимические, микроскопические показатели;
4. качество обработки, органолептические, микроскопические показатели.

#### **3 Кровь, консервированную поваренной солью, хранят не более**

1. 2 суток при температуре не выше 4 °С;
2. 5 суток при отрицательной температуре;
3. 15 суток при температуре не выше 0 °С;
4. 30 суток при температуре не выше –8 °С.

**4 Из стабилизированной крови получают:**

1. сыворотку, плазму и форменные элементы;
2. сыворотку и форменные элементы;
3. плазму и форменные элементы;
4. сыворотку и плазму.

**5 Кровь, используемую в колбасном производстве, стабилизируют**

1. раствором пирофосфата натрия;
2. раствором лимоннокислого натрия;
3. гепарином;
4. поваренной солью.

**6 Жир-сырец – это**

1. подкожная и внутренняя жировая ткань убойных животных после перетопки;
2. подкожная жировая ткань убойных животных после перетопки;
3. внутренняя жировая ткань убойных животных после перетопки;
4. подкожная и внутренняя жировая ткань убойных животных.

**7 Лучше всего организмом человека усваивается жир:**

1. бараний;
2. говяжий;
3. свиной;
4. конский.

**8 Интенсивно-желтая окраска жира животных наблюдается при**

1. листериозе;
2. туберкулезе;
3. лептоспирозе;
4. пастереллезе.

**9 Кишки-полуфабрикат – это**

1. кишки, освобожденные от содержимого и промытые;
2. кишки, освобожденные от содержимого, промытые и консервированные;
3. обработанные соленые и сухие кишки, не рассортированные по калибрам и качеству;
4. обработанные соленые и сухие кишки, рассортированные по калибрам и качеству.

**10 Замораживанием консервируют кишки**

1. говяжьи, конские;
2. бараньи, свиные;
3. бараньи, говяжьи;
4. говяжьи, свиные.

**11 При обнаружении воспалительных процессов в стенке кишечника его**

1. выпускают свободно;
2. промораживают или проваривают;
3. зачищают;
4. утилизируют.

**12 Склизок – это**

1. шкура теленка, не освоившего растительный корм;
2. шкура теленка, освоившего растительный корм;
3. шкура не родившегося или мертворожденного теленка;
4. порок шкуры при неправильном ее хранении.

**13 К мясокостным субпродуктам относятся:**

1. говяжьи головы, хвосты;
2. говяжьи и свиные ноги, говяжьи и свиные головы;
3. говяжьи и свиные головы, хвосты;
4. говяжьи и свиные ноги, говяжьи и свиные головы, хвосты.

**14 К специальному сырию относятся:**

1. гипофиз, щитовидная, поджелудочная, половые железы;
2. поджелудочная железа, свиные желудки, легкие, глаза, кровь;
3. печень, поджелудочная железа, головной и спинной мозг, легкие, кровь, желчь;
4. печень, головной и спинной мозг, легкие, глаза, кровь, желчь.

**15 Быстрее всего шкуры консервируются**

1. посолом врасстил;
2. тузлукованием с подсолкой;
3. кислотнo-солевым способом;
4. сухосоленым способом.

**16 Категория субпродуктов зависит от:**

1. видовой принадлежности;
2. пищевой ценности;
3. сроков хранения;
4. качества обработки.

**17 На крупные шкуры ветеринарное клеймо ставят**

1. в области каждой конечности;
2. в области каждой конечности и между лопатками;
3. в области каждой конечности и у основания хвоста;
4. между лопатками и у основания хвоста.

**18 Влажность мясокостной кормовой муки должна быть не выше**

1. 5 %;
2. 8 %;
3. 10 %;
4. 12 %.

**19 Эндокринно-ферментное сырье необходимо отбирать**

1. не позднее, чем через 1 час после убой животного;
2. не позднее, чем через 1,5 часа после убой животного;
3. не позднее, чем через 2 часа после убой животного;
4. не позднее, чем через 3 часа после убой животного.

**20 Крупон – это**

1. свиная шкура площадью более 100 дм<sup>2</sup>;
2. свиная шкура площадью менее 100 дм<sup>2</sup>;
3. спинная часть свиной шкуры;

4. шкура хряка.

**21 Консервирование эндокринно-ферментного сырья проводится**

1. посолом;
2. стерилизацией;
3. замораживанием;
4. высушиванием.

**22 К субпродуктам 2 категории относятся:**

1. свиные и говяжьи головы, печень, почки;
2. печень, сердце, языки, легкие, мясная обрезь;
3. говяжьи головы, легкие, мясная обрезь, диафрагма;
4. почки, легкие, диафрагма, мясокостные хвосты.

**23 Из дефибринированной крови получают:**

1. сыворотку, плазму и форменные элементы;
2. сыворотку и форменные элементы;
3. плазму и форменные элементы;
4. сыворотку и плазму.

**24 Пороки шкур могут быть**

1. прижизненными, технологическими, хранения;
2. прижизненными, посмертными, послеубойными;
3. предубойными, послеубойными, хранения;
4. прижизненными, послеубойными, хранения.

**25 Кровь, полученную от животных, больных или подозрительных по заболеванию туберкулезом, бруцеллезом, чумой и рожей свиней, пастереллезом, ящуром:**

1. проваривают при 100 °С в течение 3 часов и направляют в колбасное производство;
2. проваривают при 100 °С в течение 4 часов и направляют в консервное производство;
3. проваривают при 100 °С в течение 6 часов и используют на кормовые или технические цели;
4. уничтожают.

**26 Жир-сырец консервируют:**

1. замораживанием, проваркой, посолом;
2. замораживанием, посолом;
3. замораживанием, перетопкой;
4. посолом, перетопкой.

**27 К слизистым субпродуктам относятся**

1. говяжьи рубцы, книжки, свиные желудки;
2. калтыки, легкие, диафрагма;
3. говяжьи и свиные головы, сердце;
4. свиные желудки, рубцы, диафрагма.

**28 Жир от животных, больных туберкулезом (не генерализованная форма)**

1. утилизируют;
2. перетапливают 1 час при 100 °С;
3. перетапливают 20 минут при 100 °С;

4. проваривают.

**28 Быстрая порча субпродуктов-внутренних органов при хранении обусловлена**

1. особенностями технологической обработки;
2. высоким содержанием белков;
3. высокой активностью собственных тканевых ферментов;
4. высоким содержанием гликогена.

**30 Прогоркание жиров характеризуется**

1. накоплением в нем предельных оксикислот;
2. присоединением к молекуле жира воды, в результате чего она расщепляется на глицерин и жирные кислоты;
3. присоединением к молекуле жира кислорода, в результате чего образуются альдегиды и кетоновые тела;
4. окислением непредельных жирных кислот, накоплением перекисных соединений, которые в дальнейшем разлагаются на альдегиды, альдегидокислоты;

**31 Черева – это**

1. желудок;
2. 12-перстная, тощая и подвздошная кишки;
3. ободочная и слепая кишки;
4. слепая и прямая кишки.

**32 Замороженную сыворотку и плазму крови хранят:**

1. при температуре не выше 0 °С до 1 месяца;
2. при температуре не выше –8 °С до 3 месяцев;
3. при температуре не выше –8 °С до 6 месяцев;
4. при температуре не выше –18 °С до 6 месяцев.

**33 К жиру-сырцу 1 группы относятся:**

1. сальник, околопочечный, подкожный жир, кишечный жир;
2. жир с желудка (преджелудков), жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур;
3. жир с хвоста, жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур;
4. сальник, околопочечный, подкожный жир, жир с хвоста, вымени;

**34 Комплект конских кишок состоит из**

1. 12-перстной, тощей и подвздошной кишок;
2. тощей и ободочной кишок;
3. тощей и подвздошной кишок;
4. подвздошной и ободочной кишок.

**35 Опоек – это**

1. шкура не родившегося или мертворожденного теленка;
2. шкура теленка, не освоившего растительный корм;
3. шкура теленка, освоившего растительный корм;
4. шкура теленка, не пригодная для кожевенного производства.

**36 К техническому сырью относится:**

1. любое сырье мясной промышленности;
2. мясо тощей упитанности, ветеринарные конфискаты, трупы скота и птицы;



3. ветеринарные конфискаты, непригодное сырье, трупы скота и птицы;
4. непригодное и пищевое сырье, направляемое на переработку.

**37 Технический жир получают из**

1. любого жирового сырья;
2. сборного топленого пищевого жира;
3. пищевого и технического сырья;
4. технического сырья, направляемого на утилизацию.

**38 К эндокринному сырью относятся:**

1. гипофиз, щитовидная, околощитовидные, половые железы, надпочечники;
2. поджелудочная железа, половые железы, кровь, желчь;
3. гипофиз, поджелудочная железа, половые железы, кровь, желчь, фибрин;
4. печень, головной и спинной мозг, легкие, глаза, кровь, желчь.

**39 К мякотным субпродуктам относятся:**

1. свиные головы, языки, печень, свиные желудки;
2. печень, сердце, языки, легкие;
3. говяжьи и свиные головы, языки, печень, сердце;
4. говяжьи хвосты, легкие, мясная обрезь, диафрагма.

**40 Ветеринарному клейменению подлежат**

1. шкуры убойных животных;
2. шкуры сельскохозяйственных животных, пушных зверей;
3. шкуры сельскохозяйственных животных, пушных зверей зверохозяйств, промысловых животных;
4. шкуры пушных зверей зверохозяйств, промысловых животных.

**41 К субпродуктам 1 категории относятся:**

1. говяжьи головы, мозги, вымя;
2. мясная обрезь, легкие, язык;
3. язык, печень, почки;
4. диафрагма, калтыки, язык, сердце.

**42 Для пищевых и медицинских целей собирают кровь от:**

1. крупного рогатого скота, свиней, лошадей;
2. крупного и мелкого рогатого скота и свиней;
3. крупного и мелкого рогатого скота;
4. крупного рогатого скота, свиней.

**43 Вытопку жиров производят способами:**

1. влажным, сухим;
2. мокрым, сухим;
3. сухим, смешанным, влажным;
4. мокрым, ускоренным, сухим.

**44 К техническим субпродуктам относятся:**

1. калтыки, бараньи головы;
2. половые органы, рога;
3. диафрагма, ноги и путовый сустав говяжьи;
4. диафрагма, копыта, половые органы.

**45 Для предотвращения свертывания крови ее после взятия:**

1. дефибринируют или стабилизируют;
2. дефибринируют или сепарируют;
3. стабилизируют или сепарируют;
4. сепарируют или консервируют.

**46 Гидролиз жира характеризуется**

1. накоплением в нем предельных оксикислот;
2. присоединением к молекуле жира воды, в результате чего она распадается на глицерин и жирные кислоты;
3. присоединением к молекуле жира кислорода, в результате чего образуются альдегиды и кетоновые тела;
4. окислением непредельных жирных кислот, накоплением перекисных соединений, которые в дальнейшем разлагаются на альдегиды, альдегидокислоты.

**47 Комплектом кишок называется совокупность**

1. желудка, кишок и мочевого пузыря от одного животного;
2. пищевода, желудка и кишок от одного животного;
3. пищевода, кишок и мочевого пузыря от одного животного;
4. пищевода, желудка, кишок и мочевого пузыря от одного животного.

**48 Отока – это**

1. желудок с кишечником;
2. желудок с кишечником и брыжейкой;
3. кишечник с брыжейкой;
4. желудок с пищеводом и брыжейкой.

**49 Быстрая порча мякотных субпродуктов при хранении обусловлена**

1. особенностями технологической обработки;
2. высоким содержанием белков;
3. высокой влажностью;
4. высоким содержанием гликогена.

**50 Кровь, полученную от животных, больных или подозрительных по заболеванию особо опасными заболеваниями (сибирская язва, эмкар, чума крупного рогатого скота и пр.):**

1. проваривают в течение 3 часов;
2. стерилизуют при 120 °С;
3. утилизируют;
4. уничтожают.

**51 Для органотерапевтических препаратов используется**

1. эндокринное, ферментное, медицинское сырье;
2. эндокринное, ферментное, специальное сырье;
3. эндокринное, ферментное, жировое сырье;
4. специальное сырье.

**52 Брыжеватость – это**

1. надрыв брыжейки кишечника;
2. отверстия в кишках в местах отделения кровеносных сосудов от брыжейки;
3. отверстия в стенке кишечника в местах отделения брыжейки;
4. отверстия в брыжейке, сделанные личинками гельминтов.

**53 К крупному кожевенному сырью относят**

1. любые шкуры массой свыше 10 кг;
2. шкуры взрослого крупного рогатого скота и лошадей;
3. шкуры взрослого крупного рогатого скота, лошадей, ослов, мулов, свиней, ослов, мулов массой свыше 10 кг;
4. шкуры массой свыше 10 кг, кроме свиных шкур, а также шкуры ослов и мулов независимо от массы.

**54 Из перечисленных лучшим способом консервирования шкур является**

1. сухосоленый способ;
2. пресносухой способ;
3. замораживание;
4. тузлукование.

**55 Технический жир по качеству может быть**

1. высшего, первого, второго сортов;
2. первого, второго, третьего сортов;
3. первого, второго сорта, несортным;
4. высшего, первого, второго сортов, несортным.

**56 При производстве органолептических препаратов очистка экстракта активного вещества от примесей осуществляется способами:**

1. нейтрализацией, высаливанием, осаждением спиртом, омылением, адсорбцией, вымораживанием;
2. трансформацией, высаливанием, осаждением кислотой, фильтрацией, центрифугированием, отстаиванием;
3. трансформацией, выпариванием, осаждением щелочью, фильтрацией, центрифугированием, вымораживанием;
4. растворением в ацетоне, выпариванием, осаждением щелочью, фильтрацией, центрифугированием, отстаиванием.

**57 К жиру-сырцу 2 группы относятся:**

1. сальник, околопочечный, кишечный жир;
2. жир с желудка (преджелудков), жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур, кишечный жир;
3. жир с хвоста, жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур;
4. сальник, околопочечный, подкожный жир, жир с хвоста, вымени;

**58 К шерстным субпродуктам относятся:**

1. свиные и говяжьи головы, свиные и говяжьи ноги;
2. свиные головы, говяжьи ноги;
3. говяжьи и свиные головы, свиные ноги;
4. говяжьи и свиные головы, говяжьи ноги.

**59 Лабораторное исследование шкур на сибирскую язву проводится**

1. в любом случае;
2. при убое животного на боевом предприятии;
3. при убое животного вне боевого предприятия;
4. при подозрении заболевания животного сибирской язвой.

**60 Кровь, используемую для пищевых целей, консервируют:**

1. фенолом или крезолом;
2. поваренной солью;
3. лимонной кислотой;
4. уксусной кислотой.

**61 Молочные консервы – это**

1. продукты из молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате специальной обработки сохраняются длительное время с несущественными изменениями;
2. продукты из молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате специальной обработки сохраняются длительное время без существенных изменений;
3. продукты из молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате специальной обработки сохраняются длительное время без каких-либо изменений;
4. продукты из молока или молока с пищевыми наполнителями, свойства которых в результате специальной обработки сохраняются без каких-либо изменений.

**62 Полуфабрикаты в тесте хранят при температуре:**

1.  $-5 \dots -10^{\circ}\text{C}$ ;
2.  $0 \dots -10^{\circ}\text{C}$ ;
3. не выше  $-5^{\circ}\text{C}$ ;
4. не выше  $-10^{\circ}\text{C}$ .

**63 Сычужные сыры бывают**

1. сверхтвердые, твердые, мягкие, рассольные;
2. твердые, мягкие, рассольные, кисломолочные;
3. твердые, полутвердые, мягкие, кисломолочные;
4. твердые, полутвердые, мягкие, плавленые.

**64 В основе консервирования мяса поваренной солью лежит принцип:**

1. анабиоза;
2. биоза;
3. абиоза;
4. ценобиоза.

**65 Сухие молочные продукты изготавливают с использованием биологического принципа**

1. абиоза;
2. анабиоза;
3. ценобиоза;
4. метабиоза.

**66 Ремнистая консистенция сыра связана с**

1. повышенным содержанием влаги, повышенной кислотностью;
2. пониженным содержанием влаги, пониженной кислотностью;
3. повышенной кислотностью, пониженным содержанием белка;
4. повышенным содержанием соли.

**67 При отсутствии холодильного оборудования на предприятии торговли мясные полуфабрикаты:**

1. хранению и реализации не подлежат;
2. могут храниться не более 8 часов;
3. могут храниться не более 15 часов;
4. могут храниться не более 24 часов.

**68 В зависимости от балльной оценки органолептических показателей масла оно подразделяется на сорта:**

1. высший, первый, второй;
2. высший, первый;
3. первый, второй;
4. высший, первый, второй, несортной.

**69 Признаками мясных рубленых полуфабрикатов являются:**

1. показатель массовой доли фарша;
2. присутствие в рецептуре исключительно мясного сырья;
3. показатель массовой доли влаги;
4. показатель массовой доли нитрита натрия.

**70 Коровье (сливочное) масло – это**

1. масло из коровьего молока с массовой долей жира от 68,5 до 85 %, имеющее характерный сливочный вкус и запах, пластичную консистенцию, цвет от белого до желтого и представляющее собой дисперстную систему «масло в воде»;
2. масло из коровьего молока с массовой долей жира от 30 до 85 %, имеющее характерный сливочный вкус и запах, пластичную консистенцию, цвет от белого до желтого и представляющее собой дисперстную систему «масло в воде»;
3. масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50 до 85 %, имеющее характерный сливочный вкус и запах, пластичную консистенцию, цвет от белого до желтого и представляющее собой дисперстную систему «вода в масле»;
4. масло из коровьего молока с массовой долей жира от 30 до 85 %, имеющее характерный сливочный вкус и запах, пластичную консистенцию, цвет от белого до желтого и представляющее собой дисперстную систему «вода в масле».

**71 При ветеринарно-санитарной экспертизе молочных консервов определяют**

1. массовую долю сахарозы, жира, количество соматических клеток, группу чистоты, титруемую кислотность, плотность;
2. массовую долю сахарозы, жира, влаги, сухих веществ, группу чистоты, титруемую кислотность;
3. массовую долю сахарозы, жира, сухих веществ, группу чистоты, титруемую кислотность;
4. массовую долю сахарозы, жира, белка, группу чистоты, плотность, термостойчивость.

**72 Невыраженный (пустой) вкус масла является результатом**

1. высокой температуры пастеризации сливок;
2. низкой температуры пастеризации сливок;
3. недостаточного созревания сливок;
4. перезревания сливок.

**73 Копчености из свинины могут быть:**

1. сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными;
2. сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными;
3. твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными;
4. сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными.

**74 При ветеринарно-санитарной экспертизе масла определяются физико-химические показатели:**

1. массовая доля жира, сухого вещества, влаги, титруемая кислотность плазмы, плотность плазмы, термоустойчивость;
2. массовая доля жира, влаги, поваренной соли (для соленого масла), титруемая кислотность плазмы, термоустойчивость;
3. массовая доля жира, сухого вещества, влаги, титруемая кислотность, кислотоустойчивость, термоустойчивость;
4. массовая доля жира, сухого вещества, поваренной соли (для соленого масла), титруемая кислотность плазмы, термоустойчивость.

**75 По способу термической обработки копчености из свинины могут быть:**

1. копчено-вареными;
2. пастеризованными;
3. тиндализованными;
4. сыровялеными.

**76 Органолептическая оценка качества сычужных сыров проводится по шкале**

1. 10-балльной;
2. 20-балльной;
3. 50-балльной;
4. 100-балльной.

**77 К натуральным полуфабрикатам относятся:**

1. азу, антрекот, бефстроганов;
2. шницель отбивной, ромштекс, бефстроганов;
3. котлета отбивная, ромштекс, зразы;
4. бифштекс отбивной, котлета по-киевски, биточки.

**78 Сыры – это**

1. высокоценные пищевые продукты, полученные из молока путем его свертывания, выделения сгустка с последующей его обработкой и созреванием;
2. высокоценные пищевые продукты, полученные из молока путем свертывания белков, выделения сырной массы с последующей ее обработкой и созреванием;
3. высокоценные пищевые продукты, полученные из молока путем сбраживания лактозы, выделения сгустка с последующей его обработкой и созреванием;
4. высокоценные пищевые продукты, полученные из молока путем свертывания жиров, выделения сырной массы с последующей ее обработкой и созреванием.

**79 Термоустойчивость масла – это**

1. способность пробы масла сохранять форму после термостатирования при 30 °С в течение 1 часа;

2. способность пробы масла сохранять форму после термостатирования при 30 °С в течение 2 часов;
3. способность пробы масла сохранять форму после 1 часа термостатирования при температуре плавления молочного жира;
4. способность масла не плавиться при температуре плавления молочного жира.

**80 Размер кристаллов лактозы в сгущенных молочных консервах должен быть**

1. не менее 10 мкм;
2. не более 10 мкм;
3. не менее 15 мкм;
4. не более 15 мкм.

**81 Подлежат технической утилизации мясные копчености с пороками:**

1. рапистость;
2. потемнение поверхности;
3. кислый вкус;
4. просырь.

**82 При ветеринарно-санитарной экспертизе сычужных сыров определяются показатели:**

1. массовая доля поваренной соли, массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность;
2. массовая доля поваренной соли, массовая доля жира в сухом веществе сыра, кислотность;
3. массовая доля поваренной соли, массовая доля жира, плотность, кислотность;
4. массовая доля поваренной соли, массовая доля жира, кислотность, общая бактериальная обсемененность.

**83 К панированным полуфабрикатам относятся:**

1. котлета отбивная;
2. антрекот;
3. бефстроганов;
4. ростбиф.

**84 Признаками полуфабрикатов в тесте являются:**

1. присутствие в рецептуре исключительно мясного сырья;
2. показатель массовой доли влаги;
3. показатель массовой доли фарша;
4. показатель массовой доли нитрита натрия.

**85 Для предотвращения мучнистой или песчанистой консистенции молочных консервов с сахаром во время охлаждения в них вносят затравку:**

1. мелкокристаллическую сахарозу;
2. мелкокристаллическую глюкозу;
3. мелкокристаллическую лактозу;
4. мелкокристаллическую поваренную соль.

**86 Панировка мясных полуфабрикатов проводится с целью:**

1. сохранения мясного сока в процессе тепловой обработки;
2. увеличения сроков хранения изделий;
3. сохранения массы изделий в процессе хранения;
4. улучшения внешнего вида;

**87 Молокосодержащий продукт – это**

1. продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором не предусматривается замена молочного жира немолочным;
2. продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором предусматривается замена молочного жира немолочным в количестве не более 25 %;
3. продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором предусматривается замена молочного жира немолочным в количестве не более 50 %;
4. продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором предусматривается замена молочного жира немолочным в количестве не более 75 %.

**88 Сливочное масло подразделяется на**

1. топленое, сладкосливочное, кислосливочное, соленое, несоленое;
2. подсырное, сладкосливочное, кислосливочное, соленое, несоленое;
3. подсырное, сладкосливочное, кислосливочное, спред;
4. топленое, сладкосливочное, кислосливочное, комбинированное.

**89 Признаками натуральных мясных полуфабрикатов являются:**

1. наличие панировки;
2. обязательная индивидуальная упаковка;
3. использование в рецептуре исключительно мясного сырья;
4. наличие оболочки.

**90 Крошливая консистенция сыра связана с**

1. повышенной кислотностью сырного теста;
2. пониженной кислотностью сырного теста;
3. повышенной влажностью сырного теста;
4. пониженной влажностью сырного теста;

**91 Органолептическую оценку мясных полуфабрикатов проводят:**

1. перед замораживанием и в мороженом виде;
2. после оттаивания;
3. в мороженом виде и после оттаивания;
4. после тепловой обработки.

**92 Органолептическая оценка сливочного масла проводится по шкале:**

1. 10-балльной;
2. 20-балльной;
3. 50-балльной;
4. 100-балльной.

**93 Пастеризация – это**

1. нагревание сырья (продукта) до температуры не ниже 100 °С;
2. нагревание сырья (продукта) до температуры ниже 100 °С;
3. нагревание сырья (продукта) до температуры не выше 100 °С;
4. нагревание сырья (продукта) до температуры выше 100 °С.

**94 Признаками мясных рубленых полуфабрикатов являются:**



1. наличие панировки;
2. использование в рецептуре исключительно мясного сырья;
3. фиксированная масса изделия;
4. полная готовность к употреблению в пищу.

**95 Крошливая консистенция масла является результатом**

1. недостаточной промывки масляного зерна;
2. взбивания сливок при высокой температуре;
3. длительного созревания сливок при низкой температуре;
4. недостаточного созревания сливок.

**96 К переработанным относятся сыры**

1. сычужные;
2. плавленые;
3. кисломолочные;
4. рассольные.

**97 Содержание жира в высокожирных сливках**

1. на 7...10 % ниже содержания жира в изготавливаемом масле;
2. равно содержанию жира в изготавливаемом масле;
3. на 3,5 % выше содержания жира в изготавливаемом масле;
4. на 7 % выше содержания жира в изготавливаемом масле.

**98 Влажность герметично упакованных сухих молочных продуктов должна быть**

1. не более 2 %;
2. не более 3 %;
3. не более 4 %;
4. не более 5 %.

**99 При ветеринарно-санитарной экспертизе масла определяются органолептические показатели:**

1. внешний вид, вид на разрезе, цвет, консистенция, вкус и запах;
2. консистенция и внешний вид, цвет, вкус и запах;
3. внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах, термоустойчивость;
4. консистенция и внешний вид, вид на разрезе, вкус и запах.

**100 Стерилизованные молочные консервы без сахара изготавливают с использованием биологического принципа**

1. абиоза;
2. анабиоза;
3. ценобиоза;
4. метабиоза.

**101 Молокосодержащий продукт – это**

1. продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором содержание сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 10 %;
2. продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором содержание сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 15 %;

3. продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором содержание сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20 %;
4. продукт, произведенный из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов, в котором содержание сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 30 %.

**102 Сухие молочные продукты изготавливают путем**

1. распылительной, сублимационной, криогенной сушки;
2. распылительной, пленочной, сублимационной сушки;
3. пленочной, сублимационной, криогенной сушки;
4. сублимационной, пленочной, пастеризационной сушки.

**103 Признаками сырокопченого изделия из свинины являются:**

1. показатель остаточной активности кислой фосфатазы;
2. показатель остаточной активности пероксидазы;
3. наличие или отсутствие оболочки;
4. показатель массовой доли нитрита натрия.

**104 Массовая доля жира в топленом масле должна быть не менее**

1. 72,5 %;
2. 82,5 %;
3. 95 %;
4. 99 %.

**105 Основными группами мясных полуфабрикатов являются:**

1. натуральные, панированные, рубленые, в тесте;
2. крупнокусковые, порционные, мелкокусковые;
3. панированные, непанированные;
4. с предварительной термической обработкой, без предварительной термической обработки.

**106 Молоко, используемое при производстве сыров, по качеству должно быть не ниже**

1. высшего сорта;
2. первого сорта;
3. второго сорта;
4. любого сорта.

**107 При ветеринарно-санитарной экспертизе изделий из мяса в них определяют:**

1. температуру плавления жира, массу изделия, количество гликогена;
2. кислотное и пероксидное число жира, массовую долю поваренной соли, активность пероксидазы;
3. толщину шпика, массу изделия, массовую долю жира;
4. активность пероксидазы и кислой фосфатазы, наличие продуктов белкового распада.

**108 Промышленное производство сливочного масла осуществляется способами:**

1. механическим сбиванием сливок с последующей обработкой сгустка;
2. механическим сбиванием сливок, преобразованием высокожирных сливок;
3. преобразованием высокожирных сливок с последующим их сбиванием;

4. преобразованием высокожирных сливок, выделением молочного жира путем прессования и фильтрации.

**109 Гомогенизацию молока проводят с целью**

1. предотвращения засахаривания сгущенных консервов;
2. предотвращения отстаивания жира в сгущенных консервах;
3. снижения вязкости смеси сгущенного молока с сахарным сиропом;
4. улучшения вкусовых качеств сгущенных консервов.

**110 Пельмени хранят при температуре:**

1. не выше  $-10^{\circ}\text{C}$ ;
2.  $-5\dots-10^{\circ}\text{C}$ ;
3. не выше  $-5^{\circ}\text{C}$ ;
4.  $0\dots-10^{\circ}\text{C}$ ;

**111 Масляное зерно – это**

1. концентрированная суспензия-эмульсия, состоящая из жировых шариков;
2. концентрированная суспензия-эмульсия, состоящая из пахты;
3. концентрированная суспензия-эмульсия, состоящая из жировых шариков и пахты;
4. отдельные жировые шарики в сбиваемых сливках.

**112 Полную органолептическую оценку мясных полуфабрикатов проводят:**

1. перед замораживанием и в мороженом виде;
2. после оттаивания;
3. в мороженом виде и после оттаивания;
4. после тепловой обработки.

**113 Молочные консервы готовят путем**

1. стерилизации, сгущения, сушки молока, добавления в молоко веществ, повышающих рН среды;
2. стерилизации, сгущения, сушки молока, добавления в молоко веществ, повышающих осмотическое давление;
3. стерилизации, сгущения, сушки молока, добавления в молоко веществ, снижающих осмотическое давление;
4. пастеризации, сгущения, сушки молока, добавления в молоко веществ, понижающих рН среды.

**114 Категория полуфабрикатов зависит от:**

1. массы изделий;
2. массовой доли мясного сырья;
3. сорта мясного сырья;
4. массовой доли мышечной ткани.

**115 В зависимости от балльной оценки органолептических показателей сычужных сыров они подразделяются на сорта:**

1. высший, первый, второй;
2. высший, первый;
3. первый, второй;
4. высший, первый, второй, несортной.

**116 Масло, содержащее немолочный жир, называется**

1. кисломолочным;
2. ненатуральным;
3. комбинированным;
4. универсального назначения.

**117 К панированным полуфабрикатам относятся:**

1. ромштекс;
2. антрекот;
3. бефстроганов;
4. ростбиф.

**118 Штафф – это**

1. рыхлая или мучнистая консистенция масла;
2. образование на поверхности масла темно-желтого слоя, имеющего неприятный привкус и запах;
3. привкус перепастеризации сливок;
4. пониженная термоустойчивость масла.

**119 Сырный продукт – это**

1. молочный продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;
2. молкосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;
3. молочный продукт, по химическому составу сходный с сыром;
4. молкосодержащий продукт, по химическому составу сходный с сыром.

**120 Сгущенные молочные консервы с сахаром изготавливают с использованием биологического принципа**

1. абиоза;
2. анабиоза;
3. ценобиоза;
4. метабиоза

**121. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке животноводческого сырья и производстве мясных и молочных продуктов осуществляется в следующем порядке**

- 1) приемочный контроль, производственный контроль, заключительный контроль;
- 2) входной контроль, технологический контроль, приемочный контроль;
- 3) приемочный контроль, заключительный контроль;
- 4) приемочный контроль, аппаратный контроль, лабораторный контроль.

**122. Ветеринарно-санитарный контроль животноводческого сырья на перерабатывающем предприятии осуществляется**

- 1) выборочно, на усмотрение ответственных специалистов;
- 2) выборочно, при подозрении на недоброкачественность сырья;
- 3) каждой партии сырья;
- 4) каждой партии сырья, поступающего из неблагополучного по карантинным болезням животных хозяйства.

**123. Ветеринарная справка о ветеринарно-санитарном благополучии хозяйства, предъявляемая сдатчиком молока на молокоперерабатывающем предприятии, действительна в течение**

- 1) 1 месяца;
- 2) 3 месяцев;
- 3) 6 месяцев;
- 4) 1 года.

**124. Ветеринарная справка о ветеринарно-санитарном благополучии хозяйства, предъявляемая сдатчиком молока на молокоперерабатывающем предприятии, действительна в течение**

- 1) 1 месяца;
- 2) 3 месяцев;
- 3) 6 месяцев;
- 4) 1 года.

**125. Предубойный клинический осмотр животных на мясокомбинате проводится**

- 1) выборочно, на усмотрение ветеринарного врача предубойной базы;
- 2) поголовно при подозрении на наличие в партии больных животных;
- 3) в любом случае поголовно;
- 4) при отсутствии на партию животных ветеринарного документа.

**126. Входной контроль и приемка молока-сырья на молокоперерабатывающем предприятии должны проводиться в течение**

- 1) 40 минут после прибытия транспортного средства на предприятие;
- 2) 1 часа после прибытия транспортного средства на предприятие;
- 3) 2 часов после прибытия транспортного средства на предприятие;
- 4) 3 часов после прибытия транспортного средства на предприятие.

**127. Партия убойных животных, поступающих на переработку, должна сопровождаться**

- 1) ветеринарным свидетельством 1-вет;
- 2) ветеринарным свидетельством 2-вет;
- 3) ветеринарным свидетельством 3-вет;
- 4) ветеринарным свидетельством 5-вет.

**128. Партия мясного сырья, поступающего на переработку на мясоперерабатывающее предприятие, должна сопровождаться**

- 1) ветеринарным свидетельством 1-вет;
- 2) ветеринарным свидетельством 2-вет;
- 3) ветеринарным свидетельством 3-вет;
- 4) ветеринарным свидетельством 5-вет.

**129. Партия кишечного сырья, поступающего в колбасный цех, должна сопровождаться**

- 1) ветеринарным свидетельством 1-вет;
- 2) ветеринарным свидетельством 2-вет;
- 3) ветеринарным свидетельством 3-вет;
- 4) ветеринарным свидетельством 5-вет.

**130. Транспортные средства, в которых перевозили убойных животных, в зависимости от ветеринарно-санитарного благополучия подразделяются на**

- 1) 1, 2, 3 классы;
- 2) 1, 2, 3 категории;

- 3) 1, 2, 3, 4 группы;
- 4) не подразделяются.

Критерии оценки ответа обучающихся приведены в таблице.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания (% правильных ответов)</b>
Зачтено – оценка 5 (отлично)	90-100 % правильных ответов
Зачтено – оценка 4 (хорошо)	75-89 % правильных ответов
Зачтено – оценка 3 (удовлетворительно)	55-74 % правильных ответов
Не зачтено – оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 55 % правильных ответов

Критерии оценки ответа обучающихся доводятся до их сведения до начала тестирования.

Результат сдачи зачета в форме тестирования объявляется обучающимся непосредственно после его проведения.

