

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

методист

зав. отд. очн. формы обуч.

Шлыкова Г.Г. Шлыкова

Грамотина А.С. Грамотина

« 29 » сентября 2026 г.

« 29 » сентября 2026 г.

Фонды оценочных средств

**МДК.02.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции
животноводства**

по профессии 35.01.35. «Фермер»

2026-2029 годы обучения

Разработчик:
Преподаватель Дмитриева А.М.

п. Агролес 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Образовательные результаты	4
3. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	5
4. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	8
5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	9

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины МДК.02.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства и входит в состав фонда оценочных средств ОПОП по профессии 35.01.35 Фермер реализуемой в ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения».

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой по МДК.02.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства.

Все работы оцениваются по 5-бальной шкале.

В 1,2,3 семестре – контрольная работа. Проводится по расписанию промежуточной аттестации с учетом единства времени и места проведения, принимается преподавателем по МДК.02.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства.

В 4 семестре – экзамен. Время, отведенное на выполнение заданий – не более 6 часов.

В 5 семестре - дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет выполняется на бумаге со штампом центра. Штамп образовательного учреждения проставляется на каждом листе работы в левом верхнем углу и содержит строку для указания даты проведения работы. Титульный лист работы подписывается непосредственно на зачете по образцу, данному на доске. По итогам сдачи зачета определяют итоговую успеваемость обучающегося за весь курс обучения выставляется оценка по МДК.02.01 Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства.

2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Умение

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

Знание

- требования охраны труда;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности.

Формой аттестации по профессиональному модулю является дифференцированный зачет.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

3.1 Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1

Профессиональные компетенции
ПК 2.1. Осуществлять первичную переработку продукции животноводства.
ПК 2.2. Осуществлять оперативный учет объема готовой продукции животноводства и ее реализацию.
ПК 2.3. Осуществлять оперативный контроль расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в фермерском хозяйстве

Таблица 2

Общие компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2 «Иметь практический опыт-уметь-знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающейся должен:

иметь практический опыт:

- ведения утвержденной учетно-отчетную документации;
 - участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;
 - мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции;
 - оформления документов на отпущенную продукцию;
 - проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
 - участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
 - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
 - определения потребности в рабочей силе;
 - инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
 - обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
 - участия в планировании основных показателей производства;
 - участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
 - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.

уметь:

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

- определять потребности в рабочей силе;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

знать:

- требования охраны труда;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.

4. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

«отлично» (5),

«хорошо» (4),

«удовлетворительно» (3),

«неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен по модулю.

5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1 Задания для оценки освоения МДК

Контрольная за I семестр

по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства»

профессия 35.01.35. «Фермер».

Вариант 1

Выбрать один правильный ответ:

1. Что такое мясо с точки зрения морфологического состава?

- А) Мышечная ткань убитого животного.
- Б) Мышечная и жировая ткань убитого животного.
- В) Мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань, костная ткань убитого животного.

2. Какая ткань составляет главную и наиболее ценную часть мяса?

- А) Мышечная ткань или скелетная мускулатура.
- Б) Мышечная ткань и внутренние органы.
- В) Внутренние органы.

3. Какой процент от массы туши в среднем составляет мышечная ткань?

- А) 95%.
- Б) 50–60%.
- В) 85%.

4. Какие ткани входят в основной состав мясной туши?

- А) Мышечная, жировая, костная.
- Б) Мышечная, соединительная, жировая, костная.
- В) Мышечная.

5. Какая ткань состоит из жировых клеток с прослойками рыхлой соединительной ткани?

- А) Костная ткань.
- Б) Мышечная ткань.
- В) Жировая ткань.

6. Какая ткань образует скелет животного и имеет относительно низкую пищевую ценность?

- А) Костная ткань.
- Б) Мышечная ткань.
- В) Жировая ткань.

7. Какие ткани являются основными в мясе?

- а) мышечная, жировая, костная, соединительная
- б) мышечная, жировая, костная
- в) мышечная, соединительная, хрящевая
- г) мышечная, жировая, соединительная

8. В каком цехе обрабатывают мясо?

- а) в овощном
- б) в мясном (заготовочном)

в) в кондитерском г) в горячем

9. Для чего мясо до разделки обсушивают?

- а) чтобы не вытекал мясной сок
- б) чтобы не развивались микроорганизмы
- в) чтобы выглядело красиво

10. Что такое обвалка?

- а) отделение сухожилий
- б) отделение лишнего жира
- в) отделение мякоти от костей

11. Что такое жиловка?

- а) удаление сухожилий, плёнок, хрящей
- б) отделение мякоти от костей
- в) панировка мяса в сухарях

12. Как правильно нарезать мясо?

- а) вдоль волокон
- б) поперёк волокон
- в) под углом 30°
- г) под углом 60°

13. Что способствует равномерной тепловой обработке?

- а) отбивание мяса
- б) маринование
- в) панировка
- г) все перечисленные варианты

14. Время размораживания мяса при быстром способе:

- а) 1–2 часа
- б) 12–24 часа
- в) 1–3 суток

15. Как называется операция по расчленению туши или полутуши на отрубы и более мелкие части?

- А) жиловка
- Б) разделка
- В) обвалка

16. На какое количество отрубов разделяют говяжью полутушу?

- А). 11
- Б). 35
- В). 41

17. На сколько частей делят свиную полутушу?

- А). 4
- Б). 6
- В). 3

18. Граница отделения какого отруба проходит между последним шейным позвонком и первым спинным?

- А). спинно-рёберного
- Б). лопаточного

В). шейного

19. Как называется процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, плёнок и разделение его по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной ткани?

А). разделка

Б). обвалка

В). жиловка

20. Что такое обвалка?

А). разрубание туши

Б). удаление сухожилий, плёнок, загрязнений

В). отделение мякоти от костей

21. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют:

А). лопаточную, а затем грудино-рёберную части, включая шейную и филейную части

Б). шейную, лопаточную, грудино-рёберную части, филейную части

В). грудино-рёберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную

22. При разделке говяжьей полутуши для колбасного производства её обычно делят на:

А) 24 части: шейную, плечелопаточную, спинно-рёберную, тазобедренную

Б) 3 части: переднюю, среднюю, заднюю

В) 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-рёберную, поясничную, тазобедренную, крестцовую

23. Назовите наиболее ценные части говяжьей туши.

А) лопатка, грудинка

Б) вырезка, толстый и тонкий края

В) пашина, шейная часть

24. Головы крупного рогатого скота обрабатывают следующим образом:

А) Замачивают в холодной воде, очищают шкуру, срезают мякоть, зачищают, отрезают губы и удаляют язык, отрубают верхнюю черепную кость и вынимают мозги;

Б) Головы ошпаривают, зачищают, промывают, срезают мякоть вместе с ушами, вынимают мозги, головы промывают;

В) Замачивают в холодной воде, очищают шкуру, ошпаривают, срезают мякоть, зачищают, отрезают губы и удаляют язык, отрубают верхнюю черепную кость и вынимают мозги.

25. Для удаления крови мозги замачивают:

А) В холодной воде, подкислённой уксусом;

Б) В холодной воде;

В) В смеси воды и молока.

26. Печень для улучшения вкусовых качеств:

А) Замачивают в холодной воде, подкислённой уксусом;

Б) Ошпаривают и быстро охлаждают;

В) Маринуют в маринаде.

27. Свиные и баранские почки:

А) Освобождают от жира, промывают, замачивают в холодной воде на 3–4 часа, варят, используют для приготовления блюд;

Б) Освобождают от жира, промывают, варят, используют для приготовления блюд;

В) Промывают, замачивают в холодной воде на 3–4 часа, варят, используют для приготовления блюд.

28. Подготовленные языки после варки:

А) Опускают в холодную воду;

Б) Хранят в отваре;

В) Прикрывают влажной тканью.

29. Рубец незачищенный замачивают в холодной воде на:

А) 24-48 часов;

Б) 24 часа;

В) 5–6 часов.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 29-26 баллов, «4»- 25-22 балла , «3»- 21-16 баллов, «2»- 15 баллов и ниже

Контрольная за I семестр
по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация про-
дукции животноводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».

Вариант 2

Выбрать один правильный ответ:

1. Какие ткани являются основными в мясе?

- а) мышечная, жировая, костная, соединительная
- б) мышечная, жировая, костная
- в) мышечная, соединительная, хрящевая
- г) мышечная, жировая, соединительная

2. Какая ткань образует скелет животного и имеет относительно низкую пищевую ценность?

- А) Костная ткань.
- Б) Мышечная ткань.
- В) Жировая ткань.

3. Какой процент от массы туши в среднем составляет мышечная ткань?

- А) 95%.
- Б) 50–60%.
- В) 85%.

4. Какая ткань составляет главную и наиболее ценную часть мяса?

- А) Мышечная ткань или скелетная мускулатура.
- Б) Мышечная ткань и внутренние органы.
- В) Внутренние органы.

5. Какие ткани входят в основной состав мясной туши?

- А) Мышечная, жировая, костная.
- Б) Мышечная, соединительная, жировая, костная.
- В) Мышечная.

6. Какая ткань состоит из жировых клеток с прослойками рыхлой соединительной ткани?

- А) Костная ткань.
- Б) Мышечная ткань.
- В) Жировая ткань.

7. Что такое мясо с точки зрения морфологического состава?

- А) Мышечная ткань убитого животного.
- Б) Мышечная и жировая ткань убитого животного.
- В) Мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань, костная ткань убитого животного.

8. В каком цехе обрабатывают мясо?

- а) в овощном
- б) в мясном (заготовочном)
- в) в кондитерском г) в горячем

9. На какое количество отрубов разделяют говяжью полутушу?

- А). 11
- Б). 35
- В). 41

10. Время размораживания мяса при быстром способе:

- а) 1–2 часа
- б) 12–24 часа
- в) 1–3 суток

11. Для чего мясо до разделки обсушивают?

- а) чтобы не вытекал мясной сок
- б) чтобы не развивались микроорганизмы
- в) чтобы выглядело красиво

12. Что такое жиловка?

- а) удаление сухожилий, плёнок, хрящей
- б) отделение мякоти от костей
- в) панировка мяса в сухарях

13. Как правильно нарезать мясо?

- а) вдоль волокон
- б) поперёк волокон
- в) под углом 30°
- г) под углом 60°

14. Что такое обвалка?

- а) отделение сухожилий
- б) отделение лишнего жира
- в) отделение мякоти от костей

15. Что способствует равномерной тепловой обработке?

- а) отбивание мяса
- б) маринование
- в) панировка
- г) все перечисленные варианты

16. Как называется операция по расчленению туши или полутуши на отрубы и более мелкие части?

- А) жиловка
- Б) разделка
- В) обвалка

17. На сколько частей делят свиную полутушу?

- А). 4
- Б). 6
- В). 3

18. Граница отделения какого отруба проходит между последним шейным позвонком и первым спинным?

- А) спинно-рёберного
- Б) лопаточного
- В) шейного

19. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют:

- А). лопаточную, а затем грудино-рёберную части, включая шейную и филейную части
- Б). шейную, лопаточную, грудино-рёберную части, филейную части
- В). грудино-рёберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную

20. При разделке говяжьей полутуши для колбасного производства её обычно делят на:

- А) 24 части: шейную, плечелопаточную, спинно-рёберную, тазобедренную
- Б) 3 части: переднюю, среднюю, заднюю
- В) 7 частей: лопаточную, шейную, грудную, спинно-рёберную, поясничную, тазобедренную, крестцовую

21. Как называется процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, плёнок и разделение его по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной ткани?

- А). разделка
- Б). обвалка
- В). жиловка

22. Назовите наиболее ценные части говяжьей туши.

- А) лопатка, грудинка
- Б) вырезка, толстый и тонкий края
- В) пашина, шейная часть

23. Головы крупного рогатого скота обрабатывают следующим образом:

- А) Замачивают в холодной воде, очищают шкуру, срезают мякоть, зачищают, отрезают губы и удаляют язык, отрубают верхнюю черепную кость и вынимают мозги;
- Б) Головы ошпаривают, зачищают, промывают, срезают мякоть вместе с ушами, вынимают мозги, головы промывают;
- В) Замачивают в холодной воде, очищают шкуру, ошпаривают, срезают мякоть, зачищают, отрезают губы и удаляют язык, отрубают верхнюю черепную кость и вынимают мозги.

24. Что такое обвалка?

- А). разрубание туши
- Б). удаление сухожилий, плёнок, загрязнений
- В). отделение мякоти от костей

25. Рубец незачищенный замачивают в холодной воде на:

- А) 24-48 часов;
- Б) 24 часа;
- В) 5–6 часов.

26. Подготовленные языки после варки:

- А) Опускают в холодную воду;
- Б) Хранят в отваре;
- В) Прикрывают влажной тканью.

27. Для удаления крови мозга замачивают:

- А) В холодной воде, подкислённой уксусом;
- Б) В холодной воде;
- В) В смеси воды и молока.

28. Печень для улучшения вкусовых качеств:

- А) Замачивают в холодной воде, подкислённой уксусом;
- Б) Ошпаривают и быстро охлаждают;
- В) Маринуют в маринаде.

29. Свиные и баранские почки:

- А) Освобождают от жира, промывают, замачивают в холодной воде на 3–4 часа, варят, используют для приготовления блюд;
- Б) Освобождают от жира, промывают, варят, используют для приготовления блюд;
- В) Промывают, замачивают в холодной воде на 3–4 часа, варят, используют для приготовления блюд.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 29-26 баллов, «4»- 25-22 балла , «3»- 21-16 баллов, «2»- 15 баллов и ниже

**Контрольная за II семестр
по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация про-
дукции животноводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 1.

Выбрать один правильный ответ:

1. Из каких операций состоит подготовка сырья для изготовления колбасных изделий?

1. Разделка полутуш, обвалка отрубов, жиловка и сортировка, предварительное измельчение, посол мяса.
2. Обвалка, жиловка, предварительное измельчение, сортировка, посол мяса.
3. Разделка полутуш, обвалка, жиловка, посол мяса, сортировка и измельчение.
4. Жиловка, обвалка, сортировка, посол мяса.

2. Почему варёные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?

1. Излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к её разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого.
2. Для улучшения консистенции, т.к. объём батонов сильно уменьшается во время варки.
3. Для улучшения обжарки, варки, консистенции.

3. Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?

1. Сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика.
2. Улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного фарша связывать воду.
3. Вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода.

4. При производстве колбас в качестве жиросодержащего сырья используют:

1. Жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин.
2. Только свиной шпик и грудинку свиную.
3. Только жир-сырец и бараний шпик.

5. Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша варёных колбас, сарделек и сосисок?

1. Хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свинных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины рёбер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).
2. Боковой шпик.
3. Шпик с мясных прослоек.

6. В какой период приготовления варёных и полукопчёных колбас гибнет больше всего микробов?

1. При посоле сырья.
2. При измельчении.
3. При варке.
4. При обжарке.

7. Установите последовательность этапов технологического процесса приготовления вареных колбас.

- А) Наполнение оболочки.
Б) Варка. В) Составление фарша.
Г) Охлаждение.

8. Большинство колбас изготавливают из:

1. Баранины и конины.
2. Говядины и свинины.
3. Оленины и дичи.

9. Для производства колбасных изделий применяют мясо:

1. I и II категории.
2. II и III категории.
3. Всех категорий.

10. Бланшировка — это:

1. Кипячение.
2. Кратковременная варка.
3. Выдержка в рассоле.

11. Какая последовательность операций соответствует классическому технологическому процессу производства паштетов?

- А) Промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
Б) Зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2–3 часов при температуре 90–145 °С, охлаждение, упаковка
В) Варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

12. Что из перечисленного не является обязательным этапом при производстве паштетов?

- А) Зачистка и промывка сырья
Б) Бланширование или варка, грубое и тонкое измельчение
В) Сушка сырья

13. Какие требования к сырью для паштетов указаны верно?

- А) Допускается использование сырья с производственными дефектами (лом, деформированные батоны), Сырьё должно соответствовать нормативной документации (ГОСТ, ТУ)
Б) Разрешено применение комплексных добавок
В) Все перечисленные варианты

14. Какой температурный режим и время обработки характерны для паштетов?

- А) Запекание при температуре 70–90 °С в течение 1–2 часов
- Б) Запекание при температуре 90–145 °С в течение 2–3 часов
- В) Варка при температуре 100 °С в течение 30 минут

15. Какие санитарные нормы и правила необходимо соблюдать на производстве паштетов?

- А) Регулярная дезинфекция оборудования и помещений
- Б) Контроль температуры хранения сырья и готовой продукции
- В) Использование только сертифицированных добавок
- Г) Все перечисленные варианты

16. Какие из перечисленных явлений относятся к видам порчи колбасных изделий?

- А) Ослизнение
- Б) Прогоркание
- В) Загар
- Г) Плесневение
- Д) Все перечисленные

17. Что из перечисленного является признаком кислотного брожения колбас?

- А) Появление кислого запаха и специфического вкуса
- Б) Изменение цвета фарша на более тёмный
- В) Образование плесени на поверхности
- Г) Упругая консистенция

18. Какой из видов порчи чаще всего встречается в варёных колбасах с растительными добавками, мукой или печёночной тканью?

- А) Гнилостное разложение
- Б) Плесневение
- В) Кислотное брожение
- Г) Прогоркание

19. Что является характерным признаком гнилостного разложения колбас?

- А) Появление кислого запаха
- Б) Неравномерная окраска фарша
- В) Размягчение консистенции и затхлый запах
- Г) Образование плесени

20. Какой вид порчи обычно развивается с поверхности продукта и связан с деятельностью микроорганизмов?

- А) Гнилостное разложение
- Б) Ослизнение
- В) Прогоркание

21. Что делают с колбасой при обнаружении признаков гнилостного разложения?

- А) Перерабатывают на низшие сорта
- Б) Утилизируют
- В) Проводят дополнительную термическую обработку
- Г) Реализуют после проверки

22. Какие колбасные изделия наиболее подвержены порче при хранении?

- А) Сырокопчёные
- Б) Варёные и ливерные
- В) Полукопчёные
- Г) Варёно-копчёные

23. Что из перечисленного не является видом порчи колбас?

- А) Плесневение
- Б) Ослизнение
- В) Прогоркание
- Г) Ферментация (это технологический процесс при производстве, а не вид порчи)

24. Какой признак указывает на порчу колбасного изделия?

- А) Равномерная окраска фарша
- Б) Упругая консистенция
- В) Влажная, липкая оболочка
- Г) Наличие аромата специй

25. Что может спровоцировать появление кислого брожения?

- А) Охлаждение и хранение при пониженных температурах
- Б) Охлаждение и хранение при повышенных температурах
- В) Использование большого количества специй
- Г) Добавление большого количества соли

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 25-23 балла

«4»- 22-19 баллов

«3»- 18-14 баллов

«2»- 13 и ниже

**Контрольная за II семестр
по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация про-
дукции животноводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 2.

Выбрать один правильный ответ:

1. При производстве колбас в качестве жиросодержащего сырья используют:

1. Жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин.
2. Только свиной шпик и грудинку свиную.
3. Только жир-сырец и бараний шпик.

2. Почему варёные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?

1. Излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к её разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого.
2. Для улучшения консистенции, т.к. объём батонов сильно уменьшается во время варки.
3. Для улучшения обжарки, варки, консистенции.

3. Из каких операций состоит подготовка сырья для изготовления колбасных изделий?

1. Разделка полутуш, обвалка отрубов, жиловка и сортировка, предварительное измельчение, посол мяса.
2. Обвалка, жиловка, предварительное измельчение, сортировка, посол мяса.
3. Разделка полутуш, обвалка, жиловка, посол мяса, сортировка и измельчение.
4. Жиловка, обвалка, сортировка, посол мяса.

4. Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?

1. Сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика.
2. Улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного фарша связывать воду.
3. Вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода.

5. Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша варёных колбас, сарделек и сосисок?

1. Хребтовый шпик, снятый с хребтовой части свиных туш вдоль всей длины на уровне одной трети верхней ширины рёбер и с верхней части лопаток и окороков (без мясных прослоек).
2. Боковой шпик.
3. Шпик с мясных прослоек.

6. Установите последовательность этапов технологического процесса приготовления вареных колбас.

- А) Наполнение оболочки.
- Б) Варка. В) Составление фарша.
- Г) Охлаждение.

7. В какой период приготовления варёных и полукопчёных колбас гибнет больше всего микробов?

- 1. При посоле сырья.
- 2. При измельчении.
- 3. При варке.
- 4. При обжарке.

8. Бланшировка — это:

- 1. Кипячение.
- 2. Кратковременная варка.
- 3. Выдержка в рассоле.

9. Большинство колбас изготавливают из:

- 1. Баранины и конины.
- 2. Говядины и свинины.
- 3. Оленины и дичи.

10. Для производства колбасных изделий применяют мясо:

- 1. I и II категории.
- 2. II и III категории.
- 3. Всех категорий.

11. Какая последовательность операций соответствует классическому технологическому процессу производства паштетов?

- А) Промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
- Б) Зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2–3 часов при температуре 90–145 °С, охлаждение, упаковка
- В) Варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

12. Что из перечисленного не является обязательным этапом при производстве паштетов?

- А) Зачистка и промывка сырья
- Б) Бланширование или варка, грубое и тонкое измельчение
- В) Сушка сырья

13. Какие требования к сырью для паштетов указаны верно?

- А) Допускается использование сырья с производственными дефектами (лом, деформированные батоны), Сырьё должно соответствовать нормативной документации (ГОСТ, ТУ)
- Б) Разрешено применение комплексных добавок
- В) Все перечисленные варианты

14. Какой температурный режим и время обработки характерны для паштетов?

- А) Запекание при температуре 70–90 °С в течение 1–2 часов
- Б) Запекание при температуре 90–145 °С в течение 2–3 часов
- В) Варка при температуре 100 °С в течение 30 минут

15. Какие санитарные нормы и правила необходимо соблюдать на производстве паштетов?

- А) Регулярная дезинфекция оборудования и помещений
- Б) Контроль температуры хранения сырья и готовой продукции
- В) Использование только сертифицированных добавок
- Г) Все перечисленные варианты

16. Какие из перечисленных явлений относятся к видам порчи колбасных изделий?

- А) Ослизнение
- Б) Прогоркание
- В) Загар
- Г) Плесневение
- Д) Все перечисленные

17. Что из перечисленного является признаком кислотного брожения колбас?

- А) Появление кислого запаха и специфического вкуса
- Б) Изменение цвета фарша на более тёмный
- В) Образование плесени на поверхности
- Г) Упругая консистенция

18. Какой вид порчи обычно развивается с поверхности продукта и связан с деятельностью микроорганизмов?

- А) Гнилостное разложение
- Б) Ослизнение
- В) Прогоркание

19. Какой из видов порчи чаще всего встречается в варёных колбасах с растительными добавками, мукой или печёночной тканью?

- А) Гнилостное разложение
- Б) Плесневение
- В) Кислотное брожение
- Г) Прогоркание

20. Что является характерным признаком гнилостного разложения колбас?

- А) Появление кислого запаха
- Б) Неравномерная окраска фарша
- В) Размягчение консистенции и затхлый запах
- Г) Образование плесени

21. Что делают с колбасой при обнаружении признаков гнилостного разложения?

- А) Перерабатывают на низшие сорта
- Б) Утилизируют
- В) Проводят дополнительную термическую обработку
- Г) Реализуют после проверки

22. Что может спровоцировать появление кислого брожения?

- А) Охлаждение и хранение при пониженных температурах
- Б) Охлаждение и хранение при повышенных температурах
- В) Использование большого количества специй
- Г) Добавление большого количества соли

23. Какие колбасные изделия наиболее подвержены порче при хранении?

- А) Сырокопчёные
- Б) Варёные и ливерные
- В) Полукопчёные
- Г) Варёно-копчёные

24. Что из перечисленного не является видом порчи колбас?

- А) Плесневение
- Б) Ослизнение
- В) Прогоркание
- Г) Ферментация (это технологический процесс при производстве, а не вид порчи)

25. Какой признак указывает на порчу колбасного изделия?

- А) Равномерная окраска фарша
- Б) Упругая консистенция
- В) Влажная, липкая оболочка
- Г) Наличие аромата специй

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 25-23 балла

«4»- 22-19 баллов

«3»- 18-14 баллов

«2»- 13 и ниже

**Контрольная за III семестр
по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация про-
дукции животноводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 1.

Выбрать один правильный ответ:

1. Что относят к субпродуктам?

- а) Только внутренние органы (печень, почки, сердце).
- б) Внутренние органы, головы, ноги, хвосты, вымя, мясную обрезь, получаемые при переработке убойных животных.
- в) Кости, шкуры и кровь.

2. По какому признаку субпродукты делят на I и II категорию?

- а) По виду животного (говядина, свинина, баранина).
- б) По пищевой ценности и содержанию полноценных белков.
- в) По сроку хранения.

3. Какие субпродукты относят к I категории?

- а) Лёгкие, калтыки, селезёнка, мясо пищевода.
- б) Печень, почки, язык, сердце, вымя, мозги, диафрагма, мясная обрезь.
- в) Головы без мозгов, ноги, уши, губы.

4. Какие субпродукты относятся ко II категории?

- а) Печень, язык, почки.
- б) Лёгкие, селезёнка, калтыки, мясо пищевода, уши, трахеи, рубцы, губы, ноги.
- в) Кровь, кости, шкура.

5. Что такое технические субпродукты?

- а) Субпродукты I категории, предназначенные для деликатесов.
- б) Части туши, не имеющие высокой пищевой ценности для человека (рога, копыта, волос, половые органы).
- в) Субпродукты, требующие дополнительной обработки перед продажей.

6. К какой категории относится говяжий язык?

- а) I категория.
- б) II категория.
- в) Технический субпродукт.

7. К какой категории относится свиное сердце?

- а) I категория.
- б) II категория.
- в) Технический субпродукт.

8. К какой категории относят говяжьи лёгкие?

- а) I категория.
- б) II категория.
- в) Технический субпродукт.

9. Почему субпродукты считаются скоропортящимся сырьём?

- а) Из-за высокого содержания жира.

- б) Из-за повышенного содержания влаги и активности тканевых ферментов.
- в) Из-за наличия соединительной ткани.

10. В течение какого времени после убоя рекомендуется начать обработку субпродуктов?

- а) Не позднее 3 часов.
- б) Не позднее 12 часов.
- в) Не позднее 24 часов.

11. В каких случаях кровь животных нельзя перерабатывать?

- а) Если животное было старше 5 лет.
- б) Если животное было инфицировано особо опасными инфекциями (сибирская язва, бешенство и др.).
- в) Если кровь собрали в стерильную тару.
- г) Если животное было

12. Для чего используют техническую кровь?

- а) Для производства пищевых продуктов.
- б) Для производства чёрного технического альбумина, кровяной и мясокостной муки, пенообразователя.
- в) Для изготовления лекарств.
- г) Для переливания животным.

13. Как консервируют кровь для длительного хранения (до 6 месяцев)?

- а) Замораживанием при температуре не выше -8°C .
- б) Добавлением сахара.
- в) Кипячением.
- г) Ультрафиолетовым облучением.

14. Что такое кишечный комплект?

- а) Только толстые кишки животного.
- б) Совокупность кишок одного животного.
- в) Мочевые пузыри.
- г) Жировое сырьё.

15. Какие методы консервирования кишечного сырья используются?

- а) Только посол.
- б) Только сушка.
- в) Только замораживание.
- г) Посол, сушка, замораживание

16. Почему субпродукты нельзя хранить вместе с готовыми кулинарными изделиями?

- а) Они выделяют вредные вещества.
- б) Существует риск перекрёстного загрязнения патогенными микроорганизмами.
- в) Субпродукты имеют более высокую температуру хранения.
- г) Это приводит к ускоренному окислению жиров.

17.Какое правило товарного соседства для субпродуктов указано неверно?

- а) Сырые субпродукты и готовые блюда должны храниться в разных зонах.
- б) Субпродукты с сильным запахом (например, рубец) нужно изолировать от продуктов, которые легко впитывают ароматы (творог, масло).
- в) Замороженные и охлаждённые субпродукты допускается хранить вместе при условии герметичной упаковки.
- г) Каждая вскрытая упаковка субпродуктов должна иметь маркировку с датой вскрытия.

18.Что является главной целью соблюдения правил товарного соседства субпродуктов?

- а) Соблюдение эстетики складских помещений.
- б) Исключение перекрёстного загрязнения и передачи запахов, сохранение качества и безопасности.
- в) Экономия места на складе.
- г) Упрощение учёта продукции.

19.Можно ли хранить субпродукты в одной холодильной камере с рыбой?

- а) Да, если обеспечить разную температуру хранения.
- б) Да, если субпродукты упакованы в герметичные контейнеры.
- в) Нет, это нарушает правила из-за риска передачи запахов и микробиологического загрязнения.
- г) Да, при условии, что рыба хранится в морозильной камере, а субпродукты — в охлаждённой.

20.Какое требование к хранению субпродуктов указано правильно?

- а) Субпродукты можно хранить вместе с молочными продуктами при температуре около +4 °С.
- б) Субпродукты, птицу и рыбу следует хранить только в таре поставщика, не допуская контакта с другими продуктами.
- в) Замороженные субпродукты можно хранить вместе с охлаждёнными мясными полуфабрикатами.
- г) Вскрытую упаковку субпродуктов можно оставить открытой, если она находится в герметичном контейнере.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 20-18 баллов

«4»- 17-15 баллов

«3»- 14-11 баллов

«2»- 10 баллов и ниже

Контрольная за III семестр

по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация продукции животноводства»

профессия 35.01.35. «Фермер».

Вариант 2.

Выбрать один правильный ответ:

1. Какие субпродукты относятся ко II категории?

- а) Печень, язык, почки.
- б) Лёгкие, селезёнка, калтыки, мясо пищевода, уши, трахеи, рубцы, губы, ноги.
- в) Кровь, кости, шкура.

2. По какому признаку субпродукты делят на I и II категорию?

- а) По виду животного (говядина, свинина, баранина).
- б) По пищевой ценности и содержанию полноценных белков.
- в) По сроку хранения.

3. Что относят к субпродуктам?

- а) Только внутренние органы (печень, почки, сердце).
- б) Внутренние органы, головы, ноги, хвосты, вымя, мясную обрезь, получаемые при переработке убойных животных.
- в) Кости, шкуры и кровь.

4. Какие субпродукты относят к I категории?

- а) Лёгкие, калтыки, селезёнка, мясо пищевода.
- б) Печень, почки, язык, сердце, вымя, мозги, диафрагма, мясная обрезь.
- в) Головы без мозгов, ноги, уши, губы.

5. К какой категории относится говяжий язык?

- а) I категория.
- б) II категория.
- в) Технический субпродукт.

6. Что такое технические субпродукты?

- а) Субпродукты I категории, предназначенные для деликатесов.
- б) Части туши, не имеющие высокой пищевой ценности для человека (рога, копыта, волос, половые органы).
- в) Субпродукты, требующие дополнительной обработки перед продажей.

7. В течение какого времени после убоя рекомендуется начать обработку субпродуктов?

- а) Не позднее 3 часов.
- б) Не позднее 12 часов.
- в) Не позднее 24 часов.

8. К какой категории относится свиное сердце?

- а) I категория.
- б) II категория.
- в) Технический субпродукт.

9. К какой категории относят говяжьи лёгкие?

- а) I категория.
- б) II категория.
- в) Технический субпродукт.

10. В каких случаях кровь животных нельзя перерабатывать?

- а) Если животное было старше 5 лет.
- б) Если животное было инфицировано особо опасными инфекциями (сибирская язва, бешенство и др.).
- в) Если кровь собрали в стерильную тару.
- г) Если животное было

11. Почему субпродукты считаются скоропортящимся сырьём?

- а) Из-за высокого содержания жира.
- б) Из-за повышенного содержания влаги и активности тканевых ферментов.
- в) Из-за наличия соединительной ткани.

12. Какие методы консервирования кишечного сырья используются?

- а) Только посол.
- б) Только сушка.
- в) Только замораживание.
- г) Посол, сушка, замораживание

13. Для чего используют техническую кровь?

- а) Для производства пищевых продуктов.
- б) Для производства чёрного технического альбумина, кровяной и мясокостной муки, пенообразователя.
- в) Для изготовления лекарств.
- г) Для переливания животным.

14. Как консервируют кровь для длительного хранения (до 6 месяцев)?

- а) Замораживанием при температуре не выше -8°C .
- б) Добавлением сахара.
- в) Кипячением.
- г) Ультрафиолетовым облучением.

15. Что такое кишечный комплект?

- а) Только толстые кишки животного.
- б) Совокупность кишок одного животного.
- в) Мочевые пузыри.
- г) Жировое сырьё.

16. Почему субпродукты нельзя хранить вместе с готовыми кулинарными изделиями?

- а) Они выделяют вредные вещества.
- б) Существует риск перекрёстного загрязнения патогенными микроорганизмами.
- в) Субпродукты имеют более высокую температуру хранения.
- г) Это приводит к ускоренному окислению жиров.

17.Какое правило товарного соседства для субпродуктов указано неверно?

- а) Сырые субпродукты и готовые блюда должны храниться в разных зонах.
- б) Субпродукты с сильным запахом (например, рубец) нужно изолировать от продуктов, которые легко впитывают ароматы (творог, масло).
- в) Замороженные и охлаждённые субпродукты допускается хранить вместе при условии герметичной упаковки.
- г) Каждая вскрытая упаковка субпродуктов должна иметь маркировку с датой вскрытия.

18.Какое требование к хранению субпродуктов указано правильно?

- а) Субпродукты можно хранить вместе с молочными продуктами при температуре около +4 °С.
- б) Субпродукты, птицу и рыбу следует хранить только в таре поставщика, не допуская контакта с другими продуктами.
- в) Замороженные субпродукты можно хранить вместе с охлаждёнными мясными полуфабрикатами.
- г) Вскрытую упаковку субпродуктов можно оставить открытой, если она находится в герметичном контейнере.

19.Можно ли хранить субпродукты в одной холодильной камере с рыбой?

- а) Да, если обеспечить разную температуру хранения.
- б) Да, если субпродукты упакованы в герметичные контейнеры.
- в) Нет, это нарушает правила из-за риска передачи запахов и микробиологического загрязнения.
- г) Да, при условии, что рыба хранится в морозильной камере, а субпродукты — в охлаждённой.

20.Что является главной целью соблюдения правил товарного соседства субпродуктов?

- а) Соблюдение эстетики складских помещений.
- б) Исключение перекрёстного загрязнения и передачи запахов, сохранение качества и безопасности.
- в) Экономия места на складе.
- г) Упрощение учёта продукции.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 20-18 баллов

«4»- 17-15 баллов

«3»- 14-11 баллов

«2»- 10 баллов и ниже

**Экзамен за IV семестр
по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация про-
дукции животноводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 1.

Выбрать один правильный ответ:

1. Какой продукт получают путём сбивания сливок?

- а) Творог
- б) Сливочное масло
- в) Сметана
- г) Йогурт

2. Для производства какого кисломолочного продукта используется смешанное брожение (молочнокислое и спиртовое) с применением специальных «грибков»?

- а) Простокваша
- б) Кефир
- в) Ряженка
- г) Йогурт

3. Какой продукт характеризуется освежающим, слегка острым кисло-молочным вкусом?

- а) Творог
- б) Сметана
- в) Кефир
- г) Сливки

4. К молочным консервам относится:

- а) Пастеризованное молоко
- б) Сгущённое молоко
- в) Топлёное молоко
- г) Парное молоко

5. Какой молочный продукт получают из кобыльего молока путём молочнокислого и спиртового брожения?

- а) Кумыс
- б) Ряженка
- в) Йогурт
- г) Простокваша

6. Что такое гомогенизация молока?

- а) Процесс разделения молока на жир и сыворотку
- б) Распределение жира по молоку для получения однородной консистенции
- в) Добавление стабилизаторов
- г) Стерилизация

7. Какой продукт получают путём сквашивания молока с последующим удалением сыворотки?

- а) Творог
- б) Сметана
- в) Сыр
- г) Сливки

8. Какой вид молока получают путём длительного равномерного нагревания молока, в результате чего у него появляется карамельный вкус с ореховыми нотками?

- а) Пастеризованное
- б) Стерилизованное
- в) Топлёное
- г) Ультрапастеризованное

9. Какой продукт не относится к кисломолочным?

- а) Кефир
- б) Творог
- в) Сметана
- г) Молоко

10. Что такое пастеризация молока?

- а) Добавление сахара
- б) Нагрев молока до 100 °С с целью уничтожения бактерий
- в) Заморозка молока
- г) Выжимание сливок

11. Что такое энергетическая ценность продукта?

- а) содержание витаминов и минералов;
- б) количество энергии, которое выделяется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов;
- в) количество воды в продукте.

12. Что не входит в первичную обработку молока на ферме?

- а) Охлаждение
- б) Фильтрация
- в) Нормализация
- г) Хранение

13. Какова основная цель термической обработки молока?

- а) Увеличить жирность
- б) Улучшить вкус
- в) Уничтожить патогенные микроорганизмы
- г) Ускорить скисание

14. Какой температурный режим характерен для пастеризации?

- а) 60–63 °С с выдержкой около 30 минут
- б) 100–140 °С
- в) 120–135 °С
- г) 0–2 °С

15. Что такое гомогенизация?

- а) Процесс смешивания молока с обезжиренными сливками
- б) Дробление жировых шариков под действием внешних усилий
- в) Выдерживание молока при высокой температуре
- г) Охлаждение до низких температур

16. Какой показатель не используется при приёмке молока на предприятие?

- а) Органолептические свойства
- б) Кислотность
- в) Содержание витамина С
- г) Плотность

17. При какой температуре рекомендуется хранить сырое молоко до переработки?

- а) 0—+2 °С
- б) +2—+4 °С
- в) +4—+6 °С
- г) +8—+10 °С

18. Какова массовая доля влаги в обезжиренной массе у мягких сыров согласно международной классификации?

- а) более 56%;
- б) от 54% до 63%;
- в) более 67%;
- г) от 61% до 69%.

19. Сыр (сырный продукт), в технологии которого не предусмотрена стадия созревания, называется:

- а) свежий сыр;
- б) зрелый сыр;
- в) рассольный сыр;
- г) слизневый сыр.

20. К сырам с массовой долей жира в сухом веществе более 60% относят:

- а) высокожирные сыры;
- б) жирные сыры;
- в) полужирные сыры;
- г) низкожирные сыры.

21. К сырам с массовой долей жира в сухом веществе от 45% до 60% относят:

- а) высокожирные сыры;
- б) жирные сыры;
- в) полужирные сыры;
- г) низкожирные сыры.

22. Что используют для удаления сыворотки и повышения плотности массы сыра?

- а) пресс;

- б) посол;
- в) отстаивание.

23. Какой основной технологический принцип лежит в основе производства сгущённого молока?

- а) Ферментативное расщепление лактозы.
- б) Удаление части воды и консервирование сахарозой.
- в) Стерилизация при высокой температуре.
- г) Добавление стабилизаторов.

24. Какой этап следует первым в классической технологии?

- а) Сгущение в вакуум-аппарате.
- б) Пастеризация сырья.
- в) Внесение сахара.
- г) Гомогенизация смеси.

25. Какой режим стерилизации применяется для сгущённого стерилизованного молока?

- а) 100–103 °С, 30 минут.
- б) 10–50 °С, 14–17 минут.
- в) 125–127 °С, 7–8 минут.
- г) 190–195 °С, 5 секунд.

26. Что добавляют в молоко при производстве сгущённого молока с сахаром?

- а) Сахарозу.
- б) Лимонную кислоту.
- в) Хлорид натрия.
- г) Растительный жир.

27. Для чего в процессе производства используют вакуум-аппарат?

- а) Для ускорения процесса сгущения при пониженном давлении.
- б) Для гомогенизации жировой фазы.
- в) Для стерилизации продукта.
- г) Для нормализации состава молока.

28. Какой показатель строго контролируют на всех этапах производства?

- а) Содержание витаминов.
- б) Массовая доля влаги.
- в) Уровень pH.
- г) Содержание лактозы.

29. Что может произойти при нарушении режима охлаждения сгущённого молока?

- а) Образование крупных кристаллов лактозы (мучнистость).
- б) Увеличение срока хранения.
- в) Повышение массовой доли жира.
- г) Ускорение процесса кристаллизации.

30. Какой показатель качества проверяют органолептически?

- а) Содержание белка.

- б) Однородность консистенции.
- в) Температуру плавления молочного жира.
- г) Массовую долю сахарозы.

31. Для чего в производстве используют лактозу?

- а) Как вкусовую добавку.
- б) Как стабилизатор.
- в) Как питательную среду для микроорганизмов.
- г) Как антиокислитель.

32. Какой дефект может возникнуть при использовании сырья с повышенной бактериальной обсеменённостью?

- а) Мучнистая порча.
- б) Осаждение белка.
- в) Прогоркание жира.
- г) Кристаллизация лактозы.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 32-29 баллов

«4»- 28-24 балла

«3»- 23-18 баллов

«2»- 17 баллов и ниже

**Экзамен за IV семестр
по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация про-
дукции животноводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 2.

Выбрать один правильный ответ:

1. К молочным консервам относится:

- а) Пастеризованное молоко
- б) Сгущённое молоко
- в) Топлёное молоко
- г) Парное молоко

2. Какой продукт характеризуется освежающим, слегка острым кисло-молочным вкусом?

- а) Творог
- б) Сметана
- в) Кефир
- г) Сливки

3. Какой продукт получают путём сбивания сливок?

- а) Творог
- б) Сливочное масло
- в) Сметана
- г) Йогурт

4. Какой молочный продукт получают из кобыльего молока путём молочнокислого и спиртового брожения?

- а) Кумыс
- б) Ряженка
- в) Йогурт
- г) Простокваша

5. Какой продукт получают путём сквашивания молока с последующим удалением сыворотки?

- а) Творог
- б) Сметана
- в) Сыр
- г) Сливки

6. Для производства какого кисломолочного продукта используется смешанное брожение (молочнокислое и спиртовое) с применением специальных «грибков»?

- а) Простокваша
- б) Кефир
- в) Ряженка
- г) Йогурт

7. Что такое гомогенизация молока?

- а) Процесс разделения молока на жир и сыворотку
- б) Распределение жира по молоку для получения однородной консистенции
- в) Добавление стабилизаторов
- г) Стерилизация

8. Какой продукт не относится к кисломолочным?

- а) Кефир
- б) Творог
- в) Сметана
- г) Молоко

9. Какой вид молока получают путём длительного равномерного нагревания молока, в результате чего у него появляется карамельный вкус с ореховыми нотками?

- а) Пастеризованное
- б) Стерилизованное
- в) Топлёное
- г) Ультрапастеризованное

10. Что такое пастеризация молока?

- а) Добавление сахара
- б) Нагрев молока до 100 °С с целью уничтожения бактерий
- в) Заморозка молока
- г) Выжимание сливок

11. Что такое энергетическая ценность продукта?

- а) содержание витаминов и минералов;
- б) количество энергии, которое выделяется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов;
- в) количество воды в продукте.

12. Какой температурный режим характерен для пастеризации?

- а) 60–63 °С с выдержкой около 30 минут
- б) 100–140 °С
- в) 120–135 °С
- г) 0–2 °С

13. Что такое гомогенизация?

- а) Процесс смешивания молока с обезжиренными сливками
- б) Дробление жировых шариков под действием внешних усилий
- в) Выдерживание молока при высокой температуре
- г) Охлаждение до низких температур

14. Что не входит в первичную обработку молока на ферме?

- а) Охлаждение
- б) Фильтрация
- в) Нормализация
- г) Хранение

15. Какова основная цель термической обработки молока?

- а) Увеличить жирность
- б) Улучшить вкус
- в) Уничтожить патогенные микроорганизмы
- г) Ускорить скисание

16. Какой показатель не используется при приёмке молока на предприятие?

- а) Органолептические свойства
- б) Кислотность
- в) Содержание витамина С
- г) Плотность

17. Какова массовая доля влаги в обезжиренной массе у мягких сыров согласно международной классификации?

- а) более 56%;
- б) от 54% до 63%;
- в) более 67%;
- г) от 61% до 69%.

18. При какой температуре рекомендуется хранить сырое молоко до переработки?

- а) 0—+2 °С
- б) +2—+4 °С
- в) +4—+6 °С
- г) +8—+10 °С

19. Сыр (сырный продукт), в технологии которого не предусмотрена стадия созревания, называется:

- а) свежий сыр;
- б) зрелый сыр;
- в) рассольный сыр;
- г) слизневый сыр.

20. Что используют для удаления сыворотки и повышения плотности массы сыра?

- а) пресс;
- б) посол;
- в) отстаивание.

21. К сырам с массовой долей жира в сухом веществе более 60% относят:

- а) высокожирные сыры;
- б) жирные сыры;
- в) полужирные сыры;
- г) низкожирные сыры.

22. К сырам с массовой долей жира в сухом веществе от 45% до 60% относят:

- а) высокожирные сыры;

- б) жирные сыры;
- в) полужирные сыры;
- г) низкожирные сыры.

23. Какой режим стерилизации применяется для сгущённого стерилизованного молока?

- а) 100–103 °С, 30 минут.
- б) 10–50 °С, 14–17 минут.
- в) 125–127 °С, 7–8 минут.
- г) 190–195 °С, 5 секунд.

24. Какой основной технологический принцип лежит в основе производства сгущённого молока?

- а) Ферментативное расщепление лактозы.
- б) Удаление части воды и консервирование сахарозой.
- в) Стерилизация при высокой температуре.
- г) Добавление стабилизаторов.

25. Какой этап следует первым в классической технологии?

- а) Сгущение в вакуум-аппарате.
- б) Пастеризация сырья.
- в) Внесение сахара.
- г) Гомогенизация смеси.

26. Что добавляют в молоко при производстве сгущённого молока с сахаром?

- а) Сахарозу.
- б) Лимонную кислоту.
- в) Хлорид натрия.
- г) Растительный жир.

27. Для чего в процессе производства используют вакуум-аппарат?

- а) Для ускорения процесса сгущения при пониженном давлении.
- б) Для гомогенизации жировой фазы.
- в) Для стерилизации продукта.
- г) Для нормализации состава молока.

28. Какой показатель строго контролируют на всех этапах производства?

- а) Содержание витаминов.
- б) Массовая доля влаги.
- в) Уровень pH.
- г) Содержание лактозы.

29. Что может произойти при нарушении режима охлаждения сгущённого молока?

- а) Образование крупных кристаллов лактозы (мучнистость).
- б) Увеличение срока хранения.
- в) Повышение массовой доли жира.
- г) Ускорение процесса кристаллизации.

30. Какой дефект может возникнуть при использовании сырья с повышенной бактериальной обсеменённостью?

- а) Мучнистая порча.
- б) Осаждение белка.
- в) Прогоркание жира.
- г) Кристаллизация лактозы.

31. Какой показатель качества проверяют органолептически?

- а) Содержание белка.
- б) Однородность консистенции.
- в) Температуру плавления молочного жира.
- г) Массовую долю сахарозы.

32. Для чего в производстве используют лактозу?

- а) Как вкусовую добавку.
- б) Как стабилизатор.
- в) Как питательную среду для микроорганизмов.
- г) Как антиокислитель.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 32-29 баллов

«4»- 28-24 балла

«3»- 23-18 баллов

«2»- 17 баллов и ниже

**Дифференцированный зачет за V семестр
по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация про-
дукции животноводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 1.

Выбрать один правильный ответ:

1. Из каких основных частей состоит куриное яйцо?

- А) Скорлупа (12%), белок (56%), желток (32%)
- Б) Скорлупа (32%), белок (56%), желток (12%)
- В) Скорлупа (22%), белок (46%), желток (32%)

2. На какие виды подразделяют куриные яйца в зависимости от сроков хранения и качества?

- А) Диетические, холодильниковые
- Б) Столовые, диетические
- В) Куриные, гусиные

3. Что появляется на тупом конце яйца из-за уменьшения объёма белка и желтка после снесения?

- А) Градинки
- Б) Воздушная камера
- В) Белочная оболочка
- Г) Зародыш

4. Какую структуру имеет скорлупа яйца?

- А) Пористую
- Б) Плотную
- В) Твердую

5. Какой срок хранения у диетических яиц?

- А) Не более 5 дней
- Б) Не более 7 суток, не считая день снесения
- В) Не более 10 суток

6. По какому показателю куриные яйца подразделяют на категории?

- А) По размеру яйца
- Б) По сроку хранения
- В) По дате снесения
- Г) По массе яйца

7. Какой размер должна иметь воздушная камера у диетического яйца?

- А) Не более 4 мм
- Б) Не более 7 мм
- В) Не более 9 мм

8. Как маркируют диетические яйца?

- А) Штампом черного цвета с указанием вида и категории
- Б) Штампом красного цвета с указанием числа, месяца снесения, вида и категории
- В) Штампом оранжевого цвета с указанием вида и категории

- 9. Как называется прибор для просвечивания яйца, чтобы оценить его содержимое?**
А) Яйцескоп
Б) Овограф
В) Овоскоп
- 10. Как называется дефект, при котором повреждена скорлупа и белковая оболочка, и содержимое вытекает?**
А) Тек
Б) Бой
В) Разлив
Г) Выливка
- 11. Как называется замороженная смесь белков и желтков без скорлупы? *** А) Омлет
Б) Меланж
В) Льезон
- 12. Как называется сухой продукт — смесь яичной массы и сухого молока в соотношении 1:1?**
А) Омлет
Б) Меланж
В) Красюк
- 13. От чего зависит цвет скорлупы куриных яиц?**
А) От размера курицы
Б) От сезона снесения
В) От породы курицы
Г) От корма, которым кормят курицу
- 14. От чего зависит химический состав яиц?**
А) От вида и возраста птицы
Б) От условий содержания и времени снесения
В) От срока и условий хранения
Г) От всего перечисленного выше
- 15. Как определяют состояние воздушной камеры, желтка и целостности скорлупы?**
А) Органолептическим способом
Б) С помощью овоскопа
В) Кручением яйца
- 16. Как называется дефект, при котором из-за разрыва желточной оболочки желток частично смешался с белком?**
А) Разлив
Б) «Омлетное» яйцо
В) Малое пятно
Г) Выливка

17. Какие процессы являются главной причиной порчи яиц?

- А) Физические (испарение влаги)
- Б) Биохимические (разжижение белка) *
- В) Микробиологические (проникновение микроорганизмов)

18. Чем перепелиные яйца отличаются от куриных?

- А) Более высоким содержанием жиров
- Б) Более высоким содержанием минеральных веществ и витаминов *
- В) Размером
- Г) Всем перечисленным выше

19. Что такое лезон?

- А) Замороженная смесь белков и желтков
- Б) Смесь яичной массы и сухого молока
- В) яичный порошок

20. Какой цвет не свойственен скорлупе перепелиных яиц?

- А) Сероватый
- Б) Бежевый
- В) Белый
- Г) Голубоватый

21. По какому признаку мясо птицы не классифицируют?

- а) по виду птицы;
- б) по возрасту птицы;
- в) по цвету оперения;
- г) по термическому состоянию.

22. Что означает маркировка «ПОТРАШЕННЫЕ» на тушке птицы?

- а) удалены только перья;
- б) удалены, голова, шея и ножки;
- в) птица заморожена сразу после убоя;
- г) тушка полностью обработана, без внутренних органов.

23. Как классифицируют мясо птицы по упитанности?

- а) на I и II категории;
- б) на белое и тёмное;
- в) на упитанного и тощего;
- г) на хорошо откормленного и тощего.

24. Какие тушки относят к I категории?

- а) с хорошо развитыми мышцами и чистой кожей;
- б) с небольшими дефектами оперения;
- в) с обильной линькой;
- г) с чистой кожей, без пеньков.

25. Что означает клеймо на тушке птицы?

- а) что ветеринарная экспертиза проведена в полном объёме;
- б) что птица выращена в определённом хозяйстве;
- в) что птица была здоровой;
- г) что тушка предназначена для экспорта.

26. Какое мясо птицы обычно не встречается в розничной продаже?

- а) мясо кур;
- б) мясо уток;
- в) мясо индеек;
- г) мясо дятла.

27. Что такое полуфабрикат из мяса птицы?

- а) Сырьё, не прошедшее обработку.
- б) Продукт, прошедший частичную кулинарную обработку, но не доведённый до готовности.
- в) Готовое блюдо, охлаждённое или замороженное.
- г) Специи и маринад для дальнейшей готовки.

28. В каком виде на предприятия общественного питания чаще всего поступает птица (курица)?

- а) Непотрошёная, в перьях.
- б) Потрошёная.
- в) Полупотрошёная, с удалённым кишечником.
- г) Замороженная целиком.

29. На какие полуфабрикаты делится потрошёная куриная тушка?

- а) Филе, окорочка, спинка, огузок.
- б) Филе, голяшки, бёдра, крылья, спинка.
- в) Голова, лапки, голени, шея.
- г) Только филе и окорочка.

30. Зачем мясо птицы после обмывания обсушивают?

- а) Чтобы оно впитало сок от размораживания.
- б) Это препятствует размножению микробов и предотвращает скольжение при разделке.
- в) Чтобы оно стало мягче.
- г) Для ускорения процесса приготовления.

31. В чём обычно панируют котлеты из птицы?

- а) Только в муке.
- б) Только в сухарях.
- в) В муке или сухарях.
- г) В крахмале.

32. Какие патогенные микроорганизмы чаще всего встречаются в некачественной птице?

- а) Дрожжи.
- б) Вирусы.
- в) Сальмонеллы.
- г) Плесневые грибы.

33. Является ли размороженная и обмытая тушка курицы полуфабрикатом?

- а) Да.
- б) Нет.

34. При какой температуре хранят охлаждённые полуфабрикаты из птицы?

- а) +10 °С.
- б) +4 °С.
- в) 0 °С.
- г) –18 °С.

35. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень птицы?

- а) Это увеличит время приготовления.
- б) Может повредиться клеточное строение жировой ткани, и весь жир вытопится, из-за чего печень станет сухой.
- в) Она потеряет цвет.
- г) Ничего, быстрая разморозка безопасна.

36. Укажите правильные условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

- а) При –8 °С и относительной влажности 90–95% — до 48 часов.
- б) При +4 °С и относительной влажности 80–85% — до 4 часов.
- в) При 0 °С и относительной влажности 70–75% — до 24 часов.
- г) При –18 °С и относительной влажности 80–85% — до 6 месяцев.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 36-32 балла

«4»- 31-27 балла

«3»- 26-20 баллов

«2»- 19 баллов и ниже

**Дифференцированный зачет за V семестр
по МДК. 02.01. «Первичная переработка, хранение и реализация про-
дукции животноводства»
профессия 35.01.35. «Фермер».**

Вариант 2.

Выбрать один правильный ответ:

1. Какой срок хранения у диетических яиц?

- А) Не более 5 дней
- Б) Не более 7 суток, не считая день снесения
- В) Не более 10 суток

2. Что появляется на тупом конце яйца из-за уменьшения объёма белка и желтка после снесения?

- А) Градинки
- Б) Воздушная камера
- В) Белочная оболочка
- Г) Зародыш

3. Какую структуру имеет скорлупа яйца?

- А) Пористую
- Б) Плотную
- В) Твердую

4. По какому показателю куриные яйца подразделяют на категории?

- А) По размеру яйца
- Б) По сроку хранения
- В) По дате снесения
- Г) По массе яйца

5. На какие виды подразделяют куриные яйца в зависимости от сроков хранения и качества?

- А) Диетические, холодильниковые
- Б) Столовые, диетические
- В) Куриные, гусиные

6. Какой размер должна иметь воздушная камера у диетического яйца?

- А) Не более 4 мм
- Б) Не более 7 мм
- В) Не более 9 мм

7. Как маркируют диетические яйца?

- А) Штампом черного цвета с указанием вида и категории
- Б) Штампом красного цвета с указанием числа, месяца снесения, вида и категории
- В) Штампом оранжевого цвета с указанием вида и категории

8. Как называется прибор для просвечивания яйца, чтобы оценить его содержимое?

- А) Яйцескоп
- Б) Овограф
- В) Овоскоп

9. Из каких основных частей состоит куриное яйцо?

- А) Скорлупа (12%), белок (56%), желток (32%)
- Б) Скорлупа (32%), белок (56%), желток (12%)
- В) Скорлупа (22%), белок (46%), желток (32%)

10. Как называется сухой продукт — смесь яичной массы и сухого молока в соотношении 1:1?

- А) Омлет
- Б) Меланж
- В) Красюк

11. Как называется дефект, при котором повреждена скорлупа и белковая оболочка, и содержимое вытекает?

- А) Тек
- Б) Бой
- В) Разлив
- Г) Выливка

12. Как называется замороженная смесь белков и желтков без скорлупы? * А) Омлет

- Б) Меланж
- В) Лъезон

13. Как называется дефект, при котором из-за разрыва желточной оболочки желток частично смешался с белком?

- А) Разлив
- Б) «Омлетное» яйцо
- В) Малое пятно
- Г) Выливка

14. От чего зависит цвет скорлупы куриных яиц?

- А) От размера курицы
- Б) От сезона снесения
- В) От породы курицы
- Г) От корма, которым кормят курицу

15. От чего зависит химический состав яиц?

- А) От вида и возраста птицы
- Б) От условий содержания и времени снесения
- В) От срока и условий хранения
- Г) От всего перечисленного выше

16. Как определяют состояние воздушной камеры, желтка и целостности скорлупы?

- А) Органолептическим способом
- Б) С помощью овоскопа
- В) Кручением яйца

17. Какие процессы являются главной причиной порчи яиц?

- А) Физические (испарение влаги)
- Б) Биохимические (разжижение белка) *
- В) Микробиологические (проникновение микроорганизмов)

18. Что такое льезон?

- А) Замороженная смесь белков и желтков
- Б) Смесь яичной массы и сухого молока
- В) яичный порошок

19. Чем перепелиные яйца отличаются от куриных?

- А) Более высоким содержанием жиров
- Б) Более высоким содержанием минеральных веществ и витаминов *
- В) Размером
- Г) Всем перечисленным выше

20. Какой цвет не свойственен скорлупе перепелиных яиц?

- А) Сероватый
- Б) Бежевый
- В) Белый
- Г) Голубоватый

21. По какому признаку мясо птицы не классифицируют?

- а) по виду птицы;
- б) по возрасту птицы;
- в) по цвету оперения;
- г) по термическому состоянию.

22. Что означает маркировка «ПОТРАШЕННЫЕ» на тушке птицы?

- а) удалены только перья;
- б) удалены, голова, шея и ножки;
- в) птица заморожена сразу после убоя;
- г) тушка полностью обработана, без внутренних органов.

23. Какие тушки относят к I категории?

- а) с хорошо развитыми мышцами и чистой кожей;
- б) с небольшими дефектами оперения;
- в) с обильной линькой;
- г) с чистой кожей, без пеньков.

23. Как классифицируют мясо птицы по упитанности?

- а) на I и II категории;
- б) на белое и тёмное;
- в) на упитанного и тощего;
- г) на хорошо откормленного и тощего.

24. Что означает клеймо на тушке птицы?

- а) что ветеринарная экспертиза проведена в полном объёме;
- б) что птица выращена в определённом хозяйстве;
- в) что птица была здоровой;
- г) что тушка предназначена для экспорта.

25. Какое мясо птицы обычно не встречается в розничной продаже?

- а) мясо кур;
- б) мясо уток;
- в) мясо индеек;
- г) мясо дятла.

26. В каком виде на предприятия общественного питания чаще всего поступает птица (курица)?

- а) Непотрошёная, в перьях.
- б) Потрошёная.
- в) Полупотрошёная, с удалённым кишечником.
- г) Замороженная целиком.

27. Что такое полуфабрикат из мяса птицы?

- а) Сырьё, не прошедшее обработку.
- б) Продукт, прошедший частичную кулинарную обработку, но не доведённый до готовности.
- в) Готовое блюдо, охлаждённое или замороженное.
- г) Специи и маринад для дальнейшей готовки.

28. На какие полуфабрикаты делится потрошёная куриная тушка?

- а) Филе, окорочка, спинка, огузок.
- б) Филе, голяшки, бёдра, крылья, спинка.
- в) Голова, лапки, голени, шея.
- г) Только филе и окорочка.

29. Зачем мясо птицы после обмывания обсушивают?

- а) Чтобы оно впитало сок от размораживания.
- б) Это препятствует размножению микробов и предотвращает скольжение при разделке.
- в) Чтобы оно стало мягче.
- г) Для ускорения процесса приготовления.

30. В чём обычно панируют котлеты из птицы?

- а) Только в муке.
- б) Только в сухарях.
- в) В муке или сухарях.
- г) В крахмале.

31. Укажите правильные условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

- а) При -8°C и относительной влажности 90–95% — до 48 часов.
- б) При $+4^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 80–85% — до 4 часов.
- в) При 0°C и относительной влажности 70–75% — до 24 часов.
- г) При -18°C и относительной влажности 80–85% — до 6 месяцев.

32. Является ли размороженная и обмытая тушка курицы полуфабрикатом?

- а) Да.
- б) Нет.

33. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень птицы?

- а) Это увеличит время приготовления.
- б) Может повредиться клеточное строение жировой ткани, и весь жир вытопится, из-за чего печень станет сухой.
- в) Она потеряет цвет.
- г) Ничего, быстрая разморозка безопасна.

34. При какой температуре хранят охлаждённые полуфабрикаты из птицы?

- а) +10 °С.
- б) +4 °С.
- в) 0 °С.
- г) –18 °С.

35. Какие патогенные микроорганизмы чаще всего встречаются в некачественной птице?

- а) Дрожжи.
- б) Вирусы.
- в) Сальмонеллы.
- г) Плесневые грибы.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

«5» - 36-32 балла

«4»- 31-27 балла

«3»- 26-20 баллов

«2»- 19 баллов и ниже