

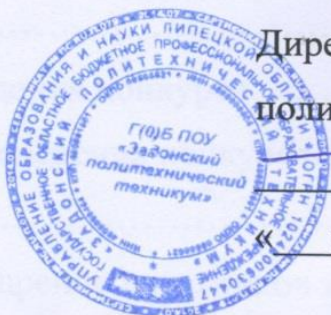
**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«ЗАДОНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПОЛОЖЕНИЕ

**О проведение конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии»
по специальности 19.02.08. «Технология мяса и мясных
продуктов»**

Утверждаю:

Директор Г(О)Б ПОУ «Задонский
политехнический техникум»



Дорохин В.В.

« » 20__ г.

Положение предназначено для преподавателей и мастеров
производственного обучения.

Разработала: Ефремова Елена Викторовна - преподаватель специальных
дисциплин

Рассмотрено:

ЦМК общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 3 от «28» 10 2017 г.

Председатель: Ефремова Е.В.

Согласовано:

Зам. директора по учебной работе:

Позднякова Е.А.

« » 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Основное положение	4
2. Участники и этапы проведения конкурса	6
3. Содержание и порядок проведения конкурса.....	8
4. Оценочные критерии.....	10
5. Подведение итогов и поощрение участников конкурса.....	11
6. Ингредиенты и оборудование.....	12
7. Используемая литература.....	14
8. Приложения.....	15

1. ОСНОВНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

Настоящее Положение регламентирует порядок организации и проведение конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по специальности 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов» в Г(О)Б ПОУ «Задонский политехнический техникум» (далее – Положение, техникум).

Законодательная база при составлении данного Положения:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» № 279 – ФЗ от 29.12.12
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов» утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 379 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов" (Зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 N 33389).

Материалы Положения могут быть использованы для организации и проведения конкурсов профессионального мастерства; подготовки и проведения теоретических, лабораторных и практических занятий.

Конкурс профессионального мастерства является одной из форм внеурочной работы обучающихся. Он имеет большое образовательное и воспитательное значение в подготовке квалифицированных кадров, способствует формированию опыта творческой деятельности обучающихся, их самостоятельности.

При подготовке и проведении конкурса достигается индивидуализация профессионального воспитания обучающегося. Приоритетной становится личность обучающегося с его интересами, способностями, возможностями, перспективами. Конкурс профессионального мастерства- это еще и увлекательное соревнование среди обучающихся, приобщающее их к секретам мастерства и являющееся хорошей проверкой сформированности общих и профессиональных компетенций.

Конкурс существенно повышает качество обучения и приближает его к практической деятельности. Конкурс призван способствовать выявлению, распространению и внедрению в учебный процесс рациональных методов и приемов труда, современных технологий и на этой основе совершенствованию организации и содержания трудового, профессионального обучения и воспитания.

Конкурс профессионального мастерства на звание «Лучший по профессии» проводится с целью повышения престижа технологического образования, творчества в профессии, определения качества профессионального обучения обучающихся, подготовки их к самостоятельной трудовой жизни в современных условиях.

Основными задачами конкурса являются: повышение интереса к своей будущей профессии и ее социальной значимости; совершенствование профессиональных умений и компетенций обучающихся; укрепление связи теоретического и практического обучения; выявление мастерства и индивидуальных творческих способностей обучающихся; формирование качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, необходимых для ее дальнейшей деятельности в новых социально-экономических условиях.

Участие в конкурсе дает обучающимся: возможность осмыслить, проанализировать и сравнить собственную деятельность с деятельностью других конкурсантов; активизирует рефлексию обучающихся, способствует осознанию ими затруднений, проблем в выполнении заданий и поиску средств их преодоления; возможность реализовать свои профессиональные качества в реальной производственной деятельности, повысить уровень профессионализма и компетентности; возможность совершенствовать учебный процесс.

2. УЧАСТНИКИ ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

В конкурсе профессионального мастерства принимают участие студенты техникума по специальности 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов». Задача участников – показать свое профессиональное мастерство; уровень освоенных профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 5.1. Вести процесс изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.2. Использовать технологическое оборудование для изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

Конкурс проводится поэтапно:

Предварительный этап – жеребьевка, определение № участника конкурса. Проводится за 15 минут до начала I этапа.

I этап – теоретическое задание (тестирование).

II этап - практическое задание, у каждого обучающегося одинаковое задание

3. СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» включает в себя: выполнение теоретического и практического задания, проверку знаний по технологии производства мясных изделий и полуфабрикатов, трудовых приемов, используемых участниками, соблюдения норм и правил по охране труда при выполнении работ.

2. Оргкомитет разрабатывает содержание конкурсного задания по профессии, обеспечивающего проверку знаний и практических умений участников конкурса. Содержание конкурсного задания должно соответствовать Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Оценка результатов проводится по бальной системе. На выполнение теоретического задания отводится 3 часа. Победители отдельных этапов конкурса определяются по максимальной сумме баллов, полученных при выполнении: - практического; - теоретического задания (тестов).

3. Теоретические знания оцениваются по балльной системе на основании результатов письменных работ. (1 балл за один правильный ответ)

4. Общая оценка практического задания складывается из оценок составляющих его элементов: качества работы, соблюдения технических и технологических требований, выполнения трудовых приемов и операций, норм времени (выработки), применения рациональных приемов и методов труда, соблюдения правил безопасности, исполнительского мастерства.

Каждый элемент задания оценивается в баллах в зависимости от его значимости и сложности. Для выполнения практического задания участникам конкурса по жребию предоставляются равноценные рабочие места с необходимым для выполнения работы. При несоблюдении технологии выполнения практического задания, грубых нарушений норм и правил безопасности труда, участников конкурса по решению оргкомитета отстраняют от дальнейшего выполнения конкурсного задания.

5. Контроль за соблюдением участниками конкурса безопасности условий труда, норм, правил охраны труда возлагается на мастера производственного обучения группы, участвующей в конкурсе.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям конкурса;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса изготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса изготовления;
- рациональное использование продуктов;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование разделочных досок; правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;
- технологические навыки - приготовление и оформление;
- навыки работы с ингредиентами - техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки - планирование и ведение процесса изготовления, эффективность, двойной контроль.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов изделия;
- корректная масса или размер изделия;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- органолептическая оценка (цвет, запах);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата;

- консистенция каждого компонента изделия;
- вкус каждого компонента изделия в отдельности.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников.

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка);

Передник или фартук - любого цвета;

Брюки - поварские тёмного цвета;

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь.

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ, ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Победители и призеры конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий. Каждый член жюри составляют Сводную ведомость (приложение №5) оценок теоретического и практического заданий, подсчитывает соответственно для каждого участника сумму баллов. Председатель жюри суммирует отдельно эти показатели и делит полученный результат на число членов жюри. Итоговая оценка заносится в сводную ведомость. При равенстве показателей предпочтение отдается участнику, имеющему лучшую оценку выполнения практического задания. Победителей и призеров конкурса награждают Почетной грамотой.

6. ИНГРИДИЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

Ингредиенты на одного участника:

Курица-1 тушка
Печень-300гр
Яйцо-3шт
Лук-2шт
Масло растительное-200гр
Масло сливочное-100гр
Мука пшеничная- 300гр
Сахарный песок-200гр
Соль
Специи в ассортименте

Оборудование на одного участника:

Стол производственный- 1шт
Весы-1шт
Мясорубка электрическая-1шт
Нож производственный-2шт
Доска разделочная-2шт
Ложка-2шт
Вилка-2шт
Тарелка-4шт
Кострюля-1шт
Сковорода-1шт

Ингредиенты и оборудование общего стола:

Морковь
Чеснок
Сыр твердый
Сухари панировочные
Хлеб белый
Картофель

Горчица

Сливки

Уксус

Сода пищевая

Молоко

Томатная паста

Свекла столовая

Сухие дрожжи пекарские

Холодильник

Блендер

Пельменница

Моечная ванная

Жарочный шкаф

Терка

Силиконовая кисточка

Скалка

7. ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Л.В.Антипова Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов Санкт-Петербург, Гиорд, 2013.
2. Зонин В.Г.Современное производство колбасных и солено-копченых колбасных изделий: учебное пособие Санкт-Петербург, Профессия, 2016
3. Г.Кох, Фукс М.Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия Санкт-Петербург, Профессия, 2016.
4. Л.А.Сарафанова Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы 2-е изд., перераб. Санкт-Петербург, Профессия, 2015.
5. О.В.Соловьев Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения: справочник Москва, ДеЛи плюс, 2015.

Рассмотрено:
ЦМК общепрофессиональных дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель: _____ Ефремова Е.В.

Утверждаю:
Зам. директора по учебной работе:
_____ Позднякова Е.А.
« ____ » _____ 20__ г.

Теоретическое задание конкурса профессионального мастерства специальности 19.02.08.

«Технология мяса и мясных продуктов»

1 этап.

Тестирование включает темы:

ЕН.02. Экологические основы природопользования
ОП.02. Техническая механика
ОП.03. Электротехника и электронная техника
ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
ОП.05. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
ОП.06. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
ПМ.02 Обработка продуктов убоя
ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

ТЕСТЫ

1. Использование природных ресурсов в целях удовлетворения материальных и культурных потребностей общества – это...
А) природопользование (как практическая деятельность)
Б) природопользование (как наука)
В) охрана природы
2. Область знаний, разрабатывающая принципы разумного природопользования – это.....
А) природопользование (как практическая деятельность)
Б) природопользование (как наука)
В) охрана природы
3. Природопользование, осуществляемое физическими и юридическими лицами на основании разрешения уполномоченных гос. органов:
А) рациональное
Б) специальное
В) нерациональное
4. Система мероприятий по оптимизации взаимоотношений человеческого общества и природы – это....
А) природопользование (как практическая деятельность)
Б) природопользование (как наука)
В) охрана природы

5. Правило.....: использование и охрана природных ресурсов должны осуществляться с учетом местных условий
- А) правило комплексности
 - Б) правило региональности
 - В) правило прогнозирования
6. Человеческая деятельность, направленная на восстановление природной среды, нарушенной в результате хозяйственной деятельности человека или природного процесса – это....
- А) конструктивное воздействие
 - Б) разрушительное воздействие
 - В) стабилизирующее воздействие
7. Изменение природы в результате прямого воздействия хозяйственной деятельности человека на природные объекты и явления – это...
- А) непосредственное воздействие
 - Б) косвенное воздействие
 - В) преднамеренное воздействие
8. Что приводит к истощению природных ресурсов и увеличению загрязнения природной среды отходами производства
- А) развитие научно-технического прогресса
 - Б) развитие экологического сознания
 - В) развитие экологической безопасности
9. Экологическое неблагополучие, характеризующееся устойчивыми отрицательными изменениями окружающей среды и представляющее угрозу для здоровья людей – это...
- А) экологическая катастрофа
 - Б) экологический кризис
 - В) экологические последствия
10. Экологическое неблагополучие, характеризующееся глубокими необратимыми изменениями окружающей среды и существенным ухудшением здоровья населения – это...
- А) экологическая катастрофа
 - Б) экологический кризис
 - В) экологические последствия
11. Что изучает статика?
- А) статика изучает силы, их действия, сложение, разложение и равновесие их.
 - Б) статика изучает статистические движения тел
 - В) статика изучает механическое движение тел
12. На какие разделы делится теоретическая механика?
- А) статика, кибернетика, механика
 - Б) статика, кинематика, динамика
 - В) кинематика, механика, кибернетика
13. Когда расстояние между двумя точками тела остается неизменным его называют
- А) абсолютно твердым телом
 - Б) прочным телом
 - В) материальным телом

14. Векторная величина, представляющая собой меру механического воздействия одних тел на другие – это

- А) механическое воздействие
- Б) сила
- В) удар

15. Материальной точкой называется

- А) абсолютно твердое тело, размерами которого можно пренебречь, сосредоточив всю массу тела в точке.
- Б) точка, сосредоточенная в центре тела

16. Действия системы сил на одно и то же твердое тело, производящие одинаковые воздействия называются:

- А) эквивалентными;
- Б) внутренними;
- В) внешними.

17. Если система сил эквивалентна одной силе, то эта сила называется

- А) уравновешенной
- Б) равнодействующей
- В) сосредоточенной

18. На чем базируются все теоремы и уравнения статики?

- А) на законах статики
- Б) на наблюдениях
- В) на аксиомах

19. Что называется изгибом?

- А) Это такой вид деформации, при котором возникают только касательные напряжения
- Б) Это такой вид деформации, при котором в поперечном сечении бруса возникают изгибающие моменты
- В) Это такой вид деформации, при котором возникают поперечные силы
- Г) Это такой вид деформации, при котором возникают продольные силы

20. Как называется брус, работающий на изгиб?

- А) массив
- Б) консоль
- В) балка
- Г) опора

21) Электрическим током называется...

- А) тепловое движение молекул вещества
- Б) хаотичное движение электронов
- В) упорядоченное движение заряженных частиц
- Г) беспорядочное движение ионов

22) За направление тока принимают...

- А) движение нейтронов
- Б) движение электронов
- В) движение положительно заряженных частиц
- Г) движение элементарных частиц

23) Какая формула выражает закон Ома для участка цепи?

- А) $I=q/t$
- Б) $A=IUt$
- В) $P=IU$
- Г) $I=U/R$

24) Сопротивление двух последовательно соединённых проводников равно...

- А) сопротивлению одного из них.
- Б) сумме их сопротивлений.
- В) разности их сопротивлений.
- Г) произведению сопротивлений

25) Напряжение на участке можно измерить...

- А) вольтметром.
- Б) амперметром.
- В) омметром.
- Г) ареометром.

26) Силу тока на участке цепи измеряют...

- А) омметром.
- Б) манометром.
- В) вольтметром.
- Г) амперметром.

27) Каково напряжение на участке цепи постоянного тока с электрическим сопротивлением 2 Ом и при силе тока 4 А?

- А) 2 В
- Б) 8 В
- В) 1 В
- Г) 4 В.

28) Какова сила тока в цепи, если на участке с электрическим сопротивлением 4 Ом напряжение равно 2 В?

- А) 2 А
- Б) 0,5 А
- В) 1 А
- Г) 0,25 А

29) Какая из формул выражает закон Ома для полной цепи?

- А) $Q=IUt$
- Б) $I=U/R$
- В) $P=IU$
- Г) $I=E/(R + r)$

30) Сопротивление проводника зависит от...

- А) силы тока в проводнике
- Б) от материала, из которого изготовлен проводник, от его длины и площади поперечного сечения
- В) только от его длины
- Г) только от площади поперечного сечения

31. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.

- А) Дрожжи
- Б) Плесневелые грибы
- В) Бактерии

7в 32. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

- А) Вирусы
- Б) Микробы
- В) Дрожжи

33. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.

- А) Вирусы
- Б) Бактерии
- В) Дрожжи

34. Состав микробов

- А) Мышечная, костная, соединительная ткань
- Б) Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты

35. Питание микробов

- А) Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами
- Б) Питательной средой

36. Каким образом происходит заражения мяса

- А) При убое и обработке на мясокомбинате
- Б) При жизнедеятельности животных

37. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.

- А) Сразу же перерабатывать все мясо
- Б) Строго соблюдать условия и сроки хранения
- В) Ничего не надо предпринимать

38. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания

- А) Гусиные
- Б) Куриные
- В) Утиные

39. Возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур.

- А) Микотоксикозы
- Б) Кишечные инфекции
- В) Пищевые отравления

40. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести

- А) Для обработки унитазов, раковин, умывальников
- Б) Для обработки контейнеров для пищевых отходов
- В) Для дезинфекции столовой посуды, рук

41. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.

А) Личная гигиена

Б) Гигиена труда

42. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.

А) Личная гигиена.

Б) Гигиена труда.

43. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.

А) Да можно, но только разрешенные СанПиНом

Б) Нет, нельзя

В) Не имеет значения

44. Санитарный режим поведения.

А) Обязывает работников предприятий общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды.

Б) Обязывает соблюдать личную гигиену.

В) Обязывает иметь личную медицинскую книжку.

45. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

А) Дератизация

Б) Дезинфекция

В) Дезинсекция.

46. Можно ли работникам предприятий общественного питания самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию.

А) Да можно.

Б) Нет нельзя.

47. Что такое «болезни грязных рук»

А) Это когда плохо моются руки

Б) Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»

В) . Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил

48. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.

А) Температура, влажность, свет, питательная среда.

Б) Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода.

49. Оптимальная температура для развития микробов

А) 18°C

Б) 25°C - 35°C

В) 40°C - 50°C

50. При какой температуре происходит замедление или прекращение развития микробов, но не убивает их.

А) 0°C

Б) 0°C - 5°C

В) -6°C - -20°C

51) Основные составные части клетки-

А) цитоплазма и ядро

Б)митохондрии

В)органеллы

52)Ткань которая выполняет защитную функцию

А)нервная

Б)опорно-двигательная

В)Эпителиальная

53)Какая ткань воспринимает импульсы от внутренних органов из внешней среды и передает возникшие возбуждения в органы обеспечивающие ответную реакцию организма -

А)нервная

Б)гладкая мышечная ткань

В)хрящевая

54)В состав осевого скелета входят-

А)череп и скелет туловища

Б)скелет спины

55)В состав периферического скелета входят -

А)кости передних и задних конечностей

Б)череп

56)Цвет кожи зависит от наличия в ней пигментов -

А)гемосидеранта и меланина

Б)кожное сало

57)Какую функцию выполняет кровь-

А)транспортную

Б)защитную

В)синтеза

58)Общее количество крови у КРС составляет-

А)4,6%

Б)7,7-8%

В)9,8%

59)Сколько воды содержится в крови -

А)80%

Б)50%

В)90%

60)Жидкая часть крови-

А)плазма

Б)лимфа

В)цитоплазма

61. Что собой представляет вторичная структура белка?

А) способ связи аминокислот между собой

Б) характер спирализации полипептидной цепи

В) способ связи белковой и простетической группы

Г) форма белковых молекул

62. Углеводы – это:

- А) биологические молекулы с каталитической активностью
- Б) генетический материал всех живых организмов
- В) основной питательный (энергетический) материал клеток
- Г) метаболиты вторичного синтеза (продукты жизнедеятельности растительных клеток, которые не используются в обменных процессах).

63. Азотистое основание урацил входит в состав:

- А) аминокислот
- Б) АТФ
- В) сахарозы
- Г) РНК

64. Ферменты - это:

- А) катализаторы углеводной природы
- Б) катализаторы белковой природы
- В) катализаторы неорганической природы
- Г) катализаторы липидной природы

65. Факторы, вызывающие гемолиз крови:

- А) нагревание
- Б) разбавление водой
- В) стабилизация
- Г) сепарирование

66. Какие вещества относятся к азотистым экстрактивным веществам мышц?

- А) гликоген
- Б) креатинфосфат
- В) лактат
- Г) ацетон
- Г) миоглобин

67. Витамины – это:

- А) высокомолекулярные органические вещества
- Б) производные аминов
- В) низкомолекулярные органические вещества
- Г) высокомолекулярные и низкомолекулярные органические вещества

68. Норадреналин и адреналин синтезируются:

- А) в щитовидной железе
- Б) в мозговом веществе надпочечников
- В) передней долей гипофиза
- Г) в поджелудочной железе

69. Мелкие безъядерные клетки крови, двояковогнутой формы

- А) эритроциты
- Б) лейкоциты
- В) тромбоциты
- Г) лимфоциты

70. Наиболее распространённым типом фибриллярного белка, встречающегося у высших животных, составляющего одну треть всего количества белков является:

- А) коллаген
- Б) кератин
- В) гемоглобин
- Г) фиброин

71. Специфический аромат и вкус, возникающий при обработке дымом изделий из мяса, является результатом накопления различных веществ:

- А) карбонильных соединений
- Б) поваренной соли
- В) нитритов
- Г) фосфатов

72. Наибольшие потери белков мяса при посоле наблюдаются при:

- А) высокой концентрации рассолов
- Б) низкой концентрации рассолов
- В) средней концентрации рассолов
- Г) посоле сырья в кусках

73. Окислительную порчу жиров вызывают следующие факторы:

- А) наличие кислорода воздуха
- Б) наличие ферментов
- В) замораживание
- Г) применение консервантов

74. Главная и ценная часть мяса

- А) жировая ткань
- Б) мышечная ткань
- В) костная ткань
- Г) соединительная

75. Составная часть мяса, которая быстрее других подвергается порче:

- А) жировая ткань
- Б) соединительная ткань
- В) мышечная
- Г) нервная ткань

76. Наибольшие потери белков мяса при посоле наблюдаются при:

- А) высокой концентрации рассолов
- Б) низкой концентрации рассолов
- В) средней концентрации
- Г) посоле сырья в кусках

77. Основным белком покровной ткани является:

- А) миоглобин
- Б) фибриноген
- В) кератин
- Г) коллаген

78. Какой из перечисленных процессов происходит при созревании мяса:

- А) автолиз
- Б) коагуляция
- В) диализ

Г) биосинтез

79. Сколько в процентном отношении составляет вода в мышечной ткани:

- А) 90-99%
- Б) 50-65%
- В) 72-80%
- Г) 20-30%

80. При какой температуре лучше проводить оттаивание замороженного мяса:

- А) при 30⁰С
- Б) при 10⁰С
- В) при комнатной температуре
- Г) при 50⁰С

81. поголовье основных видов убойного скота в хозяйствах всех категорий в Российской Федерации в настоящее время

- А) снижается,
- Б) повышается,
- В) остается стабильным.

82. К породам мясного направления относят:

- А) герефордскую,
- Б) симментальскую,
- В) бесстужевскую.

83. В зависимости от пола и возраста крупный рогатый скот делят на

- А) 4 группы,
- Б) 6 групп,
- В) 8 групп.

84. Молодняк крупного рогатого скота – это нетели, телки, бычки, бычки-кастраты в возрасте

- А) от 4 месяцев до 2 лет,
- Б) от 3 месяцев до 3 лет,
- В) от 2 месяцев до 1,5 лет.

85. В зависимости от упитанности говядину и телятину делят на

- А) 2 категории,
- Б) 3 категории,
- В) 4 категории.

86. Телята – это крупный рогатый скот независимо от пола в возрасте

- А) от 14 дней до 3 месяцев,
- Б) от рождения до 2 месяцев,
- В) от 7 дней до 4 месяцев.

87. Телята, получавшие подкормку, не очень развитая мускулатура, остистые отростки спинных и поясничных позвонков немного выступают; слизистая оболочка век, десен, губ и неба может быть красноватого оттенка, относятся к

- А) первой категории,
- Б) второй категории,
- В) третьей категории.

88. Породы крупного рогатого скота по направлениям продуктивности делят на
- А) молочное и мясное
 - Б) молочное, мясное и двойной продуктивности
 - В) молочное, мясное и смешанной продуктивности
89. Все породы свиней по направлению продуктивности делят на
- А) 4 группы
 - Б) 3 группы,
 - В) 2 группы
90. Сальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами
- А) крупной черной породой
 - Б) ландрас
 - В) миргородской
91. Мясная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами
- А) уржумской,
 - Б) ландрас,
 - В) эстонской беконной.
92. Мясосальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами
- А) муромской
 - Б) крупной белой породой
 - В) ландрас
93. Свиньи по упитанности подразделяются на
- А) 8 категорий
 - Б) 5 категорий
 - В) 3 категории
94. Молодняк мясного направления живой массой 60-150 кг и подсвинки массой 20-60 кг, с толщиной шпика у молодняка 1,5-4 см и подсвинков -1 см и более относятся к
- А) 4 категории
 - Б) 1 категории
 - В) 2 категории
95. Свиньи жирные (включая свиноматок и боровов) неограниченной живой массы и толщиной шпика от 4,1 см и более относятся
- А) 2 категории
 - Б) 3 категории
 - В) 4 категории
96. Боровы массой свыше 150 кг и свиноматки неограниченной массы и толщиной шпика 1,5-4 см относятся
- А) 2 категории
 - Б) 3 категории
 - В) 4 категории

97. В зависимости от пола и возраста овцы делятся

- А) 2 группы
- Б) 3 группы
- В) не делятся

98. Овцы по упитанности подразделяются

- А) 2 категории
- Б) 3 категории
- В) 4 категории

99. Овцы, имеющие удовлетворительно развитую мышечную ткань: остистые отростки спинных позвонков заметно выступают, поясничные позвонки и маклоки слегка выступают; отложения жира на пояснице умеренные, на спине и ребрах незначительные, относятся

- А) средней категории упитанности
- Б) второй категории упитанности
- В) умеренной категории упитанности.

100. Основным предприятием мясной промышленности, на котором осуществляются убой, переработка скота и выпуск широкого ассортимента мясопродуктов, а также лечебной и технической продукции является

- А) мясокомбинат
- Б) колбасный цех
- В) консервный завод

101. Убой скота производится

- А) мясокомбинате
- Б) хладобойне,
- В) скотобойном пункте

102. Перевозку скота осуществляют

- А) водным транспортом
- Б) автомобильным транспортом,
- В) железнодорожным транспортом

103. Мера, предпринимаемая для снижения неблагоприятных последствий транспортирования скота на мясокомбинате

- А) усиленное кормление
- Б) неограниченное поение
- В) голодание

104. На мясокомбинате приемку скота осуществляет

- А) ветеринарный врач
- Б) главный технолог
- В) товаровед

105. Фактическая масса со скидкой на содержание желудочно-кишечного тракта

- А) убойная масса
- Б) выход мяса
- В) живая масса

106. На мясокомбинате осуществляется приемка скота по

- А) живой массе
- Б) количеству и качеству мяса
- В) полу животного

107. Принятый на мясокомбинате скот отправляют

- А) на скотобазу
- Б) в цех предубойного содержания
- В) в изолятор

108. Во время предубойного содержания животных прекращают поить

- А) за 2 часа до убоя
- Б) за 3 часа до убоя
- В) за 4 часа до убоя

109. Во время предубойного содержания животных прекращают кормить

- А) за 6-24 часа до убоя
- Б) за 1-2 суток до убоя
- В) за 1-3 часа до убоя

110. Цель голодной выдержки животных - это

- А) освобождение желудочно-кишечного тракта от содержимого для улучшения санитарно-гигиенических условий убоя скота
- Б) облегчение обработки туш и облегчение работы по съемке шкуры
- В) облегчение работы по удалению внутренних органов

111. К пищевым субпродуктам относятся:

- А) Рога, кости головы
- Б) Голова, конечности, хвост, вымя, желудок, печень, сердце, легкие, почки, селезенка
- В) Шкура, копыта, уши, хвост

112. Мякотные субпродукты это-

- А) Ливер, почки, селезенка, мясная обрезь, вымя, язык и мозги
- Б) Голова, хвосты, цевки
- В) рубцы, книжки, свиные желудки

113. Мясокостные субпродукты это

- А) Ливер, почки, селезенка, мясная обрезь, вымя, язык и мозги.
- Б) Голова, хвосты, цевки
- В) рубцы, книжки, свиные желудки

114. Слизистые субпродукты это

- А) Ливер, почки, селезенка, мясная обрезь, вымя, язык и мозги.
- Б) Голова, хвосты, цевки
- В) рубцы, книжки, свиные желудки

115. Шерстные субпродукты это

- А) Головы в шкуре без языков, ножки, уши, хвосты.
- Б) Голова, хвосты, цевки
- В) рубцы, книжки, свиные желудки

116. Субпродукты по пищевой ценности делят на:

- А) 2- категории
- Б) 3- категории
- В) 4- категории

117. К второй категории субпродуктов относится:

- А) печень, язык, почки, мозги, сердце, вымя
- Б) рубец, желудок, хвост, легкие, ноги, уши, губы, книжка
- В) шкуры, копыта, хвосты

118. Сортность жира устанавливают с учетом:

- А) кулинарных целей
- Б) приготовления жировых смесей
- В) кислотного числа, влажности, органолиптических показателей и прозрачности

119. Температура плавления говяжьего жира:

- А) 52 градуса
- Б) 48 градуса
- В) 38 градуса

120. Экстракция:

- А) вытопка жира при атмосферном давлении
- Б) вытопка жира при повышенном давлении
- В) выделение жира из жира сырья летучими жирными растворителями.

121. Консервирование кишок:

- А) освобождение от лишних оболочек
- Б) измерение кишок по длине
- В) предотвращение гнилостного разложения кишок

122. Калибровка кишок:

- А) соединение кишок в пучки, пачки или связки
- Б) определение ширины кишок поперечным сечением
- В) удаление слизистой оболочки

123. Дефекты технологической обработки кишечного сырья:

- А) остатки жира
- Б) ржавчина
- В) личинки бычьего овода

124. Дефекты, образующиеся при хранении кишок:

- А) брыжеватость
- Б) краснуха
- В) пеннистость

125. Из скольких оболочек состоят стенки кишок:

- А) 4
- Б) 2
- В) 6

126. Из скольких слоев состоит шкура животного?

- А) 3
- Б) 5
- В) 2

127. На каких участках туши шкура наиболее плотная и толстая?

- А) на боках
- Б) в области паха
- В) в области спины и черпака

128. Сколько существует методов консервирования?

- А) 3
- Б) 4
- В) 5

129. Какие шкуры необходимо промывать после удаления навала?

- А) шкуры свиней
- Б) шкуры КРС
- В) шкуры МРС

130. Для какого метода консервирования применяют соль посола №1?

- А) пресносухой
- Б) кислотносолевой
- В) врасстил

131. Мясные полуфабрикаты - это

- А) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- Б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- В) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- Г) процесс обработки продуктов

132. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

- А) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- Б) натуральные, мясной фарш, пельмени
- В) котлеты, пельмени, мясной фарш
- Г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

133. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- А) телятина, свинина 1-4 категорий
- Б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- В) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- Г) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

134. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- А) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- Б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- В) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш

Г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

135. Разделкой мяса называют операции по ...

- А) разделению туши на семь частей
- Б) разделению туши на две части
- В) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- Г) разделению туши на три части

136. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

- А) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
- Б) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- В) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- Г) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

137. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- А) безкостные
- Б) мясокостные
- В) костные
- Г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

138. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

- А) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- Б) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- В) свинину 1,2,3 и 4 категорий
- Г) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

139. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

- А) мясо размороженное
- Б) мясо птицы
- В) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
- Г) мясо, замороженное более одного раза

140. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

- А) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 °С
- Б) крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 °С
- В) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
- Г) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

141. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- А) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- Б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- В) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- Г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

142. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

А) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка

Б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

В) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

Г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

143. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

А) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка

Б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

В) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

Г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

144. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

А) 12 ч.

Б) 24 ч.

В) 72 ч.

Г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

145. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

А) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши

Б) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов

В) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

Г) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

146. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

А) 12 ч.

Б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

В) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

147. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

А) 12 ч.

Б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

В) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

148. Технологическая схема производства ливерной колбасы

А) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

Б) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка

В) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение

Г) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

149. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?

А) для придания фаршу нежной консистенции

Б) для повышения пищевой ценности

В) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон

Г) для уплотнения фарша

150. Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час?

А) 48 час

Б) 8 час

В) при температуре 6 0С 12 час

Г) при температуре 12 0С 24 час

151. Технологическая схема производства паштетов

А) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка

Б) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка

В) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка

Г) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

152. На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Назовите их

А) 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

Б) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

В) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

Г) 2- передняя и задняя часть

153. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части

А) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

Б) 4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб

В) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

Г) 2 - передняя и задняя часть

154. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их

А) 2 - передняя и задняя часть

- Б) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- В) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
- Г) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

155. Что такое обвалка отрубов?

- А) В+Г
- Б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
- В) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов
- Г) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

156. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ?

- А) до 10 %
- Б) 15 %
- В) до 8 %
- Г) 5 %

157. Что такое жиловка мяса?

- А) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков
- Б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
- В) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
- Г) Б+В

158. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?

- А) 15 - 20 час
- Б) 24-30 час и зависит от массы полутуш
- В) 10 -15 час и зависит от массы полутуш
- Г) 30 - 35 час

159. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час?

- А) 20 час
- Б) 10 час
- В) 30 час
- Г) 40 час

160. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?

- А) парном
- Б) охлажденном, замороженном
- В) парном, охлажденном и размороженном
- Г) размороженном

161. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?

- А) баранину
- Б) говядину в/с, свинину нежирную

- В) свинину любой упитанности
- Г) говядину 2-й категории, свинину

162. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?

- А) свежего мяса
- Б) охлажденного мяса
- В) размороженного
- Г) парного мяса

163. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

- А) свежее мясо
- Б) недавно размороженное
- В) парное мясо
- Г) мясо, замораживаемое дважды

164. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?

- А) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
- Б) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
- В) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика
- Г) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса

165. Технологическая схема производства вареных колбас?

- А) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
- Б) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
- В) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
- Г) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

166. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 8⁰С, час?

- А) 36 час
- Б) 48-72 час
- В) 24 – 48 час
- Г) 12 час

167. Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?

- А) измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки
- Б) смешивания мяса с посолочной смесью или рассолом
- В) измельчения мяса, выдержки, посолом
- Г) посол мяса смесью или рассолом, выдержки, измельчения

168. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?
- А) 0,5-1,5 % к массе мяса
 - Б) 3-3,5 % к массе мяса
 - В) 2-2,5 % к массе мяса
 - Г) 4 % к массе мяса
169. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?
- А) улучшается консистенция
 - Б) сокращается продолжительность выдержки мяса
 - В) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
 - Г) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий
170. Длительность процесса посола зависит от
- А) составления фарша
 - Б) количества введения посолочных веществ в виде растворов
 - В) степени измельчения и температуры
 - Г) консистенции фарша
171. Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?
- А) повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса
 - Б) происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле
 - В) приводит к повышению концентрации соли в продукте
 - Г) улучшается консистенция
172. В каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?
- А) 5 мг на 50 г сырья
 - Б) 10 мг на 100 г сырья
 - В) 15 мг на 50 г сырья
 - Г) 20 мг на 100 г сырья
173. Какие колбасы подвергаются варке?
- А) все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
 - Б) копченые и вареные
 - В) все колбасные изделия
 - Г) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые
174. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для мясопродуктов в широкой оболочке должна достигать ..., 0С
- А) 20 -25 0С
 - Б) 30– 35 0С
 - В) 40 – 45 0С
 - Г) 50 - 65 0С
175. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?
- А) 70 – 80 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 0С
 - Б) 60 – 70⁰ С до достижения в центре батона температуры 68 – 70⁰ С
 - В) 50 – 60⁰ С до достижения в центре батона температуры 70 – 75⁰ С

Г) 40 – 50 °С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 °С

176. Продолжительность варки колбасных изделий составляет ..., мин?

- А) 15 – 20 мин зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
- Б) от 15 мин до 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
- В) 1,5 – 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
- Г) 3,5 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

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

- А) сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика
- Б) улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного фарша связывать воду
- В) вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода
- Г) повышается влагосвязывающая способность мяса

178. При сильном сморщивании оболочки батониров необходимо:

- А) изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительнотканых белков в составе фарша
- Б) изменить в рецептуре содержание соли и нитрита
- В) изменить в рецептуре содержание воды и нитрита
- Г) изменить в рецептуре содержание жира

179. Что применяют во избежании воздушных пустот (бульонных отеков) в колбасных батонах?

- А) прокалывают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас
- Б) проводят вакуумирование фарша
- В) бракуют
- Г) А+Б

180. Какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас?

- А) посол фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы
- Б) заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы
- В) составление фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы
- Г) составление фарша, посол, заполнение оболочки вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы

181. Под организационной структурой управления понимается

- А) отдельные работники, службы и иные звенья аппарата управления
- Б) подразделения, образованные по отраслевому и функциональному признаку, и обеспечивающие реализацию отдельных направлений деятельности организации и осуществляющие управление организацией
- В) упорядоченная совокупность взаимосвязанных элементов, находящихся между собой в устойчивых отношениях, обеспечивающих их функционирование и развитие как единого целого.

182. Основными задачами отдела кадров являются:

- А) Увольнение работников
- Б) Подбор и расстановка работников
- В) Создание кадрового резерва
- Г) Контроль за выполнением работниками правил внутреннего распорядка

183. По своему назначению и роли в производстве процессы подразделяются

- А) короткосрочные и долгосрочные
- Б) управленческие и основные
- В) вспомогательные и обслуживающие
- Г) циклические

184. Планирование — это целенаправленная деятельность хозяйствующих субъектов, которое предполагает определение:

- А) оптимального направления реализации перспективных целей предприятия и их ресурсного обеспечения на основе информации про организационную среду предприятия
- Б) будущих целей и направлений деятельности предприятия, возможных средств их реализации и ресурсного обеспечения на основе информации об организационной среде предприятия
- В) целей предприятия на определенную перспективу, оптимальных способов их реализации и ресурсного обеспечения на основе информации об организационной среде предприятия
- Г) оптимизации процесса мотивации работников предприятия.

185. Продукция, которая была отгружена и оплачена потребителями и средства за которую должны поступить на расчетный счет предприятия в указанный срок — это...

- А) готовая продукция
- Б) реализованная продукция
- В) валовая продукция
- Г) производственная продукция

186. Планирование фонда оплаты труда предусматривает определение фонда заработной платы:

- А) основной, дополнительной, средней
- Б) номинальной, дополнительной, среднегодовой
- В) календарной, основной
- Г) дополнительной

187. Организационная культура это...?

- А) совокупность норм, традиций, ценностей, установок, символов, ритуалов и мифов, которые связывают организацию в единое целое и разделяются ее членами
- Б) система норм и ценностей, которая отличает малую группу от более широкого сообщества
- В) духовная жизнь общества, формирующаяся на стыке социального и гуманитарного знания о человеке и обществе и изучающая культуру как целостность
- Г) закономерность эстетического освоения человеком мира, сущность и формы творчества

188. Управленческие воздействия, основанные на соблюдении организационных закономерностей и направленные на поддержание порядка в системе, составляют существо ... методов управления

- А) административных
- Б) экономических

- В) социально-психологических
- Г) правовых
- Д) комплексных

189. Документ, включающий основные положения, принципы деятельности организации, правила и нормы поведения работников, их внешнего вида — это ...

- А) миссия организации;
- Б) философия организации
- В) корпоративная культура
- Г) корпоративный кодекс

190. Система управления персоналом организации включает следующие функциональные подсистемы:

- А) планирование, прогнозирование и маркетинга персоналом
- Б) оформления и учета работников
- В) условий труда
- Г) трудовых отношении

Рассмотрено:

ЦМК общепрофессиональных дисциплин

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Председатель: _____ Ефремова Е.В.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной работе:

_____ Позднякова Е.А.

«___» _____ 20__ г.

2 этап.

Выполнение технологической части комплексного задания

Практическое задание конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по специальности 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов»

Учащиеся должны изготовить:

1. печеночный паштет;
2. полуфабрикаты в тестовой оболочке;
3. рубленые полуфабрикаты.

Продолжительность – 3 часа.

Учащиеся должны изготовить мясные изделия на 2 порции.

Приложение № 3

Таблица 1 - Рецептuru классического печеночного паштета и паштета по ТУ.

Наименование ингредиентов	Печеночный паштет со сливочным маслом ГОСТ, кг	Печеночный паштет Пикантный ТУ, кг
Печень бланшированная	55	45
Шпик боковой	30	25
Лук репчатый пассерованный на растительном масле		3,8
Лук репчатый пассерованный на сливочном масле	3,1	
Бульон		6
	1,3	1,4
Соль поваренная пищевая		0,3
Смесь специй и пряностей Универсальная 1	0,2	
Смесь молотого черного, душистого перца, мускатного ореха, корицы и гвоздики		

Таблица 2– Рецептuru рубленых полуфабрикатов

Наименование ингредиентов	Содержание в кг
Основное сырье	
Мясо куриное	70
БЖЭ	20
Яйцо куриное	3
Хлеб пшеничный	2
Вода питьевая	5
Вспомогательное сырье	
Лук репчатый	4
Чеснок измельченный	0,3
Соль поваренная пищевая	0,9
Перец черный молотый	0,3

Оценочный лист практического задания участника

ФИО _____

№ п/п	Показатели	Критерии оценки	Количество баллов	Баллы
1.	Соблюдении санитарно-гигиенических норм и правил	Нарушений нет Нарушение правил личной гигиены Нарушение санитарных норм на рабочем месте Грубое нарушение санитарно-гигиенических норм и правил	5 баллов	
2.	Выполнение технологического процесса		25 баллов	
2.1	Организация рабочего места	Правильная, рациональная организация рабочего места Неправильная организация рабочего места	2 балла	
2.2	Пользование оборудованием, инвентарем	Правильное, без нарушений(подбор доски, ножей, посуды) Незначительные нарушения Грубые нарушения	2 балла	
2.3	Соблюдение рецептуры	Соблюдение рецептуры Несоблюдение рецептуры	5баллов	
2.4	Соблюдение технологического процесса приготовления блюд	Технологический процесс соблюдается Технологический процесс не соблюдается	10баллов	
2.5	Правильное выполнение рабочих приемов	Рабочие приемы выполняются правильно Рабочие приемы выполняются неправильно	3балла	
2.6	Степень производственной самостоятельности и	Обучающийся выполняет работу самостоятельно, без привлечения посторонней помощи Обучающийся испытывает затруднения, обращается за помощью	3балла	
3.	Оценка качества изделия		10 баллов	
3.1	Вес изделия	Несоответствие норме выхода		
3.2	Форма изделия (нарезка)	Несоответствие заданной форме (нарезке)		
3.3	Цвет и запах	Несоответствие требованиям к качеству		
3.4	Вкус	Несоответствие требованиям к качеству		
4.	Оригинальность оформления		До5 баллов	
Итого:			70 баллов	

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

№ п/п	ФИО	Количество баллов за теоретическое задание	Количество баллов за практическое задание	Общее количество баллов	Место

Председатель экспертной комиссии _____ /Левшина Н.В./

Члены экспертной комиссии:

_____ /Гурьев К.В./

_____ /Козлова В.А./

_____ /Ефремова Е.В./

_____ /Дворядкин В.Н./

_____ /Карлова В.О./

_____ /Нечаева К.И./

_____ /Чернухина В.А./

_____ /Еремина Е.Г./

Ключ к теоретической части

1	А	11	А	21	В	31	А	41	Б	51	А	61	Б	71	А	81	Б	91	АБВ	101	АБВ	111	Б	121	В	131	А	141	В	151	А	161	Б	171	А	181	В
2	Б	12	Б	22	В	32	В	42	А	52	В	62	В	72	Б	82	А	92	АБ	102	АБВ	112	А	122	Б	132	Г	142	А	152	В	162	Б	172	АБ	182	БВ
3	Б	13	А	23	Г	33	А	43	А	53	А	63	Г	73	А	83	А	93	Б	103	Б	113	Б	123	А	133	АБВ	143	Б	153	Б	163	Г	173	А	183	БВ
4	В	14	Б	24	Б	34	Б	44	А	54	А	64	Б	74	Б	84	Б	94	А	104	А	114	В	124	В	134	А	144	Г	154		164	В	174	Б	184	В
5	Б	15	А	25	А	35	А	45	Б	55	А	65	Б	75	А	85	А	95	Б	105	Б	115	А	125	А	135	Б	145	А	155	Б	165	А	175	А	185	Б
6	А	16	А	26	Г	36	А	46	Б	56	А	66	Б	76	Б	86	В	96	Б	106	А	116	А	126	А	136	А	146	В	156	В	166	В	176	А	186	А
7	А	17	Б	27	Б	37	Б	47	В	57	А	67	В	77	В	87	Б	97	Б	107	Б	117	Б	127	А	137	Г	147	Б	157	А	167	А	177	А	187	А
8	А	18	В	28	Б	38	Б	48	А	58	Б	68	Б	78	А	88	Б	98	А	108	Б	118	В	128	А	138	А	148	А	158	Б	168	В	178	А	188	А
9	В	19	Б	29	Г	39	А	49	А	59	А	69	А	79	В	89	Б	99	Б	109	А	119	А	129	Б	139	Г	149	А	159	Г	169	Г	179	Г	189	Г
10	А	20	В	30	Б	40	В	50	Б	60	А	70	А	80	В	90	В	100	А	110	А	120	В	130	Б	140	Б	150	В	160	А	170	В	180	Б	190	А

ВЕДОМОСТЬ ЖЕРЕБЬЕВКИ

№ п/п	ФИО	Дата рождения	№ жеребьевки
1	Бутова Юлия Сергеевна	02.06.1998	
2	Кононова Олеся Сергеевна	23.06.1997	
3	Григорьев Дмитрий Николаевич	18.04.1997	
4	Парахина Анастасия Юрьевна	26.06.1999	
5	Зарубина Анастасия Анатольевна	09.08.1999	
6	Агаджанян Сурен Павлович	07.10.1999	
7	Вдовин Владислав Андреевич	23.09.1999	