


**ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № СМ.03-18
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «__» _____ 20__ г. № ____
Заведующий кафедрой

(подпись) С.И. Гаптар

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.Б.25 Основы технологии мясной отрасли

27.03.01 Стандартизация и метрология

Новосибирск 2016

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	История развития и классификация продукции мясной отрасли	ПК-20	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
2	Сырьевая зона мясокомбината	ПК-20	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
3	Действующие нормативно- технические документы в отрасли	ПК-20	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
4	Доставка и приемка скота	ПК-20	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
5	Организация первичной переработки скота, птицы и кроликов	ПК-20	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
6	Особенности и разновидности технологических схем	ПК-20	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
7	Обработка субпродуктов	ПК-20	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
8	Производство пищевых животных жиров	ПК-20	Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа
9	Обработка шкур	ПК-20	Тесты. Контрольная работа Вопросы для экзамена.
10	Обработка кишечного сырья	ПК-20	Тесты. Контрольная работа Вопросы для экзамена.
11	Обработка эндокринно- ферментного сырья	ПК-20	Тесты. Контрольная работа Вопросы для экзамена.
12	Сбор и переработка крови	ПК-20	Тесты. Контрольная работа Вопросы для экзамена.
13	Организация переработки технических и пищевых жиров	ПК-20	Тесты. Контрольная работа Вопросы для экзамена.

14	Производство фабрикантов для кормовых целей	ПК-20	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для экзамена.
15	Вспомогательные технические цеха в структуре производства	ПК-20	Тесты. Контрольная работа Вопросы для экзамена.
16	Очистка сточных вод и воздушных выбросов	ПК-20	Тесты. Контрольная работа Вопросы для экзамена.

Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. История развития мясной отрасли.
2. Основные и вспомогательные производства мясокомбината.
3. Роль мяса в питании и развития человека.
4. Классификация мясоперерабатывающих предприятий.
5. Транспортировка животных на мясокомбинат.
6. Общий порядок сдачи-приемки животных на мясокомбинат и расчета за них.
7. Сдача-приемка животных по живому весу.
8. Сдача-приемка животных по весу и качеству мяса.
9. Правила сдачи-приемки животных с отгонных пастбищ.
10. Скидки с живого веса убойных животных, порядок их расчета.
11. Животные подлежащие сдаче-приемке.
12. Животные не подлежащие сдаче-приемке.
13. Порядок начисления скидок с живого веса убойных животных, в случае задержки их приемке на мясокомбинате.
14. Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
15. Технологическая схема убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота
16. Технологическая схема убоя и первичной переработки свиней без шкуры.
17. Технологическая схема убоя и первичной переработки свиней в шкуре.
18. Технологическая схема убоя и первичной переработки свиней методом крупонирования.
19. Сбор крови. Установки для сбора крови.
20. Перечислите способы оглушения убойных животных, укажите их достоинства и недостатки.
21. Боксы для оглушения убойных животных.
22. Аппараты для электрооглушения животных.
23. Что является сырьем для мясокомбината? Характеристика сырья.
24. Порядок съемки шкуры. Установки для съемки шкуры, их устройство, принцип работы.
25. Первичная переработка кожевенного сырья. Установки для первичной переработки кожевенного сырья, их устройство, принцип работы.
26. Транспорт используемый на мясокомбинате.
27. Устройства для изменения направления движения туш на подвесном конвейере, их номенклатура.
28. Чаны для шпарки свиней. Назовите технологические параметры процесса шпарки свиней. Дефекты возникающие в процессе шпарки, причины их возникновения.
29. Устройство, назначение и принцип работы опалочных печей. Технологические параметры процесса опалки.

30. Консервирование кожевенного сырья.
31. Технологическая схема переработки сухопутной птицы.
32. Способы убоя птицы. Устройство аппаратов для электрооглушения птицы.
33. Технологическая схема переработки водоплавающей птицы.
34. Субпродукты. Номенклатура, назначение, пути рационального использования.
35. Технологическая схема обработки шерстных субпродуктов.
36. Технологическая схема обработки мясокостных субпродуктов.
37. Обработка мякотных субпродуктов
38. Обработка слизистых субпродуктов.
39. Пищевая ценность субпродуктов. Направление использования.
40. Кишечное сырье. Производственная номенклатура и промышленное использование кишок. Обработка кишечного сырья. Устройства для обработки кишок.
41. Эндокринно-ферментное сырье. Сбор и консервирование эндокринно-ферментного сырья.
42. Способы получения пищевых животных жиров.
43. Технологическая схема вытопки пищевых животных жиров.
44. Оборудование и технологические линии для производства пищевых топленых жиров.
45. Производство жиров технического назначения.
46. Производство кормовой муки. Технологический режим переработки сырья.
47. Вредные отходы и выбросы мясоперерабатывающего и птицеперерабатывающего производства. Организация очистки сточных вод и воздушных выбросов предприятий
48. Убой кроликов.
49. Действующие нормативно-технические документы в отрасли.
50. Условия размещения и содержания убойных животных и птицы на скотобазах и накопителях предбаз.
51. Дефекты первичной переработки животных и птицы и причины их возникновения.
52. Устройство для разрубки голов крупного рогатого скота.
53. Способы обескровливания убойных животных.
54. Что такое забеловка? Порядок проведения забелоки.
55. Порядок заключения договора на сдачу-приемку животных. Составление графика сдачи-приемки животных.

ТЕСТЫ

1. Подготовка скота для сдачи на убой осуществляется:
 - на мясокомбинате
 - +в хозяйстве
 - в пути следования
 - в специальных пунктах
2. Подразделение крупного рогатого скота по ГОСТ 5110-87 в зависимости от возраста:
 - Взрослый скот, коровы-первотелки, молодняк, телята.
 - +Взрослый скот, молодняк, телята, телята-молочники
 - Взрослый скот, коровы-первотелки, молодняк, телята, телята-молочники
 - Взрослый скот старше 3 лет, коровы-первотелки, молодняк, телята, телята-молочники.
3. Свиной оглушают током промышленной частоты, напряжением Вольт:
 - 200-240

- 70-120
- 120-200
- +65-100

4. Назовите расположение толкающего пальца на конвейере ГК-1

- +сбоку
- сверху
- снизу
- спереди
- сзади

5. Назовите расположение толкающего пальца на конвейере ГК-11

- сбоку
- сверху
- +снизу
- спереди
- сзади

6. Кровь для пищевых и лечебных целей у животных собирают:

- +закрытым способом
- открытым способом

7. Оглушение свиней аппаратом ФЭОС-У4 проводят путём наложения электродов:

- на холку
- +за уши
- в живот
- на ноздри

8. Укажите диаметр электростека у аппарата ФЭОР-1:

- 5 мм
- 10 мм
- 20 мм
- +40 мм

9. Какой из аппаратов для оглушения свиней снабжен генератором высокой частоты:

- ФЭОС-У4
- +ФЭОР-1
- гидравлическая установка
- пневматическая установка
- стиллет

10. Назовите угол между пластинчатыми лентами фиксирующего конвейера Г2-ФПКФ:

- 400
- +500
- 600
- 900

11. Какова последовательность операций при убое крупного рогатого скота:

-Обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид,

-Обескровливание, нутровка, отделение головы, отделение конечностей, съемка шкуры, распиловка туш на полутуши, клеймение,

+Обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, нутровка, наложение лигатуры на прямую кишку, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид,

-Обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, съемка шкуры, забеловка, отделение головы, распиловка, наложение лигатуры на прямую кишку, приведение туши (полутуш) в товарный вид, нутровка.

12. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней Со съемкой шкуры:

-Поддувка, шпарка, опалка, извлечение распиловка внутренних органов, обрезка,

-Подача обескровливание забеловка, съемка шкуры, извлечение органов, зачистка, обрядка, клеймение,

+Подача, оглушение, обескровливание, забеловка, отделение конечностей, шкуры, отделение головы, извлечение внутренних органов, распиловка на полутуши, зачистка туш (обряд-ка), клеймение, взвешивание и передача в холодильник.

13. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней Без съемки шкуры:

-Оглушение, шпарка, отделение головы, ног, извлечение органов, нутровка, клеймение, взвешивание, подача в холодильник,

+Подача, оглушение, обескровливание, отделение конечностей, шпарка, снятие щетины, опалка, отделение головы, нутровка, распиловка, на полутушки, обрезка, клеймение, взвешивание и подача в холодильник,

-Обескровливание, опаливание, шпарка, разделение на полутуш, обрядка, взвешивание, подача в холодильник.

14. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней Со съемкой крупона

-Обескровливание, шпарка, отделение ног и головы, нутровка, Опалка, обрезка, клеймение.

-Оглушение, обескровливание, шпарка, обрядка, клеймение, взвешивание и подача в холодильник.

+Подача, оглушение, обескровливание, шпарка нижней части туши от линии сосков вверх на 15-20 см, удаление щетины и опалка шпаренной части туши, снятие крупона, отделение головы, нутровка, распиловка на полутуши, обрядка, клеймение, взвешивание, подача в холодильник.

15. Ток, какой частоты предпочтителен при убое животных:

-промышленной

+повышенной

-пониженной

-постоянный ток

16. Состав газовой смеси для оглушения свиней:

-диоксид углерода 100%

+диоксид углерода 65%, воздух 35%

-диоксид углерода 50%, воздух 50%

-азот 33%, диоксид углерода 33%, воздух 33%

17. Свиней оглушают током повышенной частоты, напряжением Вольт:

+200-240

-70-120

-120-200

-65-100

18. Продолжительность оглушения свиней током промышленной частоты в секундах:

+6-8

-8-10

-10-15

-до 30

19. Продолжительность оглушения свиней током повышенной частоты в секундах:

-6-8

+8-10

-10-15

-до 30

20. Напряжение тока промышленной частоты при убое крупного рогатого скота в возрасте до 1 года током промышленной частоты, в Вольтах:

-50-100

+70-90

-100-120

-90-110

-200-240

21. Напряжение тока промышленной частоты при убое крупного рогатого скота в возрасте от 1 года до 3 лет током промышленной частоты, в Вольтах:

-100-120

-70-90

-65-100

+90-110

22. Напряжение тока промышленной частоты при убое крупного рогатого скота в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты, в Вольтах:

-50-100

-70-90

+100-120

-90-110

-200-240

23. Напряжение тока промышленной частоты при убое быков в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты, в Вольтах:

-100-110

-70-90

- 65-100
- 90-110
- +100-120

24. Продолжительность оглушения крупного рогатого скота в возрасте до 1 года током промышленной частоты в секундах:

- +6-7
- 6-8
- 8-10
- 10-15
- до 30

25. Продолжительность оглушения крупного рогатого скота в возрасте от 1 года до 3 лет током промышленной частоты в секундах:

- 6-7
- 6-8
- +8-10
- 10-15
- до 30

26. Продолжительность оглушения крупного рогатого скота в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты в секундах:

- 6-7
- 6-8
- 8-10
- +10-15
- до 30

27. Продолжительность оглушения крупного быков в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты в секундах:

- 6-7
- 6-8
- 8-10
- 10-15
- +до 30

28. В установках для снятия шкур периодического действия туша животного находится:

- +в неподвижном состоянии
- в подвижном состоянии

29. Сколько скоростей тяговой цепи имеет установка для снятия шкур с туш крупного рогатого скота периодического действия А1-ФУУ:

- 1
- 2
- 3
- +4
- 5

30. Сколько конвейеров имеет установка для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ:

- 1

- +2
- 3
- 4
- 5

31. Сколько скоростей имеет двигатель установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ:

- 1
- 2
- +3
- 4
- 5

32. Основной конвейер установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ имеет скорость:

- равную скорости конвейера съемки шкуры
- +большую
- меньшую

33. Туша после снятия шкуры в конце установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ принимает положение:

- горизонтальное
- +вертикальное
- наклонное

34. Установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ имеет рабочий барабан диаметром:

- 0,5 м
- 1 м
- +1,1 м
- 1,2 м
- 1,5 м

35. Какое количество рабочих пальцев имеет установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ:

- 1
- 2
- 3
- +4
- 5

36. В скольких вариантах выпускается установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ:

- 1
- +2
- 3
- 4
- 5

37. Укажите продолжительность электрооглушения сухопутной птицы перед убоем, секунд:

- 1

- 5
- 10
- +15
- 20

38. Укажите продолжительность обескровливания сухопутной птицы, секунд:

- 10
- 60
- +120
- 180

39. Укажите продолжительность обработки сухопутной птицы горячей водой, секунд:

- 10
- 60
- +120
- 180

40. Укажите температуру воды для тепловой обработки сухопутной птицы, оС:

- 41-43
- +51-53
- 61-63
- 71-73

41. Каким образом электрический ток подается на птицу в аппарате электроогушения РЗ-ФЭО:

- через металлические пластины
- с помощью электростека
- с помощью водяного пара
- +с помощью воды
- через специальные контакты

42. Для чего служит бильная машина:

- для удаления голов
- для удаления конечностей
- +для удаления оперения
- для удаления внутренностей

43. Укажите продолжительность обескровливания водоплавающей птицы, секунд:

- 10
- 50
- +150
- 170

44. Укажите температуру воды для тепловой обработки водоплавающей птицы, оС:

- 45-55
- 55-75
- +75-80
- 80-85

45. Что такое скот для убоя:

животные независимо от пола, возраста и упитанности;
+сельскохозяйственные животные предназначенные для убоя, независимо от пола, возраста и упитанности;

46. Скотобаза:
база приемки и убоя скота на предприятиях мясной промышленности;
+база накопления скота, обеспечивающая двухсуточную ритмичную работу мясокомбината;
база передержки и обработки скота после убоя.

47. Оглушение скота:
+операция при убое скота, обеспечивающая потерю чувствительности и обездвиживания животного;
предварительная операция перед убоем, обеспечивающая прекращение дыхания;
операция заканчивающаяся смертью животного.

48. Убой скота:
убой животных с целью производства мяса;
лишение жизни животных с целью получения мясных продуктов;
+лишение жизни животных с целью переработки их на мясо и мясные продукты.

49. Что такое мясо:
туша полученная от убоя скота;
часть туши полученная от убоя скота;
+туша или часть туши, полученная от убоя скота, представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной (или без нее) тканей.

50. Контрольный убой скота:
убой спорной группы скота для определения убойного выхода всех тканей;
убой группы больного скота с целью ликвидации инфекционного заболевания;
+убой спорной группы скота для разрешения спора об упитанности живого скота или для определения убойного выхода

52. Какой документ регламентирует условия поставки животных для убоя:
+договор – контрактации;
ветеринарная справка;
доверенность;
квитанция об оплате.

53. Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности:
+по живой или убойной массе по договоренности;
по живой массе;
по убойной массе;
по убойной или живой массе.

54. Что такое крупон:
+наиболее ценные участки кожного покрова свиных туш (снимаемые с боков и спины);
наименее ценные участки кожного покрова свиных туш;
части кожного покрова снимаемые с туш крупного рогатого скота;
термин, используемый для оценки качества проведения забеловки

55. Из чего состоит ливер:

легкие, сердце, печень, желудок;
кишечник, почки, желудок;
желчный пузырь, печень, селезенка;
+легкие, сердце, печень.

56. Какие субпродукты относятся к мясокостным:

+головы и хвосты говяжьи и бараньи;
язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь,
легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя.

57. Какие субпродукты относят к мякотным:

рубцы, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные желудки;
головы и хвосты говяжьи и бараньи;
+язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка,
мозги, калтык, вымя;
головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый
сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные.

58. Предприятия мясной промышленности делят, на:

- а. комбинированные и специализированные
- б. только комбинированные
- в. только специализированные

59. Основным сырьем для мясокомбината является:

- а. скот для убоя
- б. мясо животных
- в. растительное

60. К Нормативным документам относят:

- а. ГОСТ, ГОСТ Р, СТО
- б. ТУ, СТО
- в. СанПиН, Ветправила, инструкции, приказы

61. Емкость одной автомашины-скотовоза принимается, для:

- | | | | |
|---------------------------------|-------|-----|-----|
| | а. | б. | в. |
| - крупного рогатого скота, гол. | - 12; | 16; | 20. |
| | а. | б. | в. |
| - свиней, гол. | - 30; | 50; | 70. |

62. Площадь загона (м²) на одну голову для содержания скота на безе предубойного содержания принимают:

- | | | | |
|------------------------|--------|------|------|
| | а. | б. | в. |
| - крупный рогатый скот | - 2,2; | 2,5; | 2,8. |
| | а. | б. | в. |
| - свиньи | - 0,6; | 0,8, | 1,0. |
| | а. | б. | в. |
| - мелкий рогатый скот | - 0,5; | 0,8; | 1,2. |

63. Предубойная выдержка (час) на базе предубойного содержания при приемке по живой массе составляет:

	а.	б.	в.
- крупного рогатого скота, час -	12;	15;	24.
	а.	б.	в.
- свиней , час	- 8;	10;	12.
	а.	б.	в.
- лошадей, час	- 16;	24;	28.

64. Предубойная выдержка (час) на базе предубойного содержания при приемке по количеству и качеству мяса:

	а.	б.	в.
- крупного рогатого скота, час -	12;	15;	24.
	а.	б.	в.
- свиней , час	- 8;	10;	12.
	а.	б.	в.
- лошадей, час	- 16;	24;	28.

65. Перечень документов необходимых для закупа скота у физических лиц:

- паспорт
- номер страхового свидетельства пенсионного фонда
- справка о наличии личного подсобного хозяйства
- договор между поставщиком скота и предприятием
- свидетельство о постановке на налоговый учет
- ветеринарное свидетельство (справка)
- товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)
- закупочный акт
- счет-фактура

66. Перечень документов необходимых для закупа скота у юридических лиц:

- паспорт
- номер страхового свидетельства пенсионного фонда
- справка о наличии личного подсобного хозяйства
- договор между поставщиком скота и предприятием
- свидетельство о постановке на налоговый учет
- ветеринарное свидетельство (справка)
- товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)
- закупочный акт
- счет-фактура

67. Скот для убоя в предубойные загоны подают до убоя, за:

- а. 1,0 – 2,0 час
- б. 2,5 – 3,0 час
- в. 3,0 – 4,0 час

68. В предубойных загонах свиней:

- а. моют под душем в течении 10мин
- б. моют ноги в течении 10 мин
- в. не моют

69. В предубойных загонах крупный рогатый скот:

- а. моют под душем в течении 10мин
- б. моют ноги в течении 10 мин
- в. не моют

70. При оглушении животное;

- а. погибает
- б. находится в бессознательном состоянии
- в. находится в состоянии агонии

71. На мясокомбинатах при переработке крупного рогатого скота технологическая инструкция допускает производить оглушение:

- а. только электротоком -
- б. только механическим воздействием на головной мозг-
- в. электротоком и/или механическим воздействием на головной мозг-

72. На мясокомбинатах при переработке свиней технологическая инструкция допускает производить оглушение:

- а. только электротоком
- б. только газовой смесью
- в. электротоком и/или газовой смесью

73. Общая продолжительность обескровливания составляет, мин:

- | | а. | б. | в. |
|-----|--|----|----|
| 12. | крупный рогатый скот - от 6 до 8; от 8 до 10; от 10 до | | |
| 12. | свиньи от 6 до 8; от 8 до 10; от 10 до | | |

74. Отделение межсосковой части на расстоянии от сосков 5 - 6 см производят при переработке свиней:

- а. со съемкой шкуры
- б. со съемкой крупона
- в. в шкуре

75. При забеловке шкуру отделяют:

- а. только по линии подкожной клетчатки
- б. только по поверхностному слою жировой ткани не повреждаю шкуру
- в. по линии подкожной клетчатки и поверхностному слою жировой ткани не повреждая шкуры

76. При механической съемке шкуры крупного рогатого скота необходимо производить съемку (срыв) шкуры:

- а. в одном направлении
- б. в двух направлениях
- в. допускается, как в одном, так и в двух направлениях

77. Поддувку туш сжатым воздухом в брюшную полость производят при переработке свиней:

- а. со съемкой шкуры
- б. в шкуре и /или со съемкой крупона
- в. в шкуре

78. Поддувку туш сжатым воздухом в грудную полость производят при переработке свиней:

- а. со съемкой шкуры
- б. в шкуре и /или со съемкой крупона
- в. в шкуре

79. При переработке свиней в шкуре продолжительность шпарки , составляет:

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------|----------------|----------------|
| | а. | б. | в. |
| при шпарке туш в туннелях, мин | от 2.5 до 3, 5; | от 3.5 до 4.0; | от 4,0 до 5.5. |
| | а. | б. | в. |
| при шпарке туш в чанах, мин | от 2.0 до 4.0; | от 3.0 до 5.0; | от 5.0 до 6.0. |

80. При переработке свиней в шкуре температура воды ($^{\circ}\text{C}$) составляет:

- | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|
| | а. | б. | в. |
| при шпарке туш в туннелях ($^{\circ}\text{C}$) | от 59 до 60; | от 60 до 61; | от 61 до 62. |
| | а. | б. | в. |
| при шпарке туш в чанах ($^{\circ}\text{C}$) | от 60 до 63; | от 63 до 65; | от 65 до 68. |

81. Опалка туш свиней в опалочных печах, при температуре в зоне опаливания $^{\circ}\text{C}$, составляет:

- а. 800°C ;
- б. 1000°C ;
- в. 1100°C .

82. Извлечение внутренних органов из туши после обескровливания производят не позднее, мин:

- а. 40 мин;
- б. 45 мин;
- в. 50 мин.

83. Разделение туш на полутуши производят на расстоянии от середины позвоночника, вправо у туш крупного рогатого скота и свиней, мм:

- а. от 5 до 6 мм ;
- б. от 7 до 8 мм;
- в. от 9 до 10 мм.

Комплект заданий для контрольной работы

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

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

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

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

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

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

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

8. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 50 т в смену, предусмотреть нанесение на туши пищевого покрытия. Рассчитать количество готовой продукции и увеличение количества мяса за счет нанесения покрытия.

9. Технологическая схема переработки МРС и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 60 т в смену, в том числе 40 т баранины, 20 т свинины. Рассчитать живую массу и количество голов скота и количество пищевой крови.

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

11. Технологическая схема переработки цыплят бройлеров с полным потрошением для цеха мощностью 25 т мяса в смену. Рассчитать живую массу и количество голов перерабатываемой птицы и количество сырья, передаваемого в цех технических фабрикатов.

12. Технологическая схема переработки кур и бройлеров на универсальной линии для цеха мощностью 2500 тушек в час. Рассчитать количество готовой продукции, количество перопухового сырья.

13. Технологическая схема переработки уток и утят для цеха мощностью 2000 голов в час. Рассчитать количество сырья и готовой продукции и количество пищевых субпродуктов.

14. Технологическая схема переработки гусят для цеха мощностью 2300 голов в час. Рассчитать количество готовой продукции и количество всех продуктов убоя.

15. Технологическая схема переработки цыплят-бройлеров для цеха мощностью 2500 голов в час. Предусмотреть полное автоматическое потрошение, охлаждение производить в шнековых охладителях. Рассчитать живую массу, количество готовой продукции и субпродуктов.

16. Технологическая схема переработки индеек для цеха мощностью 500 голов в час. Рассчитать количество готовой продукции и количество всех продуктов убоя.

17. Технологическая схема переработки цыплят-бройлеров для цеха мощностью 500 голов в час. Предусмотреть использование бильных автоматов для съемки пера, полное потрошение и контактное охлаждение. Рассчитать живую массу, количество готовой продукции и субпродуктов.

18. Технологическая схема переработки утят для цеха мощностью 1800 голов в час. Рассчитать живую массу, количество готовой продукции и субпродуктов.

19. Технологическая схема переработки кур, цыплят, уток, гусей, индеек на универсальной линии. Рассчитать живую массу, количество готовой продукции по видам птицы.

20. Технологическая схема переработки утят производительностью 2000 голов в час фирмы «Комплекс» (ВПП). Рассчитать живую массу, количество готовой продукции и субпродуктов.

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

22. Технологическая схема обработки голов КРС с обвалкой. Рассчитать количество сырья и продуктов от разделки. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 45 т в смену.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

34. Технологическая схема переработки свиного жирсырья с расфасовкой жира высшего сорта в пачки. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 50 т свинины в смену. Рассчитать количество готовой продукции, в том числе количество пачек.

35. Технологическая схема переработки мездрового жира гидролизным способом. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 85 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

61. Технологическая схема консервирования шкур КРС методом тузлукования с использованием чанов. Схема проектируется для мясокомбината мощностью 75 т говядины в смену. Рассчитать количество тузлука и его ингредиентов.

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

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

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

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

66. Разработать технологическую схему консервирования шкур для предприятия мощностью 15 голов КРС и 35 голов свиней. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и посолочной смеси.

67. Технологическая схема консервирования шкур КРС сухим посолом с механическим нанесением посолочной смеси, рулонированием и пакетированием шкур. Схема разрабатывается применительно к предприятию мощностью 75 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и консервирующих компонентов.

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

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

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

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

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

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

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

75. Технологическая схема производства мясной муки на поточно-механизированной линии. Схема разрабатывается применительно к цеху при мясокомбинате мощностью 75 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

оценка «**отлично**» выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка «хорошо»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка «удовлетворительно»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка «неудовлетворительно»

- работа была выполнена автором не самостоятельно;
- список литературы не соответствует раскрываемой теме;
- план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент не анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

Составитель _____ О.Н. Сороколетов
(подпись)

«___» _____ 20 г.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);