

ПРОВЕРОЧНЫЕ ТЕСТЫ
ДЛЯ
ЗАЧЕТА

по дисциплине «Технологии хранения и переработки продукции животноводства»
для студентов факультета специальности
6-05-0812-01 Техническое обеспечение производства сельскохозяйственной продукции

Проверочные тесты рассмотрены и утверждены на заседании кафедры крупного
животноводства и переработки животноводческой продукции

Вариант 1

(Фамилия Имя Отчество, группа)

1. Молоко это _____

2. Пастеризация молока происходит при температуре, °С

- a) 105
- b) 100
- c) 75

3. Какие продукты относят к молочным консервам _____

4. Базисная жирность молока в Республике Беларусь составляет

- a) 3,0
- b) 3,6
- c) 3,4

5. Гомогенизация молока необходима для ...

- a) обезжиривания молока
- b) уничтожения микроорганизмов
- c) дробления жировых шариков

6. Назовите белок молока из нижеперечисленных

- a) миоглобин
- b) миозин
- c) казеин

7. Определите среднюю жирность молока

Дни	Продано, кг	Жирность, %	Количество 1%-ного молока, кг
1	1025	3,6	
2	575	3,9	
Итого			

8. Государству продано 4600 л молока жирностью 3,4. Рассчитать, сколько кг молока было зачтено государством. _____

9. Поясните определение термина "Забеловка": _____

10. Способы оглушения животных:

- a) механический
- b) электрическим током
- c) химический
- d) все выше перечисленное

11. Что входит в состав ливера _____

12. Нутровка после оглушения и обескровливания должна произойти у крупного рогатого скота не позднее?

- a) 30 мин
- b) 45 мин
- c) 60 мин

13. Живая масса свиноматки 164 кг, а убойная 118 кг. Сколько составит убойный выход туши?

14. Корова доставлена на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 100 км и принята в течении 3.30 часов. Это животное с живой массой 520 кг было с навалом, на 6 месяце стельности. Сколько составила приемная живая масса? _____

15. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на категории? _____

Вариант 2

(Фамилия Имя Отчество, группа)

1. В состав молока входят следующие белки:

- a) альбумин и казеин
- b) казеин
- c) альбумин, казеин и глобулин

2. Молоко состоит из _____

3. Базисная норма белка в Республике Беларусь составляет

- a) 3,6
- b) 3,2
- c) 3,4

4. Стерилизация молока происходит при температуре, °С

- a) 100
- b) 90
- c) 75

5. Нормализация молока необходима для ...

- a) обезжиривания молока
- b) доведения молока до необходимой жирности
- c) дробления жировых шариков

6. Назовите углеводы молока из нижеперечисленных

- a) глюкоза
- b) лактоза
- c) мальтоза

7. Определите среднюю жирность молока

Дни	Продано, кг	Жирность, %	Количество 1%-ного молока, кг
1	895	3,7	
2	1200	3,9	
Итого			

8. Государству отправлено 5544 л молока жирностью 4,2 %. Рассчитать зачетную массу молока. _____

9. При производстве каких молочных продуктов получают пахту: _____

10. Поясните определение термина "Убойная масса": _____

11. При консервировании мяса используются следующие способы посола

- a) сухой и мокрый
- b) смешанный
- c) сухой, мокрый, смешанный

12. Живая масса бычка 500 кг. Сколько составит убойная масса туши? _____

13. Что такое обвалка мяса:

- a) отделение мяса от кости
- b) сортировка мяса по сортам
- c) первичное измельчение

14. Корова доставлена на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 50 км и принята в течение 2.30 часов. Это животное с живой массой 510 кг было с навалом, на 4 месяце стельности. Сколько составила приемная живая масса? _____

15. Срок хранения столовых яиц не более:

- a) 7 суток; b) 25 суток; c) 30 суток; d) 120 суток

Вариант 3

(Фамилия Имя Отчество, группа)

1. Бактерицидные свойства молока это _____

2. Сортность молока в Республике Беларусь

- a) экстра, высший первый
- b) высший, первый, второй
- c) экстра, высший, первый, второй

3. Чем отличается пастеризация от стерилизации молока _____

4. Сепарирование молока необходимо для ...

- a) обезжиривания молока
- b) доведения молока до необходимой жирности
- c) дробления жировых шариков

6. При какой температуре закипает молоко _____

7. Определите среднюю жирность молока

Время суток	Продано, кг	Жирность, %	Количество 1%-ного молока, кг
утро	1350	3,4	
вечер	1200	3,9	
Итого			

8. Государству отправлено 3470 л молока жирностью 3,2 %. Рассчитать зачетную массу молока. _____

9. Укажите химические методы консервирования мяса _____

10. Что такое обвалка мяса:

- a) отделение мяса от кости
- b) сортировка мяса по сортам
- c) первичное измельчение

9. Свиная жилованная делится по сортам на

- a) высшая, первая, вторая
- b) нежирная, жирная
- c) нежирная, полужирная, жирная.

10. Живая масса свинки 150 кг, а убойная 100 кг. Сколько составит убойный выход туши?

11. Укажите физические методы консервирования мяса _____

12. Копчение мяса бывает: _____

13. Корова доставлена на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 60 км и принята в течение 1.30 часов. Это животное с живой массой 540 кг было с навалом, на 7 месяце стельности. Сколько составила приемная живая масса? _____

14. Качественные показатели яйца характеризуется:

- a) состоянием воздушной камеры и ее высоты
- b) состоянием и положением белка
- c) плотностью и цветом белка
- d) все перечисленное

15. Срок хранения диетических яиц в не более: _____

Вариант 4

(Фамилия Имя Отчество, группа)

1. Как называется разделение молока на сливки и обезжиренное молоко _____

2. Производство пастеризованного молока состоит из следующих операций: _____

3. При какой температуре замерзает молоко _____

4. С помощью какой обработки достигается уничтожение вегетативных и спорных форм бактерий в молоке: _____

5. Определите среднюю жирность молока

Время суток	Продано, кг	Жирность, %	Количество 1%-ного молока, кг
утро	1850	3,5	
вечер	1680	4,0	
Итого			

6. Государству отправлено 2420 л молока жирностью 3,7 %. Рассчитать зачетную массу молока. _____

7. Поясните определение термина "Жировка мяса" _____

8. Укажите физико-химические методы консервирования мяса _____

9. Какие органы входят в понятие «ливер»:

- а) сердце, легкие, печень, почки, диафрагма, трахея
- б) сердце, легкие, печень, почки
- в) сердце, легкие, печень

10. Сбор крови на пищевые цели осуществляется при?

- а) при перерезании шеи и сбора в емкость
- б) перерезанием крупных кровеносных сосудов и с использованием полога ножа
- в) отделением головы и сбора в емкость

11. Живая масса хряка 190 кг, а убойная 120 кг. Сколько составит убойный выход туши? _____

12. Что не относится к 1 категории субпродуктов?

- а) сердце;
- б) почки;
- в) хвост и уши свиные;
- г) мозги.

13. Корова доставлена на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 110 км и принята в течение 4.30 часов. Это животное с живой массой 580 кг было с навалом, на 8 месяце стельности. Сколько составила приемная живая масса? _____

14. Горячие копчение производят при температуре:

- а) 35-50 °С;
- б) 55-70 °С;
- в) 75-90 °С;
- г) 95-110 °С.

15. При маркировке диетических указывается:

- а) вид и категорию
- б) категорию и дату сортировки (число)
- в) вид, категорию, дату сортировки (число, месяц)