

Вариант 1

1. Где должен быть согласован акт выбраковки животных?

- a) райсельхозпродде
- b) райплемстанции
- c) райветстанции
- d) облсельхозпродде
- e) во всех выше перечисленных вариантах

2. Расстояние 45 км, прибытие в 10.45, прием в 14.20, живая масса 540 кг. Приемная жив. масса - ?

- a) 537;
- b) 535;
- c) 530;
- d) 529.

3. Какую живую массу должен иметь молодняк КРС категории «Отличная» (кг) ?

- a) не менее 350;
- b) не менее 400;
- c) не менее 450;
- d) не менее 500.

4. Какие признаки положены в основу определения упитанности крупного рогатого скота?

- a) возраст, развитие мышечной ткани, отложения подкожного жира
- b) форма туловища, возраст, развитие мускулатуры, отложения подкожного жира
- c) отложения подкожного жира, форма туловища
- d) степень развития мышечной ткани, выступают или нет кости скелета

5. Укажите возраст бычков:

- a) от 8 мес. до 2 лет;
- b) от 8 мес. до 3 лет;
- c) от 1 до 3 лет;
- d) от 1 до 2 лет.

6. Укажите живую массу молодняка свиней 2 категории (кг):

- a) 70-100;
- b) 70-150;
- c) 20-70;
- d) 100-150

7. Какой категории качества по упитанности соответствуют свиньи (молодняк), имеющие живую массу 85 кг и толщину шпика 18 мм?

- a) первая категория
- b) вторая категория
- c) третья категория
- d) нестандартные

8. Сбор крови на пищевые цели осуществляется при?

- a) при перерезании шеи и сбора в емкость
- b) перерезанием крупных кровеносных сосудов и с использованием полога ножа
- c) отделением головы и сбора в емкость

9. Абсцессы, побитости и сгустки крови удаляют при:

- a) нутровке;
- b) извлечении внутренних органов;
- c) ветсанэкспертизе;
- d) нет правильного ответа.

10. К порокам мяса относятся:

- a) ослизнение, закисание, свечение, загар
- b) плесневение, гниение, пигментация
- c) окисление жиров

d) все выше перечисленное

11. К органолептическим свойствам мяса относится:

- a) цвет, вкус, аромат, нежность
- b) цвет, вкус, аромат, нежность, сочность
- c) вкус, аромат, нежность

12. Что не относится к 1 категории субпродуктов?

- a) печень;
- b) почки;
- c) селезенка;
- d) мозги.

13. Что не относится ко 2-й категории субпродуктов?

- a) трахея;
- b) лёгкие;
- c) диафрагма;
- d) книжка.

14. Что не входит в состав ливера?

- a) печень;
- b) почки;
- c) сердце;
- d) лёгкие.

15. Говяжью полутушу на четвертины разделяют между:

- a) 6-7 ребрами;
- b) 4-5 ребрами;
- c) 12-13 ребрами;
- d) 10-11 ребрами.

16. Холодное копчение производят при температуре:

- a) 8-12 °С;
- b) 12-16 °С;
- c) 8-16 °С;
- d) 18- 22 °С.

17. По происхождению мед бывает:

- a) монофлерный
- b) полифлерный
- c) падевый
- d) смешанный
- e) все выше перечисленное

18. К побочным продуктам пчеловодства относятся:

- a) воск и цветочная пыльца
- b) прополис и маточное молочко
- c) пчелиный яд
- d) все выше перечисленное

19. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на категории:

- a) отборное, первая, вторая, третья
- b) высшая, отборное, первая, вторая
- c) отборное, первая, вторая, мелкое
- d) высшая, отборное, первая, вторая, мелкое

20. При маркировке диетических указывается:

- a) вид и категорию
- b) категорию и дату сортировки (число)
- c) вид, категорию, дату сортировки (число, месяц)

Вариант 2

1. В каких случаях при транспортировке составляется опись животных?

- a) при сдаче от 1 до 3 голов скота
- b) при сдаче от 3 до 5 голов
- c) свыше 5 голов скота

2. Укажите возраст коров-первотелок?

- a) от 8 мес. до 2 лет;
- b) от 8 мес. до 3 лет
- c) от 1 до 3 лет;
- d) от 1 до 2 лет.

3. Какую живую массу должен иметь молодняк КРС категории «Хорошая» (кг) ?

- a) не менее 300;
- b) не менее 350;
- c) не менее 400;
- d) не менее 450.

4. Расстояние 51 км, прибытие в 09.35, прием в 12.20, живая масса 500 кг. Приемная жив. масса - ?

- a) 545;
- b) 537;
- c) 530;
- d) 529.

5. Какие признаки положены в основу определения упитанности свиней?

- a) возраст, развитей мышечной ткани, толщина шпика
- b) форма туловища, возраст, толщина шпика
- c) живая масса, возраст, толщина шпика, кастрация самцов
- d) возраст, толщина шпика.

6. Какой категории качества по упитанности соответствуют свиньи (молодняк), имеющие живую массу 125 кг и толщину шпика 26 мм?

- a) первая категория
- b) вторая категория
- c) третья категория
- d) нестандартные

7. Какой категории качества по упитанности соответствуют свиноматки, имеющие живую массу 152 кг и толщину шпика 13 мм?

- a) вторая категория
- b) третья категория
- c) четвертая категория
- d) нестандартные

8. Процесс воскования используется при обработке?

- a) туш говядины
- b) туш свинины
- c) тушек водоплавающей птицы

9. К физическим методам консервирования мяса не относится:

- a) варка;
- b) копчение;
- c) стерилизация;
- d) сублимационная сушка.

110. При консервировании мяса используются следующие способы посола?

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

11. В химический состав мяса входят:

- a) белки, липиды, экстрактивные вещества
- b) белки, липиды, экстрактивные вещества и минеральные вещества
- c) липиды, экстрактивные вещества, минеральные вещества

12. Что не относится к 1 категории субпродуктов?

- a) сердце;
- b) почки;
- c) хвост и уши свиные;
- d) мозги.

13. Что не относится ко 2-й категории субпродуктов?

- a) трахея;
- b) лёгкие;
- c) хвост говяжий;
- d) сычуг.

14. Укажите правильную последовательность операции:

- a) ветсанэкспертиза --- зачистка и мойка --- клеймение --- маркировка;
- b) зачистка и мойка --- ветсанэкспертиза --- клеймение --- маркировка;
- c) зачистка и мойка --- ветсанэкспертиза --- маркировка --- клеймение;
- d) зачистка и мойка --- маркировка --- клеймение --- ветсанэкспертиза.

15. Горячие копчение производят при температуре:

- a) 35-50 °С;
- b) 55-70 °С;
- c) 75-90 °С;
- d) 95-110 °С.

16. Замороженное мясо в толще мышц бедра имеет температуру:

- a) -3...-5⁰С;
- b) не выше -8⁰С;
- c) не выше -10⁰С;
- d) не выше -12⁰С.

17. По способу обработки мед бывает:

- a) сотовый
- b) центрифугированный
- c) прессовый
- d) все выше перечисленное

18. Формирование меда происходит в:

- a) медовом зобике
- b) улье
- c) ротовом аппарате

19. Срок хранения столовых яиц не более:

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

20. При маркировке столовых яиц указывается:

- a) вид и категорию
- b) категорию и дату сортировки (число)
- c) вид, категорию, дату сортировки (число, месяц)