

Вариант № 0000
по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Инструкция для абитуриентов

Для выполнения экзаменационной работы отводится 3 часа (180 минут). Работа состоит из 2 частей, включающих 40 заданий. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям.

Желаем успеха!

Часть А

К каждому заданию части А даны четыре ответа, из которых только один правильный. Выберите верный, по Вашему мнению, ответ. В бланке ответов под номером задания поставьте крестик (X) в клеточке, номер которой соответствует номеру выбранного Вами ответа.

- A1. Белок в молоке находится в виде:
- 1) коллоидного раствора
 - 2) истинного раствора
 - 3) эмульсии
 - 4) суспензии
- A2. Чем крупнее жировые шарики в молоке, тем:
- 1) время сбивания масла больше и больше выход масла
 - 2) время сбивания масла больше, а его выход меньше
 - 3) время сбивания масла меньше, а его выход больше
 - 4) величина жировых шариков не влияет на время сбивания масла и его выход
- A3. Титруемая кислотность свежесвыдоенного молока зависит:
- 1) от массовой доли белка
 - 2) от массовой доли кислых солей и углекислого газа
 - 3) от массовой доли белка, кислых солей и углекислого газа
 - 4) содержания микроорганизмов
- A4. Массовая доля воды в молоке составляет в среднем:
- 1) 87,5 %
 - 2) 4,7 %
 - 3) 12,5 %
 - 4) 8,5 %
- A5. Комплексный показатель характеризует:
- 1) одно из свойств продукции
 - 2) несколько свойств продукции
 - 3) показатель качества продукции, принятый за основу при ее сравнительной оценке
 - 4) уровень качества

- А6. По содержанию какого вещества козье молоко резко отличается от коровьего:
- 1) жира
 - 2) белка
 - 3) лактозы
 - 4) каротина
- А7. Сывороточные белки в молозиве представлены:
- 1) казеин
 - 2) альбумин
 - 3) глобулин
 - 4) альбумин и глобулин
- А8. Под конкурентоспособностью региона понимается:
- 1) результаты деятельности предприятий региона, предназначенные для удовлетворения определенных потребностей граждан региона
 - 2) особенность совокупного продукта предприятий региона при создании, эксплуатации или потреблении ресурсов с целью обеспечения качества жизни населения
 - 3) способность региона создавать условия для долгосрочного экономического роста предприятий и эффективного использования ресурсов с целью обеспечения качества жизни населения
 - 4) совокупность характеристик совокупного продукта региона, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности населения.
- А9. Массовая доля сывороточных белков в молозиве может составлять:
- 1) 12 %
 - 2) 0,1 %
 - 3) 0,6 %
 - 4) 6 %
- А10. В каких порциях молока самое высокое содержание жира:
- 1) в начале доения
 - 2) в середине доения
 - 3) в конце доения
 - 4) во всех порциях одинаковое
- А11. Как привлечь наибольшее количество покупателей нового товара
- 1) вовлечение всех сотрудников в работу по привлечению покупателей
 - 2) системный подход к рекламе
 - 3) акцент организации на потребителя
 - 4) организация работ по созданию марки продукции
- А12. Сухие закваски перед заквашиванием молока:
- 1) оживляют с использованием обраты или молока
 - 2) инактивируют
 - 3) вводят в состояние анабиоза
 - 4) разводят водой
- А13. В зависимости от способа свертывания молока творог делится на:
- 1) молочнокислый и смешанный

- 2) термостатный и резервуарный
 - 3) созревший и несозревший
 - 4) кислотный и кислотнo-сычужный
- A14. Кислотность простокваши колеблется в пределах:
- 1) 16-18°Т
 - 2) 40-50° Т
 - 3) 90-110 ° Т
 - 4) 220-270° Т
- A15. Массовая доля жира в сладкосливочном несоленом масле:
- 1) 71,5 %
 - 2) 72,5 %
 - 3) 81,5 %
 - 4) 82,5 %
- A16. В несоленом сладкосливочном масле содержание влаги должно быть не более:
- 1) 15 %
 - 2) 16 %
 - 3) 20 %
 - 4) 25 %
- A17. Сыропригодность молока определяют:
- 1) по массовой доле общего белка в молоке
 - 2) по массовой доле казеина в молоке
 - 3) по времени свертывания молока сычужным ферментом
 - 4) по времени свертывания молока хлористым кальцием
- A18. Обрат – это вторичный продукт, получаемый:
- 1) при пастеризации молока
 - 2) при сепарировании молока
 - 3) при выработке масла
 - 4) при выработке творога и сыра
- A19. Стандартная жирность обрата:
- 1) до 0,05 %
 - 2) 0,5 %
 - 3) 1,0 %
 - 4) 1,5 %
- A20. Какой документ регламентирует условия поставки животных для убоя:
- 1) ветеринарная справка
 - 2) доверенность
 - 3) договор - контрактаии
 - 4) квитанция об оплате
- A21. Какова продолжительность ожидания начала приема животных на мясоперерабатывающее предприятие без взимания скидки (% от живой массы) в пользу поставщика:
- 1) 30 минут
 - 2) 1 час
 - 3) 2 часа
 - 4) 3 часа

- A22. Какое оборудование может применяться для обездвижения животных:
- 1) бокс для электрооглушения
 - 2) пистолеты и стилеты
 - 3) газовые камеры
 - 4) все перечисленное оборудование
- A23. Какова последовательность операций при убое крупного рогатого скота:
- 1) обездвиживание, обескровливание, отделение головы, отделение конечностей по запястный и скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, наложение лигатуры на пищевод, нутровка, наложение лигатуры на прямую кишку, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид
 - 2) 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
 - 3) 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
 - 4) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по запястный и скакательные суставы, съемка шкуры, забеловка, отделение головы, распиловка, наложение лигатуры на прямую кишку, приведение туши (полутуш) в товарный вид, нутровка
- A24. Что означает термин «воскование» в мясоперерабатывающей промышленности:
- 1) удаление пера с тушек сухопутных птиц
 - 2) удаление щетины со свиных туш
 - 3) удаление кожного покрова при съемке шкур с туш
 - 4) удаление остатков оперения с тушек водоплавающих птиц
- A25. Дайте определение термину мясо:
- 1) это мышечная ткань с костями или без костей
 - 2) это мышечная, жировая и соединительная ткани с костями
 - 3) это мышечная, жировая и соединительная ткани с костями или без них
 - 4) это мышечная, жировая и соединительная ткани без костей
- A26. Свежее мясо это:
- 1) мясо, температура которого не выше -8 C°
 - 2) мясо без признаков порчи
 - 3) мясо, полученное сразу после убоя
 - 4) мясо, оттаявшее до температуры не ниже 1 C°
- A27. Как рассчитать убойный выход:
- 1) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов, а затем разделить полученную сумму на убойную массу и полученную разность умножить на 100 %

2) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на убойную массу и полученную разность умножить на 100 %

3) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на предубойную живую массу, и полученную разность умножить на 100 %

4) необходимо сложить массу туши с массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на убойную массу и полученную разность умножить на 100 %

A28. Что включает в себя ассортимент вареных колбасных изделий:

1) только вареные колбасы

2) вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлеба

3) вареные колбасы, сосиски и сардельки

4) вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки и мясные хлеба

A29. Какие субпродукты относят к слизистым:

1) головы и хвосты говяжьих и бараньи

2) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя

3) рубцы с сетками, говяжьих и бараньи сычуги, говяжьих книжки, свиные желудки

4) головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьих, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьих, уши говяжьих и свиные, хвосты свиные

A30. Для пересчета 1000 литров молока в килограммы необходимо произвести следующие расчеты:

1) $1000 \text{ л} \times 1,030 \text{ г/см}^3$

2) $1000 \text{ л} : 1,030 \text{ г/см}^3$

3) $1000 \text{ л} \times 1,027 \text{ г/см}^3$

4) $1000 \text{ л} : 1,027 \text{ г/см}^3$

Часть В

Ответом к заданиям В1–В10 будут конкретные расчетные значения. Ответы запишите на бланке ответов рядом с номером задания (В1 – В10), начиная с первой клеточки. Каждую цифру запишите в отдельной клеточке в соответствии с образцом, представленным в верхней части бланка ответов без пропусков и знаков препинания. Единицы измерения физических величин писать не нужно. При выполнении заданий разрешается пользоваться калькулятором.

- В1. Какова будет средняя жирность при смешивании: 500 л молока, плотностью $1,0285 \text{ г/см}^3$, при $24 \text{ }^\circ\text{C}$, жирностью 3,6 %; 300 кг молока, жирностью 3,3 %; 200 л молока, жирностью 3,8 %? (ответ округлить до сотых)
- В2. Имеется 300 л молока, жирностью 3,6 %; 500 л жирностью 3,3 %; 200 кг жирностью 3,7 %. Сколько молока (кг) базисной жирности (3,4 %) будет принято на завод? (ответ - целое число)
- В3. Сколько необходимо добавить сливок 40 % - ной жирности к 50 кг молока, жирностью 2,5 %, чтобы получить сливки 15 % - ной жирности? (ответ - целое число)
- В4. Необходимо получить питьевые сливки 20 % - ной жирности в количестве 80 кг. Сколько для этого необходимо взять сливок 30 % - ной жирности, если молоко для нормализации имеет жирность 3,5 %? (ответ округлить до десятых)
- В5. Смешивается 500 л молока, плотностью $1,02775 \text{ г/см}^3$, при $16 \text{ }^\circ\text{C}$, жирностью 3,3 %; 300 л молока, плотностью $27,95 \text{ }^\circ\text{A}$, жирностью 3,6 %; 200 л молока, жирностью 3,8 %. Какова будет средняя жирность смеси? (ответ округлить до сотых)
- В6. Сколько надо добавить молока, жирностью 3,2 % к 20 кг сливок жирностью 30%, чтобы получить сливки с содержанием жира 25 %? (ответ округлить до десятых)
- В7. Сколько надо добавить (вработать) воды в 50 кг масла, жирностью 83%, чтобы содержание жира в масле было 78 %? (ответ округлить до десятых)
- В8. Рассчитайте содержание в 100 г мяса количество энергии (кДж), если массовая доля в мясе белка – 20,0%, жира – 15,0%, углеводов – 0,5%. (ответ округлить до десятых)
- В9. Рассчитайте концентрацию соли в рассоле для шприцевания при планируемом содержании соли в продукте 2,0%, если количество вводимого рассола 30%, масса продукта после шприцевания составляет 130% от первоначальной (ответ округлить до десятых).
- В10. Рассчитайте убойный выход, если масса туши – 80 кг, масса жира сырца – 2,6 кг, живая масса – 110 кг (ответ округлить до десятых).