



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем  
кафедры технологии продуктов питания

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-5: Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда</p>	<p>ПК-5.3: Осуществляет деятельность, направленную на решение организационных и управленческих вопросов производства, обеспечивающую повышение качества и конкурентоспособности товаров и услуг, экономного и эффективного использования материальных, финансовых и трудовых ресурсов</p>	<p>Организация производства мяса и мясных продуктов</p>	<p><u>Знать:</u>                      - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, используемую при производстве мяса и мясных продуктов;                      - режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии мяса и мясных продуктов.  <u>Уметь:</u>                      - разрабатывать рациональные технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;                      - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.  <u>Владеть:</u> методами контроля нормативных показателей качества мяса и мясных продуктов.</p>

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачёта и экзамена, соответственно относятся:

- задание по курсовому проекту;
- контрольные вопросы по дисциплине;
- экзаменационные вопросы и задания.

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

### **3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения некоторых тем дисциплины студентами очной формы обучения – знания основных понятий технологии мяса и мясных продуктов и способов сохранения качества сырья и готовой продукции. (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Оценка определяется количеством допущенных при ответе ошибок:

- «отлично» - ошибок нет;
- «хорошо» - не более двух ошибок;
- «удовлетворительно» - при трех ошибках;
- «неудовлетворительно» - более трех ошибок.

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Целью лабораторного практикума является формирование умений и навыков по постановке экспериментов технологического характера - исследование качества мяса и мясных продуктов органолептическими, химическими и физическими методами, изучение пороков и дефектов продукции.

Оценка результатов выполнения задания по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, демонстрации преподавателю исполнения им отчета, на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и

продемонстрировавший знание использованных им методов оценки качества получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины лабораторные работы.

3.3 Курсовой проект предполагает разработку технологического участка по производству мясной продукции, при выполнении которого разрабатывается технологическая схема производства заданного мясного продукта, а также схема контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, материальный расчет сырья и материалов всего производства, подбор оборудования по заданному участку. Конкретная тема проекта (вариант задания) определяется преподавателем - руководителем работы, после чего студент в качестве предварительного этапа работы оформляет индивидуальное задание по ней. Примеры заданий на курсовой проект приведены в приложении № 3.

Основная цель этой работы – закрепление, расширение и углубление знаний, полученных в теоретическом курсе, приобретение навыков разработки рациональной технологической схемы, тщательного контроля на всех технологических операциях, в том числе режимов технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии мяса и мясных продуктов; правильный подбор технологического оборудования в условиях большей, чем в лабораторном практикуме, самостоятельности.

Курсовой проект предполагает комплексное использование студентом знаний нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве мяса и мясных продуктов, приемов и средств решения технологии на отдельных операциях, а также способов организации производственного контроля параметров технологических процессов производства мяса и мясных продуктов. Задание на курсовой проект выдается после успешного выполнения студентом лабораторного практикума.

По результатам защиты курсового проекта выставляется экспертная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»), которая учитывается при итоговой аттестации по дисциплине (на экзамене).

## **4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине за седьмой семестр ее освоения проводится в форме зачета. К зачету допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторного практикума в седьмом семестре;

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования.

В приложении № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине. Зачетная оценка («зачтено» или «не зачтено») зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы).

4.2 Промежуточная аттестация по дисциплине в восьмом семестре проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- положительно аттестованные (получившие при этой аттестации оценку «зачтено») по результатам освоения дисциплины в седьмом семестре;

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторного практикума в восьмом семестре;

- получившие положительную оценку по курсовому проекту.

В приложении № 5 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. Экзаменационный билет содержит три экзаменационных вопроса.

Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос, выполнении им экзаменационного задания).

Таблица 2 – Система и критерии оценивания экзаменационного тестирования

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной системой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
<b>2 Работа с информацией</b>	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	поставленной задачи		поставленной задачи	источники информации в рамках поставленной задачи
<b>3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач</b>	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Организация производства мяса и мясных продуктов» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1  
к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

**Вариант 1**

1. Организация производства направлена на...
  - A. оптимальное сочетание производственных процессов в пространстве и времени
  - B. на оптимизацию численности рабочих
  - C. на оптимальное сочетание производственных процессов в цехах и производствах
  - D. на минимизацию затрат на производство продукции
2. Вид формы организации производства
  - A. размещение
  - B. концентрация,
  - C. специализация,
  - D. кооперирование.
3. Выберите признак формы организации производства с использованием специального оборудования и технологии
  - A. комбинирование,
  - B. концентрация,
  - C. специализация,
  - D. кооперирование
4. Первой стадией посмертных изменений мяса является
  - A. глубокий автолиз
  - B. Созревание
  - C. окоченение
  - D. размораживание
5. Показатель рН в процессе созревания мяса сдвигается .....
  - A. в кислую сторону
  - B. в щелочную сторону
  - C. практически не изменяется
  - D. в кислую сторону только в жирном мясе

6. На скорость созревания мяса наибольшее влияние оказывает –
- A. диаметр мышечных волокон
  - B. содержание белков
  - C. содержание гликогена
  - D. расположение туши
7. Наиболее ценные в пищевом отношении являются мышцы.....
- A. поперечно-полосатые
  - B. гладкие мышцы
  - C. сердечная мышечная ткань
  - D. в зависимости от возраста животного
8. Более высокой пищевой ценностью обладает \_\_\_\_\_
- A. парное мясо
  - B. окоченевшее мясо
  - C. созревшее мясо
  - D. размороженное мясо
9. Наиболее интенсивная окраска у .....
- A. мясо молодых животных и телятина
  - B. мясо взрослых и старых животных
  - C. возраст мало влияет на окраску мяса
  - D. мясо упитанных животных
10. Влагоудерживающая и влагосвязывающая способность мяса зависит от...
- A. содержания белков
  - B. содержания жира
  - C. содержания минеральных веществ
  - D. содержания гликогена
11. На энергетическую ценность мяса в наибольшей степени влияет содержание
- A. полноценных белков
  - B. жира
  - C. минеральных веществ и витаминов гликогена
12. Допускается ли к реализации дважды замороженное и размороженное мясо
- A. нет
  - B. да, при отсутствии неприятного запаха
  - C. да

- D. только в специализированных магазинах
13. Наибольшим процентным содержанием полноценных белков отличается
- A. говядина
  - B. баранина
  - C. свинина
  - D. говядина и свинина в равной степени
14. Значение остаточной влажности мяса после сублимационной сушки составляет ...
- A. 2-5 %
  - B. 8-12 %
  - C. до 0,5 – 1 %
  - D. не более 14-17 %
15. Выберите субпродукты с наибольшим содержанием общего белка
- A. печень и мозги
  - B. печень и язык
  - C. уши
  - D. почки и селезенка
16. Вместе с другими субпродуктами нельзя обрабатывать –
- A. хвосты крупного рогатого скота
  - B. вымя и уши крупного рогатого скота
  - C. почки
  - D. языки
17. Субпродукты 1 категории равноценны по пищевой ценности с мясом
- A. Да
  - B. нет
  - C. только после термической обработки
  - D. только печень не уступает по пищевой ценности мясу
18. По пищевой ценности субпродукты делят на категории –
- A. 1 и 2
  - B. высшую, 1 и 2
  - C. высшую и 1
  - D. субпродукты на категории не подразделяют
19. Наибольшим содержанием белков характеризуются субпродукты –
- A. печень
  - B. вымя

- C. сердце
  - D. уши
20. Замораживанию подлежат субпродукты, предназначенные для хранения
- A. более 1-2 дней
  - B. более 3-4 дней
  - C. более 7–8 дней
  - D. не менее 30 сут
21. Одноименные субпродукты разных видов животных по значению пищевой ценности отличаются
- A. незначительно
  - B. существенно
  - C. существенно, но только у взрослых животных
  - D. в зависимости от условий кормлений
22. Наиболее ценная в пищевом отношении ткань
- A. соединительная
  - B. жировая
  - C. мышечная
  - D. костная
23. К полноценным белкам мышечной ткани относится
- A. миозин
  - B. коллаген
  - C. эластин
  - D. ретикулин
24. Осадка колбасных изделий это
- A. выдержка фарша после формования
  - B. выдержка фарша до формования
  - C. наполнение оболочек фаршем
  - D. обработка дымовыми газами
25. К мясокопченым изделиям относится
- A. буженина
  - B. мясной хлеб
  - C. зельц
  - D. студень
26. Порчу колбасных изделий замедляет

- A. молочный белок
  - B. экстрактивные вещества
  - C. сорбиновая кислота
  - D. минеральные вещества
27. К мелкокусковым полуфабрикатам относится
- A. гуляш
  - B. покровка
  - C. лангет
  - D. бифштекс
28. Для окрашивания колбасного фарша используют
- A. глутамат натрия
  - B. нитрит натрия
  - C. фосфаты
  - D. аскорбиновая кислота
29. Физический бомбаж консервов может быть вызван
- A. жизнедеятельностью микроорганизмов
  - B. переполнением тары
  - C. взаимодействием продукта с металлом тары
  - D. накоплением водорода
30. Вареные колбасы содержат влаги
- A. 25-35%
  - B. 35-45%
  - C. 45-55%
  - D. 55-65%
31. Температура стерилизации мясных консервов
- A. 105-110<sup>0</sup>C
  - B. 110-115<sup>0</sup>C
  - C. 125-130<sup>0</sup>C
  - D. 135-140<sup>0</sup>C
32. Холодному копчению подвергают колбасы
- A. варено-копченые
  - B. ливерные
  - C. полукопченые
  - D. сырокопченые

33. Изделия из фарша относятся к полуфабрикатам

- A. рубленным
- B. панированным
- C. натуральным
- D. закусочным

### **Вариант 2**

1. Форма организации производства, при которой происходит расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий это

- A. размещение
- B. концентрация,
- C. специализация,
- D. диверсификация

2. Основной недостаток диверсификации:

- A. дополнительные капитальные затраты
- B. рост объема продаж
- C. производственная идентичность
- D. зависимость от поставщиков

3. Кооперирование основывается на

- A. на диверсификации
- B. на совместном изготовлении продукции
- C. на существовании отлаженной системы управления
- D. на разделении труда

4. Концентрация производства — это

- A. это объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.
- B. это установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции
- C. сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях
- D. расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы

5. Мясом называют совокупность тканей –

- A. мышечной, жировой и соединительной
  - B. только мышечной и жировой
  - C. мышечной, жировой, соединительной и костной (или без нее) и кровь
  - D. мышечной и жировой в равном соотношении
6. Как влияет на пищевую ценность мяса соединительная ткань –
- A. понижает
  - B. повышает
  - C. влияет не существенно
  - D. в зависимости от ее содержания в мясе
7. Наибольшим содержанием гликогена характеризуется –
- A. головной и спинной мозг
  - B. мышечная ткань
  - C. печень
  - D. почки и селезенка
8. Отделение мяса от костей это
- A. жиловка
  - B. обвалка
  - C. разделка
  - D. обескровливание
9. Животным крахмалом называют
- A. гликоген
  - B. мальтозу
  - C. миозин
  - D. коллаген
10. Красная окраска мяса обусловлена содержанием
- A. миоглобина
  - B. миогена
  - C. миоальбумина
  - D. эластина
11. Медленное замораживание мяса проводят при температуре
- A. – 10... - 15<sup>0</sup>С
  - B. – 18 ... -23<sup>0</sup>С
  - C. – 25 ... - 30<sup>0</sup>С
  - D. – 30 ... - 40<sup>0</sup>С

12. К субпродуктам 1 категории относится
- A. язык
  - B. легкие
  - C. селезенка
  - D. сычуг
13. К специальному сырью относятся
- A. желчь
  - B. гипофиз
  - C. слизистая оболочка кишок
  - D. сычуг
14. Охлажденное мясо имеет температуру
- A. 0 ... 4<sup>0</sup>C
  - B. -2... - 3<sup>0</sup>C
  - C. -4... - 6<sup>0</sup>C
  - D. -6 ...-8<sup>0</sup>C
15. Пищевую кровь консервируют поваренной солью в количестве
- A. 3%
  - B. 5%
  - C. 7%
  - D. 10%
16. К слизистым субпродуктам относится
- A. желудок
  - B. легкие
  - C. сердце
  - D. печень
17. Дефибрирование крови проводят с целью
- A. сохранения белка фибриногена
  - B. разделения на легкую и тяжелую фракции
  - C. предотвращения образования сгустков
  - D. обесцвечивания
18. К субпродуктам II категории относится
- A. селезенка

- В. сердце
  - С. язык
  - Д. мозга
19. К ферментативному сырью относится
- А. желчь
  - В. печень
  - С. сычуг
  - Д. молочная железа
20. Температура мороженого мяса
- А. не выше  $-6...-8^{\circ}\text{C}$
  - В.  $-14^{\circ}\text{C}$  и ниже
  - С.  $-2^{\circ}\text{C}$  и ниже
  - Д. не выше  $-1^{\circ}\text{C}$
21. Мраморность мяса зависит от
- А. полноты обескровливания туши
  - В. срока хранения и свежести
  - С. содержания подкожного жира
  - Д. содержания межмышечного жира
22. Каким считается мясо с температурой в толще мышц от 0 до  $4^{\circ}\text{C}$
- А. остывшим
  - В. охлажденным
  - С. замороженным
  - Д. подмороженным
23. Тузлукование шкур это
- А. сушка
  - В. охлаждение
  - С. посол
  - Д. копчение
24. Бланширование мяса это
- А. кратковременная варка в воде до неполной готовности
  - В. тепловая обработка в большом количестве жира
  - С. тепловая обработка до готовности
  - Д. обработка дымовыми газами
25. Обжарку вареных колбас проводят при температуре

- A. 90-110<sup>0</sup>С
- B. 110-120<sup>0</sup>С
- C. 120-130<sup>0</sup>С
- D. 130-140<sup>0</sup>С

26. Вырезка относится к полуфабрикатам

- A. крупнокусковым
- B. мелкокусковым
- C. порционным
- D. рубленным

27. Введение в фарш в колбас нитрита натрия способствует

- A. улучшению вкуса
- B. улучшению аромата
- C. сохранению естественной окраски
- D. улучшению консистенции

28. Зельц относится к

- A. колбасным изделиям
- B. мясокопченостям
- C. мясным консервам
- D. полуфабрикатам

29. Эксгаустирование консервов это

- A. проверка герметичности
- B. удаление воздуха
- C. укупорка
- D. фасование

30. Копчению не подвергают колбасы

- A. сыровяленые
- B. варено-копченые
- C. полукопченые
- D. вареные

31. Массовая доля влаги в фаршированных колбасах составляет

- A. 40-55%
- B. 55-65%
- C. 65-70%
- D. 75-80%

32. Консистенция ливерных колбас
- A. плотная
  - B. рыхлая
  - C. мазеобразная
  - D. в виде застывшего бульона
33. Неплотно в оболочки шприцуют фарш
- A. вареных колбас
  - B. варено-копченых
  - C. сырокопченых
  - D. полукопченых

### ***Вариант 3***

1. Основная цель реализации процесса концентрации производства
- A. выпуск различных видов продукции
  - B. улучшение качества продукции
  - C. увеличение спроса на продукцию предприятия
  - D. стремление снизить издержки на единицу продукции
2. Форма организации производства где особое внимание уделяется выбору поставщиков
- A. диверсификация
  - B. специализация
  - C. кооперирование
  - D. комбинирование
3. Жилровка мяса это
- A. отделение мяса от сухожилий
  - B. отделение мяса от костей
  - C. разделка туши на отрубы
  - D. измельчение мяса
4. Способ холодильной обработки, при котором происходит минимальное изменение качества мяса
- A. замораживании
  - B. охлаждении

- C. глубококом замораживании
  - D. в зависимости от вида мяса
5. Сублимационная сушка это...
- A. сушка предварительно посоленного продукта
  - B. способ сушки, когда кристаллическая влага из замороженного продукта переходит сразу в парообразное состояние
  - C. высушивание продукта в естественных условиях
  - D. сушка мяса предварительно подвергнутого варке
6. Качество мяса лучше сохраняется при замораживании –
- A. медленным способом
  - B. быстрым способом
  - C. скорость замораживания мало влияет на состав и свойства мяса
  - D. при переменном использовании быстрого и медленного способов
7. Наиболее эффективный и экономичный способ замораживания мяса –
- A. однофазный
  - B. двухфазный
  - C. в зависимости от вида мяса и массы туши
  - D. в зависимости от сезона года
8. Способ замораживания, вызывающий меньшее разрушение мышечных волокон
- A. быстрое
  - B. медленное
  - C. различия не значительные
  - D. в зависимости от вида мяса
9. Наиболее стойкий продукт при хранении получен с применением
- A. сухого посола
  - B. мокрого посола
  - C. нет существенных различий
  - D. мокрого и смешанного в равной степени
10. «Ливер» это
- A. отложения жировой ткани на внутренних органах
  - B. комплект кишок вместе с желудком
  - C. комплект, состоящий из печени, сердца и легких животного в естественном соединении
  - D. субпродукты, подвергнутые бланшировке

11. Наибольшим содержанием общего белка отличаются субпродукты

- A. печень и мозги
- B. печень и язык
- C. уши
- D. почки и селезенка

12. В этих субпродуктах содержится больше жира

- A. печени
- B. вымени
- C. почках
- D. языках

13. Убойный выход это

- A. масса животного до убоя
- B. отношение живой массы скота к убойной
- C. отношение убойной массы скота к живой массе
- D. количество мяса, полученного от убоя животного

14. Обработка слизистых субпродуктов должна быть завершена после убоя не позднее чем

- A. через 7 часов
- B. через 10-12 часов
- C. через 3 часа
- D. через 45 минут

15. Говяжью тушу делят на

- A. 8 отрубов
- B. 10 отрубов
- C. 11 отрубов
- D. 12 отрубов

16. Дефростация мяса это

- A. охлаждение
- B. замораживание
- C. размораживание
- D. подмораживание

17. Свиную тушу делят на

- A. 6 отрубов

- В. 7 отрубов
  - С. 8 отрубов
  - Д. 9 отрубов
18. Загар мяса происходит под влиянием
- А. ферментов
  - В. молочной кислоты
  - С. микроорганизмов
  - Д. кислорода воздуха
19. Баранью тушу делят на
- А. 8 отрубов
  - В. 7 отрубов
  - С. 6 отрубов
  - Д. 5 отрубов
20. Предубойная выдержка КРС составляет
- А. 12-14 часов
  - В. 24 часа
  - С. 2-8 часов
  - Д. 48 часов
21. В создании специфического вкуса и аромата мяса участвуют
- А. минеральные вещества
  - В. ферменты
  - С. экстрактивные вещества
  - Д. витамины
22. В мясе содержатся макроэлементы
- А. Fe
  - В. Cu
  - С. Al
  - Д. Mn
23. Продолжительной сушки подвергают колбасы....
- А. вареные
  - В. варено-копченые
  - С. сырокопченые
  - Д. полукопченые
24. Вареное мясное сырье используют в рецептурах .....

- A. сырокопченых колбас
  - B. ливерных колбас
  - C. варено-копченых колбас
  - D. студней и зельцев
25. серая окраска фарша характерна для ...
- A. сырокопченых колбас
  - B. варено-копченых колбас
  - C. фаршированных колбас
  - D. ливерных колбас
26. Сосиски и сардельки различаются между собой –
- A. исключительно рецептурой и видом оболочки
  - B. размерами батончиков и качеством используемого сырья
  - C. способом вязки и размерами батончиков
  - D. только параметрами термической обработки
27. При производстве мясных консервов не рекомендуется использовать
- A. мясо молодняка
  - B. охлажденное мясо
  - C. замороженное
  - D. парное
28. Пастеризации подвергаются консервы –
- A. любые консервы
  - B. только из мясного сырья
  - C. только мясо-растительные
  - D. консервы не пастеризуют
29. Наименьший срок хранения имеют
- A. полуфабрикаты натуральные
  - B. мелкокусковые полуфабрикаты
  - C. панированные полуфабрикаты
  - D. мясной фарш
  - E. порционные полуфабрикаты
30. Содержание мясного фарша в пельменях составляет....
- A. не менее 42 %
  - B. не менее 53 %
  - C. не менее 62 % ( $\pm 5\%$ )

D. не менее 35 – 37 %

31. Лангет представляет собой –

- A. один кусок мякоти толщиной 3-4 см и массой 125 г
- B. один кусок мякоти овальной формы, массой 250 г
- C. два куса мякоти общей массой не более 500 г
- D. два куса мякоти одного размера и массы, толщиной до 1,2 см.

32. Шницель это-

- A. порционный полуфабрикат
- B. мелкокусковой полуфабрикат
- C. панированный полуфабрикат
- D. это один из видов мясного фарша

33. Холодное копчение проводят при температуре

- A. 12-15<sup>0</sup>С
- B. 15-18<sup>0</sup>С
- C. 18-22<sup>0</sup>С
- D. 22-25<sup>0</sup>С

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

Лабораторная работа № 1: Организация производства и контроля качества натуральных полуфабрикатов.

Задание по лабораторной работе: Составить конспект теоретического материала, рассчитать выход частей туши и полуфабрикатов, составить общую структурно-технологическую схему производства полуфабрикатов из мороженых полутуш с кратким описанием технологических режимов.

Контрольные вопросы:

1. Дать определение понятию «полуфабрикаты».
2. Какие требования предъявляются к качеству натуральных полуфабрикатов из мяса?
3. С каких операций начинается процесс приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса?
4. Какие операции включает производство натуральных полуфабрикатов из мяса?
5. Какие виды сырья используют для изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса?
6. Какие виды натуральных полуфабрикатов из мяса выпускаются?

Лабораторная работа № 2: Организация производства и контроля качества рубленых мясных полуфабрикатов.

Задание по лабораторной работе: Разработать технологическую схему производства мясных рубленых полуфабрикатов по заданию преподавателя, составить схему контроля качества производства мясной продукции, провести анализ качества мясных рубленых полуфабрикатов.

Контрольные вопросы:

1. Дать определение понятию «рубленые полуфабрикаты».
2. Какие требования предъявляются к качеству рубленых полуфабрикатов из мяса?
3. С каких операций начинается процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса?
4. Какие операции включает производство рубленых полуфабрикатов из мяса?

5. Какие виды сырья используют для изготовления рубленых полуфабрикатов из мяса?

6. Какие виды рубленых полуфабрикатов из мяса выпускаются?

Лабораторная работа № 3: Организация производства и контроля качества мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке.

Задание по лабораторной работе: Разработать технологическую схему производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке по заданию преподавателя, составить схему контроля качества производства мясной продукции, провести анализ качества мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке.

Контрольные вопросы:

1. Дать определение понятию «мясные полуфабрикаты в тестовой оболочке».

2. Какие требования предъявляются к качеству мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке?

3. С каких операций начинается процесс приготовления мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке?

4. Какие операции включает производство мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке?

5. Какие виды сырья используют для изготовления мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке?

6. Какие виды мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке выпускаются?

Лабораторная работа № 4: Организация производства и контроля качества вареных колбас.

Задание по лабораторной работе: ознакомиться с технологической инструкцией по производству вареных колбас, составить технологическую схему производства заданного преподавателем вида вареной колбасы в соответствии с действующей НД и определить режимы технологических операций, рассчитать расход сырья и вспомогательных материалов, составить схему контроля качества готовой продукции. Оценить качество готовых вареных колбасных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующим ГОСТ.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к сырью для производства вареных колбасных изделий?

2. Какие методы контроля качества применяют при производстве вареных колбасных изделий?
3. Какие требования предъявляются к вареным колбасным изделиям в соответствии с НД?
4. Какие виды брака вареных колбасных изделий наиболее часто встречаются и почему?
5. Принципы определения свежести вареных колбасных изделий по наличию аммиака и сероводорода.
6. Какова роль нитритов и нитратов в технологии вареных колбасных изделий?
7. Принципы определения кулинарной готовности вареных колбасных изделий.
8. Режимы тепловой обработки вареных колбасных изделий.
9. Особенности технологической схемы производства вареных колбас.

Лабораторная работа № 5: Организация производства и контроля качества ливерных колбас.

Задание по лабораторной работе: ознакомиться с технологической инструкцией по производству ливерных колбас, составить технологическую схему производства заданного преподавателем вида ливерных колбасы в соответствии с действующей НД и определить режимы технологических операций, составить схему контроля качества готовой продукции. Оценить качество готовых ливерных колбасных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующим ГОСТ.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к сырью для производства ливерных колбасных изделий?
2. Какие методы контроля качества применяют при производстве ливерных колбасных изделий?
3. Какие требования предъявляются к ливерным колбасам в соответствии с НД?
4. Какие виды дефектов ливерных колбас наиболее часто встречаются и почему?
6. Какова роль нитритов и нитратов в технологии ливерных колбас?
7. Принципы определения кулинарной готовности ливерных колбас.
8. Режимы тепловой обработки ливерных колбас.
9. Особенности технологической схемы производства ливерных колбас.

Лабораторная работа № 6 Организация производства и контроля качества сосисок

Задание по лабораторной работе: ознакомиться с технологической инструкцией по производству сосисок, составить технологическую схему производства заданного преподавателем вида сосисок в соответствии с действующей НД и определить режимы технологических операций, составить схему контроля качества готовой продукции. Оценить качество сосисок по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующим ГОСТ.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к сырью для производства сосисок?
2. Какие методы контроля качества применяют при производстве сосисок?
3. Какие требования предъявляются к сосисок в соответствии с НД?
4. Какие виды дефектов сосисок наиболее часто встречаются и почему?
5. Особенности технологической схемы производства сосисок.
6. Какова роль нитритов и нитратов в технологии сосисок?
8. Режимы тепловой обработки сосисок.
9. Особенности технологической схемы производства сосисок.
10. Основная цель посола и виды посола в производстве сосисок.

#### Лабораторная работа № 8 Организация производства и контроля качества сарделек

Задание по лабораторной работе: ознакомиться с технологической инструкцией по производству сарделек, составить технологическую схему производства заданного преподавателем вида сарделек в соответствии с действующей НД и определить режимы технологических операций, составить схему контроля качества готовой продукции. Оценить качество сарделек по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующим ГОСТ.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к сырью для производства сарделек?
2. Какие методы контроля качества применяют при производстве сарделек?
3. Какие требования предъявляются к сарделькам в соответствии с НД?
4. Какие виды дефектов сарделек наиболее часто встречаются и почему?
5. Особенности технологической схемы производства сарделек.
6. Какова роль нитритов и нитратов в технологии сарделек?
8. Режимы тепловой обработки сарделек.

9. Особенности технологической схемы производства сарделек.

10. Основная цель посола и виды посола в производстве сарделек.

Лабораторная работа № 8 Организация производства и контроля качества солено-копченых мясных изделий и колбас

Задание по лабораторной работе: ознакомиться с технологической инструкцией по производству копченых колбас, составить технологическую схему производства заданного преподавателем вида копченой колбасы в соответствии с действующей НД и определить режимы технологических операций, рассчитать расход сырья и вспомогательных материалов, составить схему контроля качества готовой продукции. Оценить качество готовых копченых колбас по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующим ГОСТ.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к сырью для производства копченых колбасных изделий?

2. Какие методы контроля качества применяют при производстве копченых колбасных изделий?

3. Какие требования предъявляются к копченым колбасным изделиям в соответствии с НД?

4. Какие виды брака копченых колбасных изделий наиболее часто встречаются и почему?

5. Особенности технологической схемы производства полукопченых колбас.

6. Какова роль нитритов и нитратов в технологии копченых колбасных изделий?

7. Дефекты при копчении колбас.

8. Режимы тепловой обработки копченых колбасных изделий.

9. Особенности технологической схемы производства варено-копченых колбас.

10. Основная цель посола мяса при производстве копченых колбас.

Лабораторная работа № 9 Организация производства и контроля качества мясных консервов

Задание по лабораторной работе: ознакомиться с технологической инструкцией по производству, составить технологическую схему производства заданного преподавателем вида продукции в соответствии с действующей НД и определить режимы технологических операций, составить схему контроля качества готовой продукции. Оценить качество готовых

сырокопченых колбас по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующим ГОСТ.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к сырью для производства мясных консервов?
2. Какие методы контроля качества применяют при производстве мясных консервов?
3. Какие требования предъявляются к мясным консервам в соответствии с НД?
4. Какие виды брака мясных консервов наиболее часто встречаются и почему?
5. Особенности технологической схемы производства мясных консервов.
7. Дефекты мясных консервов.
8. Режимы обработки мясных консервов.

Лабораторная работа № 10 Организация производства и контроля качества продукции детского питания

Задание по лабораторной работе: ознакомиться с технологической инструкцией по производству продукции детского питания, составить технологическую схему производства заданного преподавателем вида продукции детского питания в соответствии с действующей НД и определить режимы технологических операций, составить схему контроля качества готовой продукции. Оценить качество продукции детского питания по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующим ГОСТ.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к сырью для производства продукции детского питания?
2. Какие методы контроля качества применяют при производстве мясной продукции детского питания?
3. Какие требования предъявляются к продукции детского питания в соответствии с НД?
4. Какие виды брака продукции детского питания наиболее часто встречаются и почему?
5. Особенности технологической схемы производства мясной продукции детского питания.
6. Какова роль нитритов и нитратов в технологии продукции детского питания?
7. Режимы тепловой обработки мясной продукции детского питания.

Лабораторная работа № 11 Организация производства и контроля качества мясной кулинарной продукции и вторых блюд

Задание по лабораторной работе: ознакомиться с технологической инструкцией по производству мясной кулинарной продукции и вторых блюд, составить технологическую схему производства заданного преподавателем вида мясной кулинарной продукции и вторых блюд в соответствии с действующей НД и определить режимы технологических операций, составить схему контроля качества готовой продукции. Оценить качество мясной кулинарной продукции и вторых блюд по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с действующим ГОСТ.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к сырью для производства мясной кулинарной продукции и вторых блюд?
2. Какие методы контроля качества применяют при производстве мясной кулинарной продукции и вторых блюд?
3. Какие требования предъявляются к мясной кулинарной продукции и вторых блюд в соответствии с НД?
4. Какие виды брака/дефектов мясной кулинарной продукции и вторых блюд наиболее часто встречаются и почему?
5. Особенности технологической схемы производства мясной кулинарной продукции и вторых блюд.
6. Режимы тепловой обработки мясной кулинарной продукции и вторых блюд.

## ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ТИПОВЫЕ ТЕМЫ ПО КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ

### *Требования к содержанию*

#### Введение

#### 1 Технико-экономическое обоснование

- 1.1 Выбор и обоснование места производства
- 1.2 Обоснование проектной мощности производства
- 1.3 Выбор и обоснование поставщиков сырья и материалов

#### 2 Организация работы предприятия

- 2.1 Технологическая схема производства с обязательным указанием технологических режимов выполнения отдельных операций
- 2.2 Описание структуры предприятия и требований к размещению отдельных структурных подразделений и оборудования
- 2.3 Описание режима работы структурных подразделений предприятия
- 2.4 Расчет количества сотрудников

#### 3 Организация контроля качества продукции

- 3.1 Организация работы службы управления качеством продукции
- 3.2 Организация технологического контроля
- 3.3 Организация санитарного контроля
- 3.4 Организация ветеринарного контроля

#### Заключение

Список использованной литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ.

*Помимо текстовой части курсового проекта, каждый студент выполняет графическую часть: План предприятия составляется с учетом обоснованных технологических и строительных требований, выбранного оборудования и системы управления качеством. Машины и аппараты изображаются рисунками, воспроизводящими основные контуры каждой машины и аппарата (в масштабе).*

Приложение № 4

п п. 4.1

КОНТРОЛЬНОЙ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Опишите организацию производства клея и желатина.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения клея и желатина.
3. Какие требования предъявляются к качеству клея и желатина?
4. Какие пороки характерны для клея и желатина?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства клея и желатина?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования клея и желатина?
7. Каковы особенности теххимического контроля производства клея и желатина?
8. Опишите организацию производства переработки кости.
9. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения продукции переработки кости.
10. Какие требования предъявляются к качеству продукции переработки кости?
11. Какие пороки характерны для продукции переработки кости?
12. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства продукции переработки кости?
13. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования продукции из переработки кости?
14. Каковы особенности теххимического контроля производства кулинарной продукции?
15. Опишите организацию производства колбасной продукции для детей.
16. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения колбасной продукции для детей.
17. Какие требования предъявляются к качеству колбасной продукции для детей?
18. Какие пороки характерны для колбасной продукции для детей?
19. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства колбасной продукции для детей?
20. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования колбасной продукции для детей?
21. Каковы особенности теххимического контроля производства колбасной продукции для детей?
22. Опишите организацию производства фаршевых консервов.
23. Перечислите перспективные пути улучшения качества фаршевых консервов.
24. Какие требования предъявляются к качеству фаршевых консервов?
25. Какие пороки характерны для фаршевых консервов?
26. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства фаршевых консервов?
27. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования фаршевых консервов?
28. Каковы особенности теххимического контроля производства фаршевых консервов?

29. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве фаршевых консервов?
30. Перечислите перспективные пути улучшения качества натуральных мясных консервов.
31. Какие требования предъявляются к качеству натуральных мясных консервов?
32. Какие пороки характерны для мясных консервов
33. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства натуральных мясных консервов?
34. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования натуральных мясных консервов?
35. Каковы особенности теххимического контроля производства натуральных мясных консервов?
36. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве мясных консервов?
37. Опишите организацию производства сырокопчёных колбас.
38. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения сырокопчёных колбас.
39. Какие требования предъявляются к качеству сырокопчёных колбас мяса?
40. Какие пороки характерны для сырокопчёных колбас?
41. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства сырокопчёных колбас?
42. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования сырокопчёных колбас?
43. Каковы особенности теххимического контроля производства сырокопчёных колбас?
44. Опишите организацию производства полукопчёных колбас.
45. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полукопчёных колбас.
46. Какие требования предъявляются к качеству полукопчёных колбас?
47. Какие пороки характерны для полукопчёных колбас?
48. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полукопчёных колбас?
49. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полукопчёных колбас?
50. Каковы особенности теххимического контроля производства полукопчёных колбас?
51. Опишите организацию производства варёно-копчёных колбас.
52. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения варёно-копчёных колбас.
53. Какие требования предъявляются к качеству варёно-копчёных колбас
54. Какие пороки характерны для варёно-копчёных колбас?
55. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства варёно-копчёных колбас?
56. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования варёно-копчёных колбас?

57. Каковы особенности технохимического контроля производства варёно-копчёных колбас?
58. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения ветчинной продукции.
59. Какие требования предъявляются к качеству ветчинной продукции?
60. Какие пороки характерны для ветчинной продукции?
61. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства ветчинной продукции?
62. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования ветчинной продукции?
63. Каковы особенности технохимического контроля производства ветчинной продукции?
64. Охарактеризуйте организацию производства ветчинной продукции.
65. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения сосисок и сарделек.
66. Какие требования предъявляются к качеству сосисок и сарделек?
67. Какие пороки характерны для сосисок и сарделек?
68. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства сосисок и сарделек?
69. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования сосисок и сарделек?
70. Каковы особенности технохимического контроля производства сосисок и сарделек?
71. Охарактеризуйте организацию производства продукции сосисок и сарделек.
72. Опишите организацию производства ливерных колбас.
73. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения ливерных колбас.
74. Какие требования предъявляются к качеству икорных продуктов?
75. Какие пороки характерны для ливерных колбас?
76. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства ливерных колбас?
77. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования ливерных колбас?
78. Каковы особенности технохимического контроля производства ливерных колбас?
79. Опишите организацию производства вареных колбас
80. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения вареных колбас.
81. Какие требования предъявляются к качеству вареных колбас?
82. Какие пороки характерны для охлажденных мясных продуктов?
83. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства вареных колбас?
84. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования вареных колбас?
85. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?
86. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых.
87. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых

88. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых
89. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полуфабрикатов из животного сырья.
90. Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов из животного сырья?
91. Какие пороки, дефекты характерны для полуфабрикатов мясных рубленых?
92. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полуфабрикатов из животного сырья?
93. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полуфабрикатов из животного сырья?
94. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?
95. Опишите организацию производства крупнокусковых полуфабрикатов из животного сырья.
96. Опишите организацию производства мелкокусковых полуфабрикатов из животного сырья.
97. Опишите организацию производства мясокостных полуфабрикатов из животного сырья.
98. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полуфабрикатов из животного сырья.
99. Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов из животного сырья?
100. Какие пороки характерны для охлажденных мясных пф продуктов?
101. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полуфабрикатов из животного сырья?
102. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полуфабрикатов из животного сырья?
103. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?
104. Каковы особенности технохимического контроля производства продукции из переработки кости? Опишите организацию производства вторых замороженных блюд.
105. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения вторых замороженных блюд.
106. Какие требования предъявляются к качеству вторых замороженных блюд?
107. Какие пороки характерны для вторых замороженных блюд?
108. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства вторых замороженных блюд?
109. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования вторых замороженных блюд?
110. Каковы особенности технохимического контроля производства вторых замороженных блюд?
111. Опишите организацию производства кулинарной продукции.
112. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения кулинарной продукции.
113. Какие требования предъявляются к качеству кулинарной продукции?
114. Какие пороки характерны для кулинарной продукции?
115. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства кулинарной продукции?
116. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования кулинарной продукции?