

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета

 А.И. Афанасьева  
подпись

« 04 » февраля « 2022 »

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин  
подпись

« 04 » февраля « 2022 »

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

по направлению **35.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2022

Программа вступительного испытания по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» разработана для приема на обучение по программе бакалавриата на базе среднего общего образования и профессионального образования в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный аграрный университет».

Рассмотрена на заседании приемной комиссии, протокол № 1 от 18.01.2022.

Составители:

канд. с.-х. наук

доктор. с.-х. наук

канд. с.-х. наук

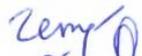
канд. с.-х. наук



В.В. Горшков



Н.И. Владимиров



В.Н. Гетманец



О.М. Завалишина

## Оглавление

1 Цель и задачи .....	4
2 Планируемые результаты при самостоятельной подготовке .....	4
3 Тематический план .....	6
4 Ресурсное обеспечение .....	9
4.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы для самостоятельной работы .....	9
4.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы .....	10
5 Методические указания для поступающих по освоению программы испытания .....	13

## **1 Цель и задачи**

**Целью** вступительного испытания является определение теоретической и практической подготовленности абитуриента к выполнению профессиональных задач, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», то есть комплексная оценка общенаучных и профессиональных знаний, умений и навыков в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **Задачи:**

1 Определить навыки владения профессиональной терминологией в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2 Определить уровень знаний основных технологий производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.

3 Оценить умение выбора и обоснования технологических режимов и процессов производства растениеводческой и животноводческой продукции.

4 Установить уровень понимания требований нормативных документов к технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

## **2 Планируемые результаты при самостоятельной подготовке**

### ***Абитуриент должен знать:***

1 Биологические особенности сельскохозяйственных животных и растений.

2. Основные технологии производства продукции животноводства (скотоводства, свиноводства, овцеводства, птицеводства).

3. Технологии производства полевых, овощных, плодовых и ягодных культур.

4. Технологические схемы производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5. Качественные показатели зерновой, овощной, мясной, молочной, яичной и др. продукции и факторы, влияющие на нее.

6. Способы оценки качества, приготовления и безопасности сельскохозяйственной продукции и продуктов её переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

### ***Абитуриент должен уметь:***

1. Определять основные сельскохозяйственные культуры, породы сельскохозяйственных животных.

2 Анализировать, оценивать и применять современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.

3. Адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства

4. Использовать технологические схемы производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5. Определять качество зерновой, овощной, мясной, молочной, яичной и др. продукции и оценивать факторы, влияющие на нее.

6. Оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции и продуктов её переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

***Абитуриент должен владеть:***

1 Способами оценки особенностей конституции и экстерьера сельскохозяйственных животных, характеристики сортов сельскохозяйственных культур.

2 Приёмами и методами реализации технологий производства животноводческой и растениеводческой продукции.

3. Современными технологиями производства продукции растениеводства.

4. Технологическими схемами производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5. Методиками оценки качества зерновой, овощной, мясной, молочной, яичной и др. продукции.

6. Способами оценки качества, приготовления и безопасности сельскохозяйственной продукции и продуктов её переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

### 3 Тематический план

Наименование темы	Изучаемые вопросы
<b><i>Производство продукции растениеводства</i></b>	
Зерновые и зернобобовые культуры	Значение яровой пшеницы. Сорты яровой пшеницы, районированные в Алтайском крае. Общая характеристика зернобобовых культур.
Клубнеплоды и корнеплоды	Способы и режимы хранения корнеплодов. Сахарная свекла – характеристика и особенности хранения. Основы сахарного производства.
Технология возделывания овощных культур	Способы и режимы хранения овощей. Методы переработки плодов и овощей.
<b><i>Технология хранения и переработки продукции растениеводства</i></b>	
Технология переработки зерновых культур	Режимы и способы хранения зерновых масс. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. Пищевая ценность и ассортимент круп. Переработка зерна в муку. Основы хлебопечения.
Технология переработки масличных культур	Технология получения растительного масла прессованием. Технология получения растительного масла экстрагирован.
<b><i>Производство продукции животноводства</i></b>	
Производство продукции скотоводства	Значение скотоводства в народном хозяйстве. Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота. Лактация. Состав молока, его пищевое значение. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Учёт и планирование молочной продуктивности. Мясная продуктивность крупного рогатого скота. Факторы, обуславливающие мясную продуктивность крупного рогатого скота. Системы и способы содержания молочного скота. Технология производства говядины в специализированном мясном скотоводстве. Факторы, определяющие качество мяса.
Производство продукции свиноводства	Биологические особенности свиней. Основная продукция свиноводства. Показатели продуктивности в свиноводстве. Виды откорма свиней. Технология откорма. Содержание свиней разных производственно-технологических групп.
Производство продукции овцеводства	Биологические особенности овец. Основная продукция овцеводства. Шерсть. Понятие. Классификация. Строение руна. Ягнение. Технология содержания лактирующих маток. Технология содержания холостых и суягных маток.
Производство продукции птицеводства	Яичная продуктивность птицы – основные понятия, характеристика. Показатели мясной продуктивности птицы.

<i><b>Технология мяса и мясопродуктов</b></i>	
Мясо как пищевой продукт и объект переработки.	Типы предприятий мясной промышленности. Общая характеристика. Строение, состав и свойства мышечной ткани мяса. Строение, состав и свойства жировой ткани мяса. Основы микробиологии мяса и мясных продуктов. Применение системы НАССР на мясоперерабатывающем производстве. Показатели качества мяса. Органолептический метод определения доброкачественности мясного сырья при производстве мясопродуктов.
Подготовка мясного сырья к переработке	Схема первичной переработки убойных животных. Способы убоя животных и их оценка. Контроль обвалки и жиловки мяса сельскохозяйственных животных. Убой, первичная переработка и оценка тушек птицы. Значение степени обескровливания туш. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно годное мясо и методы его обезвреживания. Утильное мясо и его использование.
Холодильная обработка мяса и мясопродуктов.	Характеристика способов замораживания мяса. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Усушка мяса при охлаждении и хранении.
Производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.	Классификация мясных полуфабрикатов, используемое сырье и материалы. Натуральные полуфабрикаты: классификация, требования к сырью. Порционные полуфабрикаты: ассортимент, технология производства. Крупнокусковые полуфабрикаты: технология производства, ассортимент продукции, направление использования.. Технология и ассортимент рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей: ассортимент, используемое сырье.
Производство колбасных изделий.	Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству готовых колбас. Основное сырье и вспомогательные материалы, используемые в колбасном производстве. Технология производства копченых колбас. Технология производства вареных колбас. Технология производства полукопченых колбас. Контроль качества колбасных изделий.
Производство мясных консервов.	Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технологическая схема производства мясо-растительных консервов. Технологическая схема производства субпродуктовых консервов. Технологическая схема производства натурально-кусковых консервов.
<i><b>Технология молока и молочных продуктов</b></i>	
Технология производства питьевого молока и питьевых сливок	ГОСТ Р 52054-2003 « Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия». Технология производства «Российского» молока. Виды тепловой обработки молочной продукции. Технология производства топлёного молока. Технология производства сухого молока распылительной сушкой. Общая технологическая схема производства стерилизованных сливок.

	Общая технологическая схема производства пастеризованных сливок. Условия и сроки хранения молочных продуктов.
Технология производства кисломолочных продуктов и творога	Технология производства сметаны. Технология производства простокваши. Технология производства ряженки. Технология производства йогурта. Технология производства кефира. Технология производства творога кислотным способом. Технология производства творога кислотно-сычужным способом. Технология производства творога отдельным способом. Технология производства жирного творога. Технология производства маложирного творога.
3 Технология производства сыра.	Требования к молоку для производства сыров. Технология производства твёрдых сычужных сыров. Общая технология производства плавленых сыров.
4 Технология производства масла из коровьего молока.	Основы производства сливочного масла. Производство сливочного масла способом сбивания сливок. Производство сливочного масла способом преобразования высокожирных сливок.
Технология производства мороженого	Технология производства мягкого мороженого. Технология производства закалённого мороженого.

## 4 Ресурсное обеспечение

### 4.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы для самостоятельной работы

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 336 с. — ISBN 976-5-98879-112-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4896> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дацун, В.М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка: учебное пособие / В.М. Дацун, Э.Н. Ким, Л.В. Левочкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2891-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103062> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Животноводство [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов [и др.]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - СПб.: Лань, 2014. - 640 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/44762> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2109-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107928> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Максимова, С.Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие / С.Н. Максимова, З.П. Швидкая, Е.М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3331-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111884> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум: учебное

пособие: в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. — Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Овощеводство: учебник для вузов/Под ред. Г.И. Тараканова и В.Д. Мухина.- М.: КолосС, 2002.- 472 с.

10. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Любимов [и др.]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - СПб.: Лань, 2014. - 192 с.: ил. .- Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/51725> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Растениеводство / Г.С. Посыпанов и др.; под ред. Г.С. Посыпанова.- М.: КолосС, 2006.-612 с.

12. Родионов , Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебник / Г. В. Родионов [и др.]. - 3-е изд., стер. - Электрон. текстовые дан. - СПб.: Лань, 2018. - 336 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/99524> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Сидоренко, И.В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 184 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Фирсов И.П. Технология растениеводства: учебник для вузов / И.П.Фирсов, А.М. Соловьев, М.Ф. Трифонова.- М.: КолосС, 2006.- 472 с.

#### **4.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы**

1. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учебное пособие / С.А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-4501-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121455> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Владимиров Н. И. Основы технологий производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Н. И. Владимиров, А. И. Яшкин, Н. Ю. Владимирова ; АГАУ. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,01 Мб). - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2012. - 1 эл. жестк. диск.

3. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока: учебное пособие / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1067-5. — Текст: элек-

тронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/4123> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гуринович, Г.В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 224 с. — ISBN 978-5-89289-982-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99581> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Дагбаева, Т.Ц. Технология производства мясных полуфабрикатов: учебное пособие / Т.Ц. Дагбаева, Е.В. Залуцкая. — Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. — 146 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138752> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Косачев И.А. Плодоводство: учебное пособие /И.А. Косачев; АГАУ.-Барнаул: Изд-во АГАУ, 2010.-96 с.

8. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Любимов [и др.]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - СПб.: Лань, 2014. - 192 с.: ил. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/51725> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Ро дио но в , Г . В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебник / Г. В. Родионов [и др.]. - 3-е изд., стер. - Электрон. текстовые дан. - СПб.: Лань, 2018. - 336 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/99524> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Стрижова Ф.М. Растениеводство: учебное пособие / Ф. М.Стрижова, Л. Е. Царева, Ю. Н. Титов; АГАУ. -Барнаул: Изд-во АГАУ, 2008. -219 с

11. Таланов И.П. Практикум по растениеводству: учебное пособие для вузов/ И.П. Таланов.-М.: КолосС, 2008.-279 с.

12. Технология производства, переработки и товароведение продукции рыбоводства: учебно-методическое пособие / составители В.Г. Боднарчук, А.А. Ходусов. — Ставрополь: СтГАУ, 2007. — 104 с. — ISBN 978-5-9596-0438-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/5723> (дата обращения: 07.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138157> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева, Е.В. Першина. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3638-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113376> (дата обращения: 05.06.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Чернышева Н.Н. Практикум по овощеводству: учебное пособие / Н.Н. Чернышева, Н.А. Колпаков. Барнаул: из-во АГАУ, 2007. — 232 с.

## **5 Методические указания для поступающих по освоению программы испытания**

Вступительное испытание представляет собой тест, состоящий из 20 вопросов, позволяющих оценить совокупных значений дескрипторов «знать», «уметь» и «владеть» компетенций по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Тестовое задание для каждого поступающего является индивидуальным и формируется путем случайной выборки вопросов из имеющегося банка тестов.

Продолжительность проведения вступительного испытания 60 минут. За каждый правильный ответ начисляется 1 балл, после чего набранные первичные баллы переводятся в 100-балльную шкалу. Таким образом, максимальное количество баллов за решение теста составляет 100 баллов, нижний порог прохождения вступительного испытания – 36 баллов.

### ***Примеры тестовых заданий с выбором единственного варианта ответа***

*1. Биологической особенностью крупного рогатого скота является наличие желудка*

1. однокамерного
2. четырехкамерного (*правильный ответ*)
3. трёхкамерного

*2. Какой белок молока наиболее устойчив к действию высоких температур?*

1. казеин (*правильный ответ*)
2. альбумин
3. глобулин

*3. Основным углеводом коровьего молока является:*

1. сахароза
2. лактоза (*правильный ответ*)
3. глюкоза

*4. Какой показатель характеризует сальную продуктивность свиней?*

1. конституция и экстерьер
2. площадь «мышечного глазка»
3. толщина шпика над 6-7- грудными позвонками (*правильный ответ*)

*5. Колбасные изделия оценивают:*

1. органолептически и физико-химически (*правильный ответ*)

2. по массе и размерам изделия
3. наличие мышечной ткани и дефектов

6. *Наибольшим количеством жира в мясе характеризуется:*

1. говядина
2. свинина (*правильный ответ*)
3. мясо цыплят-бройлеров
4. конина

7. *Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:*

1. Бескостные
2. Мясокостные
3. Костные
4. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (*правильный ответ*)

8. *Какие из сортов пшеницы не относятся к мягкой яровой?*

1. Сибирская 215
2. Степная нива
3. Солнечная 573 (*правильный ответ*)

9. *Какой процесс происходит в муке в процессе длительного хранения в нормальных условиях*

1. созревание
2. плесневение
3. прогоркание (*правильный ответ*)
4. прокисание

10. *Укажите температуру выпечки белого пшеничного хлеба:*

1. 160 – 180 гр.,
2. 190 – 200 гр.,
3. 200 – 260 гр. (*правильный ответ*)

***Примеры тестовых заданий с выбором множественных вариантов ответа***

1. *Назовите мясные породы крупного рогатого скота*

1. казахская белоголовая (*правильный ответ*)
2. голштинская
3. герефордская (*правильный ответ*)
4. красная степная
5. абердин-ангусская (*правильный ответ*)
6. голландская
7. симментальская
8. кианская (*правильный ответ*)

## 2. Преимущества привязного содержания

1. благотворное влияние на физиологическое состояние и воспроизводительные способности животных
2. снижение заболеваний пищеварительных органов и половой системы
3. облегчает контроль за физиологическим и клиническим состоянием животных (*правильный ответ*)
4. проще организовать зоотехнический учёт (*правильный ответ*)
5. позволяет организовать раздой коров, особенно первотёлок (*правильный ответ*)
6. способствует снижению затрат кормов на единицу продукции
7. уменьшение себестоимости продукции за счёт снижения затрат на строительство и обслуживание капитальных помещений и затрат труда на выполнение разных технологических процессов
8. улучшение зоогигиенических условий для животных
9. условия для индивидуального нормированного кормления животных (*правильный ответ*)

## 3. В чем заключаются особенности специализированного мясного скотоводства?

1. уровень концентратов может достигать до 50% (*правильный ответ*)
2. содержание привязное
3. содержание безпривязное (*правильный ответ*)
4. используются животные специализированных мясных пород, а также выбракованный молодняк (телята) молочных и молочно-мясных пород
5. заполнение помещений по принципу "всё пусто-всё занято" (*правильный ответ*)
6. ежемесячное обновление поголовья в помещениях в зависимости от уровня браковки и отправки на забой
7. телята получают молоко до 3 месяцев
8. уровень концентратов не рекомендуется превышать более 30-40%
9. телята получают молоко до 6-8 месяцев (*правильный ответ*)
10. используются животные только специализированных мясных пород (*правильный ответ*)

## 4. Причина засаленной консистенции масла

1. длительное сбивание (*правильный ответ*)
2. низкая температура масла
3. излишняя обработка сливок (*правильный ответ*)

## 5. Сычужные сыры с низкой температурой 2-го нагревания:

1. Голландский (*правильный ответ*)
2. Костромской (*правильный ответ*)
3. Угличский (*правильный ответ*)

## 6. Какой порционный полуфабрикат готовят из говяжьей вырезки?

1. бифтшекс (*правильный ответ*)
2. лангет (*правильный ответ*)
3. вырезка (*правильный ответ*)

7 Факторы, определяющие качество мяса:

1. порода животного (*правильный ответ*)
2. условия убоя и первичной переработки животного (*правильный ответ*)
3. характер автолитических процессов в мясе (*правильный ответ*)

8 К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относятся:

1. покромка (*правильный ответ*)
2. вырезка (*правильный ответ*)
3. лангет
4. эскалоп

### **Примеры тестовых заданий на соответствие**

1. Какой кондиции свиней соответствует описание

Животные этой кондиции характеризуются более высокой упитанностью. Очертания отдельных статей скрадываются под слоем подкожного жира (лопаток, тазобедренных сочленений, спины, поясницы, конечностей). Это достигается обильным, но не чрезмерным кормлением, которое придаёт формам тела животного «нарядный» вид.	выставочная
этой кондиции достигают свиньи, предназначенные для убоя. Из-за большого отложения подкожного жира форма тела у них округлая, очертания отдельных статей не выделяются. Животные малоподвижны, не пригодны для воспроизводства.	откормочная
К животных этой кондиции относят упитанных, но не ожиревших животных. Все стати тела у них чётко выражены, мышцы упругие, ноги сухие, без складок, щетина гладкая, блестящая. Животные энергичны, подвижны. Нормально функционирует репродуктивная система, высокая оплодотворяемость, плодовитость и молочность маток. Молодняк хорошо развит. Характерна эта кондиция для племенных хряков и маток и ремонтного молодняка.	заводская
эта кондиция характерна для истощённых животных. У них задерживается развитие и нарушается нормальная жизнедеятельность, в т.ч. способность к воспроизводству. Является недопустимой.	голодная

(*правильный ответ*)

2. Какие определения соответствуют понятиям

отношение прироста за период на время выращивания и/или откорма	среднесуточный прирост
возраст достижения живой массы 100 кг	скороспелость
отношение суммы корм. ед., содержащихся в съеденном корме, на валовой прирост за период откорма	Затраты корма

(*правильный ответ*)