***Выберите один правильный ответ***

1. ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО И ЗАМОРОЖЕННАЯ МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОДВЕРГАЮТСЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ НЕ ВЫШЕ:
2. минус 2°С в любой точке измерения
3. минус 4°С в любой точке измерения
4. минус 6°С в любой точке измерения
5. минус 8°С в любой точке измерения
6. ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО И ОХЛАЖДЕННЫЕ СУБПРОДУКТЫ ПОДВЕРГАЮТСЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ:
7. от минус 1,0°С до плюс 1°С в любой точке измерения
8. от минус 1,5°С до плюс 2°С в любой точке измерения
9. от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения
10. от минус 2,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения
11. от минус 4,0°С до плюс 4°С в любой точке измерения
12. МАССОВАЯ ДОЛЯ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В МЯСНОМ ПОЛУФАБРИКАТЕ И МЯСНОМ ПРОДУКТЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ БОЛЕЕ:
13. 20%
14. 40%
15. 60%
16. 80%
17. МАССОВАЯ ДОЛЯ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В МЯСОСОДЕРЖАЩЕМ ПОЛУФАБРИКАТЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩЕМ ПРОДУКТЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ:
18. от 5 до 30%
19. от 5 до 40%
20. от 5 до 50%
21. от 5 до 60%
22. от 5 до 80%
23. МАССОВАЯ ДОЛЯ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНОМ ПРОДУКТЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ:
24. от 5 до 30%
25. от 5 до 40%
26. от 5 до 50%
27. от 5 до 60%
28. от 5 до 80%
29. МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ (МГ/КГ) БЕНЗ(А)ПИРЕНА В КОПЧЕНОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ:
30. 0,5
31. 0,01
32. 0,05
33. 0,001
34. 0,005
35. КРОВЬ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ ПОСЛЕ ОБЕЗДВИЖИВАНИЯ ПРОДУКТИВНОГО ЖИВОТНОГО СОБИРАЮТ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
36. 3 минуты
37. 5 минут
38. 10 минут
39. 15 минут
40. КРОВЬ НАПРАВЛЯЮТ В ПЕРЕРАБОТКУ (ОБРАБОТКУ) ПОСЛЕ УБОЯ ПРОДУКТИВНОГО ЖИВОТНОГО НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
41. 1 час
42. 1,5 часа
43. 2 часа
44. 3 часа
45. НУТРОВКА ТУШ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ПРОИЗВОДИТСЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРОЦЕССА ОБЕСКРОВЛИВАНИЯ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
46. 20 минут
47. 30 минут
48. 45 минут
49. 1 час
50. НУТРОВКА ТУШ МЕЛКОГО РОГАТОГО СКОТА ПРОИЗВОДИТСЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРОЦЕССА ОБЕСКРОВЛИВАНИЯ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
51. 20 минут
52. 30 минут
53. 45 минут
54. 1 час
55. ЗАМЕНА НОЖЕЙ В ПРОЦЕССЕ НУТРОВКИ, МЫТЬЕ РУК, КОЛЬЧУЖНЫХ ПЕРЧАТОК И ФАРТУКОВ ПРОИЗВОДИТСЯ:
56. не реже 1 раза в 10 минут
57. не реже 1 раза в 20 минут
58. не реже 1 раза в 30 минут
59. не реже 1 раза в 40 минут
60. ИЗВЛЕЧЕННЫЕ В ПРОЦЕССЕ НУТРОВКИ ПРОДУКТЫ УБОЯ НАПРАВЛЯЮТ НА ПЕРЕРАБОТКУ (ОБРАБОТКУ) ПОСЛЕ ИХ ИЗВЛЕЧЕНИЯ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
61. 10 минут
62. 15 минут
63. 20 минут
64. 30 минут
65. ПРОЦЕСС ЗАЧИСТКИ СУБПРОДУКТОВ ОТ КРОВОПОДТЕКОВ, И ПРОЦЕСС УДАЛЕНИЯ СЕРОЗНОЙ ОБОЛОЧКИ И ПРИЛЕГАЮЩИХ ТКАНЕЙ, ДОЛЖНЫ ЗАВЕРШАТЬСЯ ПОСЛЕ УБОЯ ПРОДУКТИВНОГО ЖИВОТНОГО НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
66. 2 часа, включая передачу на охлаждение или замораживание
67. 2,5 часа, включая передачу на охлаждение или замораживание
68. 3 часа, включая передачу на охлаждение или замораживание
69. 3,5 часа, включая передачу на охлаждение или замораживание
70. РАЗДЕЛКА ТУШ (ПОЛУТУШ, ЧЕТВЕРТИН, ОТРУБОВ), ИХ ОБВАЛКА И ЖИЛОВКА ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОЗДУХА НЕ ВЫШЕ:
71. плюс 4°С
72. плюс 6°С
73. плюс 8°С
74. плюс 10°С
75. плюс 12°С
76. В ЦЕЛЯХ ДЕЗИНФЕКЦИИ ЗАМЕНА ИНСТРУМЕНТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ОБВАЛКИ И ЖИЛОВКИ, ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ:
77. по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 20 минут
78. по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут
79. по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 40 минут
80. по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 1 час
81. НИТРИТ НАТРИЯ (НИТРИТ КАЛИЯ) ПРИМЕНЯЕТСЯ ТОЛЬКО В ВИДЕ НИТРИТНО-ПОСОЛОЧНЫХ (ПОСОЛОЧНО-НИТРИТНЫХ) СМЕСЕЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ НИТРИТА НАТРИЯ (НИТРИТА КАЛИЯ) НЕ БОЛЕЕ:
82. 0,3%
83. 0,5%
84. 0,9%
85. 1,5%
86. ПОДГОТОВКА КИШЕЧНОЙ ОБОЛОЧКИ, ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША И НАПОЛНЕНИЕ ОБОЛОЧЕК (ФОРМ) ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОЗДУХА НЕ ВЫШЕ:
87. плюс 4°С
88. плюс 6°С
89. плюс 8°С
90. плюс 10°С
91. плюс 12°С
92. ПРОДУКТЫ УБОЯ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПАРНОГО МЯСА), НАПРАВЛЯЕМЫЕ НА ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И (ИЛИ) ПОСОЛ, ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ НЕ ВЫШЕ:
93. плюс 2°С в любой точке измерения
94. плюс 4°С в любой точке измерения
95. плюс 6°С в любой точке измерения
96. плюс 8°С в любой точке измерения
97. ДОПУСКАЕТСЯ ВЫПУСК В РЕАЛИЗАЦИЮ МЯСНЫХ И МЯСОСОДЕРЖАЩИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С ТЕМПЕРАТУРОЙ НЕ ВЫШЕ:
98. плюс 2°С в любой точке измерения
99. плюс 4°С в любой точке измерения
100. плюс 6°С в любой точке измерения
101. плюс 8°С в любой точке измерения
102. ТЕМПЕРАТУРА БЛАНШИРОВАННОГО СЫРЬЯ ПЕРЕД РАСФАСОВКОЙ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ:
103. плюс 40°С
104. плюс 50°С
105. плюс 60°С
106. плюс 80°С
107. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ НА СКЛАДЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛЬНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ:
108. 5 суток
109. 7 суток
110. 11 суток
111. 15 суток
112. ОТДЕЛЕНИЕ И СНЯТИЕ ШКУРЫ С ЖИВОТНОГО ПРИ УБОЕ ЖИВОТНОГО НАЗЫВАЕТСЯ:
113. нутровка
114. забеловка
115. жиловка
116. обвалка
117. осадка
118. ИЗВЛЕЧЕНИЕ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ ПРИ УБОЕ СКОТА НАЗЫВАЕТСЯ:
119. обвалка
120. осадка
121. нутровка
122. забеловка
123. жиловка
124. МОРОЖЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ИМЕТЬ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА ТЕМПЕРАТУРУ НЕ ВЫШЕ:
125. минус 6°C
126. минус 8°C
127. минус 10°C
128. минус 15°C
129. минус 18°C
130. В РЫБНЫХ КОНСЕРВАХ МАССОВАЯ ДОЛЯ РЫБЫ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ, ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ И ДРУГИХ ВОДНЫХ ЖИВОТНЫХ, А ТАКЖЕ ВОДОРОСЛЕЙ И ДРУГИХ ВОДНЫХ РАСТЕНИЙ:
131. не менее 45%
132. не менее 50%
133. не менее 55%
134. не менее 60%
135. ГЛУБОКОЕ ОБЕЗВОЖИВАНИЕ МОРОЖЕНОЙ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ОТ ЕЕ МАССЫ ИЛИ ПЛОЩАДИ ПОВЕРХНОСТИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ:
136. 5%
137. 7%
138. 10%
139. 15%
140. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОЙ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ МАССА НАНОСИМОЙ НА ЭТУ ПРОДУКЦИЮ ГЛАЗУРИ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ:
141. 5%
142. 7%
143. 10%
144. 15%
145. ГОТОВАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ГОРЯЧЕГО И ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, А ТАКЖЕ ПОДКОПЧЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ПЕРЕД УПАКОВКОЙ ДОЛЖНА БЫТЬ ОХЛАЖДЕНА ДО ТЕМПЕРАТУРЫ НЕ ВЫШЕ:
146. 10°C
147. 15°C
148. 20°C
149. 25°C
150. 30°C
151. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИКРЫ ВРЕМЯ ОТ НАЧАЛА УКЛАДКИ ДО ЕЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ:
152. 1 часа
153. 2 часа
154. 3 часа
155. 4 часа
156. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНЫХ КОНСЕРВ ВРЕМЯ ОТ РАСФАСОВКИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ В УПАКОВКУ ДО УКУПОРИВАНИЯ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ:
157. 30 минут
158. 40 минут
159. 60 минут
160. 80 минут
161. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНЫХ КОНСЕРВ ВРЕМЯ ОТ РАСФАСОВКИ В УПАКОВКУ ДО СТЕРИЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЕЕ:
162. 30 минут
163. 40 минут
164. 60 минут
165. 80 минут
166. ХРАНИТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕГИСТРАЦИИ ПАРАМЕТРОВ ПРОЦЕССА СТЕРИЛИЗАЦИИ С УКАЗАНИЕМ НАИМЕНОВАНИЯ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ, ТИПОРАЗМЕРА УПАКОВКИ, НОМЕРА ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ, НОМЕРА ВАРКИ, НОМЕРА СМЕНЫ, ДАТЫ СТЕРИЛИЗАЦИИ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ СРОКА, ПРЕВЫШАЮЩЕГО СРОК ИХ ГОДНОСТИ НА:
167. 3 месяца
168. 6 месяцев
169. 8 месяцев
170. 12 месяцев
171. УЛОВЫ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОХЛАЖДЕНЫ ЛЬДОМ ИЛИ ОХЛАЖДЕННОЙ ВОДОЙ ПОСЛЕ ИЗВЛЕЧЕНИЯ (ВЫЛОВА) НЕ ПОЗДНЕЕ:
172. 1 часа
173. 2 часов
174. 3 часов
175. 4 часов
176. ПРИ ОХЛАЖДЕНИИ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ ВОДОЙ ИХ НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ НА БОРТУ СУДНА В ЧИСТОЙ ОХЛАЖДЕННОЙ ВОДЕ В ТЕЧЕНИЕ:
177. не более 1 суток
178. не более 2 суток
179. не более 3 суток
180. не более 5 суток
181. ОХЛАЖДЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ:
182. 2°C
183. 4°C
184. 5°C
185. 6°C
186. МОРОЖЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ:
187. минус 6°C
188. минус 12° C
189. минус 18° C
190. минус 20° C
191. ПОДМОРОЖЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ:
192. от минус 1°C до минус 6°C
193. от минус 3°C до минус 8°C
194. от минус 1°C до минус 5°C
195. от минус 3°C до минус 5°C
196. В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ПИЩЕВАЯ МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ РАЗМЕЩАЕТСЯ В ШТАБЕЛЯХ НА СТЕЛЛАЖАХ ИЛИ ПОДДОНАХ, ВЫСОТА КОТОРЫХ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ:
197. 5-10 см от пола
198. 8-10 см от пола
199. 10-15 см от пола
200. 8-20 см от пола
201. В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ПИЩЕВАЯ МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ РАСПОЛАГАЕТСЯ ОТ СТЕН И ПРИБОРОВ ОХЛАЖДЕНИЯ НА РАССТОЯНИИ:
202. не менее 10 см
203. не менее 20 см
204. не менее 30 см
205. не менее 40 см
206. ПОВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ВО ВРЕМЯ ЗАГРУЗКИ ИЛИ ВЫГРУЗКИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ДОПУСКАЕТСЯ НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ НА:
207. 2°C
208. 3°C
209. 5°C
210. 7°C
211. КОЛЕБАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРЕВЫШАТЬ:
212. 1°C
213. 2°C
214. 3°C
215. 4°C

***Выберите несколько ответов***

1. ПЕРВАЯ ГРУППА РАБОЧИХ ОПЕРАЦИЙ ПРИ УБОЕ СКОТА ВКЛЮЧАЕТ:
2. зачистка туш, клеймение и взвешивание
3. обездвиживание и обескровливание
4. нутровка и разделение туш на полутуши
5. забеловка и съемка шкур
6. обработка и переработка побочного сырья
7. ВТОРАЯ ГРУППА РАБОЧИХ ОПЕРАЦИЙ ПРИ УБОЕ СКОТА ВКЛЮЧАЕТ:
8. нутровка и разделение туш на полутуши
9. зачистка туш, клеймение и взвешивание
10. обездвиживание и обескровливание
11. забеловка и съемка шкур
12. обработка и переработка побочного сырья
13. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ОТ ПРОЦЕССА ЖИЛОВКИ ИЛИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ УБОЯ ДО СТЕРИЛИЗАЦИИ ИЛИ ПАСТЕРИЗАЦИИ БЕЗ УЧЕТА ВРЕМЕНИ ПРОЦЕССА ПОСОЛА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ:
14. 1 часа для стерилизованных
15. 2 часов для стерилизованных
16. 1 часа для пастеризованных консервов
17. 2 часов для пастеризованных консервов
18. ПРЕДУБОЙНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ВКЛЮЧАЕТ:
19. время отдыха 24 часа
20. время отдыха 48 часов
21. предубойная выдержка без корма 24 часа
22. предубойная выдержка без корма 48 часов
23. ФОРМА КЛЕЙМА:
24. зависит от возраста
25. зависит от упитанности
26. бывает круглым, квадратным, треугольным
27. бывает овальным, прямоугольным, треугольным
28. ПРЕСЕРВЫ - СОЛЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ, СОДЕРЖАНИЕ В КОТОРОЙ СОСТАВЛЯЕТ:
29. не более 5% поваренной соли
30. не более 8% поваренной соли
31. не менее 40% для рыбы
32. не менее 45% для рыбы
33. не менее 65% для рыбы

***Определите правильную последовательность***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ УБОЯ СКОТА:
2. преубойное содержание
3. клеймение
4. нутровка
5. обескровливание
6. забеловка
7. зачистка
8. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
9. наполнение оболочек фаршем
10. предварительное измельчение и посол сырья
11. охлаждение
12. составление фарша
13. термическая обработка
14. осадка батонов
15. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНЫХ БАНОЧНЫХ КОНСЕРВОВ:
16. подготовка тары
17. подготовка сырья (дефростация, промывка, очистка порционирование)
18. подготовка соуса
19. стерилизация
20. закладка полуфабрикатов
21. закатка банок
22. охлаждение