

## Задание олимпиады «Линия знаний: Товароведение»

Инструкция по выполнению задания:

I. Внимательно прочтите инструкцию к разделу

II. Внимательно прочтите вопрос

III. Вариант правильного ответа (только цифры) запишите в универсальную заявку. Ответ запишите без пробелов, скобок и иных знаков.

IV. Комментарии, пояснения и прочий текст записываются после таблицы!!! (ПО ЖЕЛАНИЮ)

V. Изображения в увеличенном масштабе представлены ниже всех заданий.

№ п/п	Задание (вопрос)
<i>Инструкция по выполнению заданий №№ 1-7: Определите правильность или ошибочность утверждений. Напишите в лист ответов, если вы согласны с утверждением 1, если не согласны 2.</i>	
1.	Для выработки мяса птицы используется сельскохозяйственная и промысловая птица. 1) Верно; 2) Неверно.
2.	В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур подразделяют на четыре сорта. 1) Верно; 2) Неверно.
3.	Тушки кур, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки - 2-му, относят ко 2-му сорту. 1) Верно; 2) Неверно.
4.	Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками. 1) Верно; 2) Неверно.
5.	Вид убоя птицы «халяльный» указывают по требованию потребителя. 1) Верно; 2) Неверно.
6.	Остывшее мясо кур транспортированию и хранению не подлежит. 1) Верно; 2) Неверно.
7.	Мясо кур транспортируют всеми видами транспорта. 1) Верно; 2) Неверно.

*Инструкция по выполнению заданий №№ 8-20: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа.*

- |     |  |
|-----|--|
| 8.  | На тушках кур 1-го сорта допускаются ...<br>1) после снятия оперения единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки;<br>2) единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части;<br>3) незначительное искривление киля грудной кости.  |
| 9.  | Внимательно изучите описание показателя упитанности тушки цыпленка-бройлера.<br><i>«Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира».</i><br>К какому сорту соответствует тушка цыпленка-бройлера исходя из приведенных характеристик?<br>1) 1 сорт;<br>2) 2 сорт;<br>3) нет сорта, не допускаются для реализации. |
| 10. | Охлажденным считается мясо кур с температурой в толще мышц...<br>1) от плюс 12°C до плюс 25 °C;<br>2) от минус 2°C до плюс 4°C;<br>3) не выше минус 8 °C.  |
| 11. | Маркировку тушек цыплят-бройлеров производят нанесением электроклея на...<br>1) наружную поверхность голени;<br>2) внутреннюю поверхность голени;<br>3) не допускается маркировать тушки электроклеением.  |
| 12. | Мясо кур, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в...<br>1) производственную тару;<br>2) транспортную тару;<br>3) потребительскую тару.   |
| 13. | Срок годности и условия хранения мяса кур устанавливает...<br>1) организация розничной торговли;<br>2) изготовитель;<br>3) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.   |

14. На каком рисунке снизу представлена часть тушки курицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями?

- 1) А;
- 2) Б;
- 3) В.

А



Б



В



15. Как называется плоскодонный контейнер в форме лотка на котором размещены части тушки курицы на рисунках сверху к вопросу №14?

- 1) подложка;
- 2) коробка;
- 3) ящик.

16. Как называется кусковое мясо птицы, отделенное от бедра и голени?

- 1) белое;
- 2) красное;
- 3) мраморное.

17. Тушки кур, замороженные более одного раза...

- 1) допускаются для реализации в организациях розничной торговли;
- 2) допускаются для реализации в системе общественного питания;
- 3) направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания.

18. Как называются пищевые продукты убоя птицы, к которым относятся обработанные печень, сердце и мышечный желудок?

- 1) мясо птицы;
- 2) потроха;
- 3) требуха.

- |     |  |
|-----|--|
| 19. | Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать...<br>1) 1%;<br>2) 2,5%;<br>3) 4%.                              |
| 20. | Что относится к субпродуктам птицы?<br>1) обработанные печень, сердце, мышечный желудок;<br>2) шея, ноги, головы и гребни;<br>3) оба ответа верны. |

Ниже представлены изображения в увеличенном масштабе.







