**Типы заданий закрытого типа**

**ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения.**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения%

2. Технологическая (проектно-технологическая) практика.

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.* В какой форме не может производиться функциональный продукт? 1) в виде напитков 2) в виде обычных пищевых продуктов 3) в виде специализированных батончиков **4) в таблетированной форме или в виде порошков**  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.* В ходе производства функциональных продуктов питания, на сколько допустимо добавлять в состав продукта красители, эмульгаторы, усилители вкуса? 1) возможно использовать без ограничения для улучшения органолептических свойств продукта  2) могут быть использованы в количестве не более 1%  3) могут быть использованы в количестве не более 10%  **4) не могут быть использованы**  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.* В чем отличие биологически активных добавок к пище от продуктов питания? 1) выпускаются только в жидком виде **2) имеют соответствующую дозировку, указанную в инструкции** 3) имеют соответствующую маркировку на упаковке 4) имеют таблетированную форму выпуска  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.* Какие вещества можно отнести к биологически активным добавкам к пище? 1) искусственно синтезированные лекарственные препараты **2) концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ** 3) специализированные продукты питания 4) функциональные продукты питания  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 5.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.* Законодательная база, регламентирующая требования к производству и составу биологически активных добавок к пище на территории РФ:1) Закон о защите прав потребителей 2) Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 N 330 3) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 4) Федеральный закон № 323 Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 3 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 6.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.* Какими из нижеперечисленных характеристик должен обладать диетический продукт? 1) должен быть обогащен витаминами 2) должен быть обогащен макро- и микроэлементами 3) должен содержать живые микроорганизмы 4) должны предупреждать прогрессирование и обострение заболевания  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 7.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.* Функциональными пищевыми ингредиентами могут быть следующие вещества: 1) витамины **2) живые микроорганизмы**  3) комплекс искусственно синтезированных веществ 4) лекарственные препараты  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1, 2 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 8.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Какие функциональные пищевые ингредиенты оказывают положительное влияние на работу желудочно-кишечного тракта?  1) витамины **2) антиоксиданты**  3) пребиотики и пробиотики 4) пищевые волокна  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 3, 4 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 9.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Какие функциональные пищевые ингредиенты оказывают положительное влияние на иммунную систему организма человека?  1) омега-3 **2) антиоксиданты**  3) комплекс искусственно синтезированных веществ 4) полиненасыщенные жирные кислоты  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1, 4 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 10.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.* С какой целью применяют функциональные продукты? 1) в качестве диетического продукта 2) в качестве продуктов для детского питания 3) в качестве продуктов лечебного питания **4) для поддержания нормальной функциональной активности органов и систем**  **5) с целью уменьшения факторов риска алиментарно-зависимых заболеваний**  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 4, 5 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 11.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.* При производстве пищевой продукции для детского питания запрещено использование следующих веществ 1) аскорбиновой кислоты **2) бензойной кислоты и ее солей**  **3) сорбиновой кислоты и ее солей** 4) натуральных пищевых ароматизаторов 5) натуральных пищевых красителей Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2, 3 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 12.** *Расположите в правильной последовательности процесс производства функциональных молочных напитков с фруктовыми наполнителями:*   1. Подогрев нормализованной смеси (20-700С) 2. Приготовление нормализованной смеси, фильтрация 3. Пастеризация 4. Гомогенизация 5. Охлаждение и перемешивание 6. Розлив, упаковка, маркировка готового продукта   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | 5 | *5* | | 6 | *6* | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 13.** *Сопоставьте источники пробиотиков и пребиотиков:*   1. Цикорий 2. Топинамбур 3. Йогурт 4. Кефир 5. Квашенная капуста   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | Источники пробиотиков |  | | Источники пребиотиков |  | | |  |  | | --- | --- | | Источники пробиотиков | *3, 4, 5* | | Источники пребиотиков | *1, 2* | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 14.** *Расположите в правильной последовательности схему создания функциональных продуктов питания:*   1. Внесение функционального ингредиента в продукт 2. Медико-биологическая оценка и выявление положительного эффекта 3. Выбор продукта массового потребления и выбор функционального ингредиента   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *1* | | 3 | *2* | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 15.** *Расположите в правильной последовательности схему производства сыра с растительными компонентами:*   1. Пастеризация молока 2. Заполнение форм и самопрессование 3. Очистка и нормализация молока 4. Внесение мезофильной закваски и кальция хлористого 5. Внесение сычужного фермента 6. Внесение растительных компонентов 7. Образование сгустка 8. Нагревание сырной массы 9. Нарезание сгустка 10. Упаковка, маркировка, хранение 11. Посол в рассоле, созревание   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | 8 |  | | 9 |  | | 10 |  | | 11 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *5* | | 5 | *7* | | 6 | *9* | | 7 | *8* | | 8 | *6* | | 9 | *2* | | 10 | *11* | | 11 | *10* | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Постоянный температурный режим при производстве колбасных хлебов?  1 850С, продолжительность 90 мин  2 1300С, продолжительность 150 мин  3 950С, продолжительность 120 мин  4 650С, продолжительность 160 мин  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Какое брожение вызывает вспучивание сыров?  1 Спиртовое брожение  2 Молочнокислое брожение  3 Пропионовокислое брожение  4 Муравьинокислое (смешанное) брожение  5 Маслянокислое брожение  6 Ацетоно-бутиловое брожение  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 5 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите два правильных варианта ответа.*  Для каких колбас проводят кратковременную осадку?  1 вареных колбас  2 полукопченых колбас  3 сырокопченых колбас  4 варено-копченых колбас  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1, 2 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 4.** Расположите в правильной последовательности процесс формовки (шприцевания) колбас:   1. Навешивание колбас на палки и рамы 2. Наполнение оболочки 3. Вязка и штриковка батонов   Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *3* | | 3 | *1* | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Технологическая (проектно-технологическая) практика |

**Типы заданий открытого типа**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

**ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения.**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения%

2. Технологическая (проектно-технологическая) практика.

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом;

**Повышенный:** задания открытого на дополнение словосочетанием;

**Высокий**: задания открытого типа на формирование определения (несколькими предложениями).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Раздел науки о питании - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Нутрициология | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  **Назовите растительный аналог желатина**  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Агар | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Сколько килокалорий выделяется при разложении жира?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  9 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ* Наиболее распространенные нарушения питания у населения РФ: 1) избыточное потребление белка, недостаточное потребление жиров 2) недостаточное потребление белка и избыточное потребление макро- и микронутриентов **3) недостаточное потребление белка и пищевых волокон, повышенное потребление животных жиров и рафинированных продуктов+** 4) повышенное потребление витаминов и пищевых волокон  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  3 | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 5.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.* Сколько видов функциональных ингредиентов выделяют (по Поттеру)? 1) 11 видов 2) 3 вида 3) 5 видов **4) 7 видов**  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 7Обоснование:По теории Поттера выделяют 7 видов:1 пищевые волокна2 витамины3 минеральные вещества 4 полиненасыщенные жиры5 антиоксиданты:6 пробиотики7 пребиотики | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 6.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ*  Суточная потребность организма взрослого человека в витамине С составляет:  1) 70 – 100 мг/сут  2) 100 – 150 мг/сут  3) 150 – 200 мг/сут  4) 200 – 270 мг/сут  5) 300 – 500 мг/сут  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  70 – 100 мг/сут | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 7.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Создание продукта как единого целого из отдельных элементов, индивидуально эти свойства не обеспечивающих – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Конструирование  пищевых продуктов | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 8.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Отсутствие какого витамина приводит к заболеванию бери-бери  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Витамин В1 (тиамин) | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 9.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Что учитывается при организации рационального питания детей дошкольного возраста?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Учитывают соотношение между белками, жирами и углеводами | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 10.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Назовите соотношение между белками, жирами и углеводами в ежедневном рационе питания детей дошкольного возраста.  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Соотношение между белками, жирами и углеводами должно быть 1:1:4. | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 11.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Обязательный компонент в системе предупредительных и оздоровительных мер в промышленном производстве – это…  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Лечебно-профилактическое питание | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 12.** *Прочитайте текст и запишите правильный ответ*  Что относят к энтеросорбентам?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Активированный уголь, пектины, лигнины, камеди, целлюлозу и др. | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 13.** *Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*  Пищевая комбинаторика – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Процесс создания новых видов пищевых продуктов путем формирования заданных органолептических, физико-химических, энергетических и лечебных свойств, благодаря введению пищевых и биологически активных добавок. | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 14.** *Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*  В чем особенность специализированных пищевых продуктов?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Это традиционные продукты, в которые специально добавляются витамины, минеральные вещества, пищевые волокна и др. | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 15.** *Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*  Продукты, являющиеся эффективным средством для профилактики дисбактериоза?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Продукты, которые содержат естественные пробиотики.  К ним относятся крупяные каши, кисломолочные продукты с закваской из бифидобактерий и др. | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  На сколько категорий подразделяются полукопченые колбасные изделия?  1. 4  2. 2  3. 3  4. Нет правильного ответа  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ: 3  Обоснование:  1 Колбасное изделие категории А – колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в продукте от 80 до 100%;  2 Колбасное изделие категории Б – колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в продукте от 60 до 80%;  3 Колбасное изделие категории В – колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в продукте от 40 до 60%. | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Базовый | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Цель использования биологически активных добавок в питании человека:  1) в качестве дополнительного источника витаминов  2) в качестве дополнительного источника микроэлементов  3) в качестве дополнительного источника пищевых волокон  4) в качестве заменителя пищевых продуктов  5) в качестве основного лекарственного препарата  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 2, 3  Обоснование:  Биологически активные добавки предназначенных для непосредственного приема с пищей, с целью обогащения рациона отдельными пищевыми или биологически активными веществами и их комплексами. БАД не являются лекарственными препаратами. | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Повышенный | Технологическая (проектно-технологическая) практика |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст и запишите развернутый*  *обоснованный ответ*  Причины возникновения бульонно-жировых отеков при производстве вареных колбас?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Причины возникновения данного порока:  - использование мягкого шпика, преждевременная закладка шпика в мешалку;  - высокая температура (выше 18ºС) при обжарке, варке, копчении способствует частичной денатурации белков и их разрушению, что снижает устойчивость системы и способствует образованию отеков при термообработке;  - низкая влагосвязывающая способность фарша;  - использование мороженого мяса длительных сроков хранения и мяса с высоким содержанием жира. Увеличение жирового компонента в рецептуре влечет к образованию рыхлости фарша;  - использование мяса с признаками PSE (нехарактерный автолиз);  - недостаточная выдержка мяса в посоле;  - перегрев фарша при измельчении (куттеровании);  - излишнее введение воды при куттеровании ведет к образованию рыхлости фарша и отеков;  - при увеличении в рецептуре колбасных изделий соединительной ткани. | | | | | | | ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения | Высокий | Технологическая (проектно-технологическая) практика |