

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.09.2023 14:30:40
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

Приложение 1
ФОС входят в состав рабочей
программы дисциплины
Технология производства
мясной продукции

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

**Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной
аттестации по дисциплине
Технология производства мясной продукции**

**Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения**

**Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного
происхождения**

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Чебоксары, 2022

Составитель: доцент кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции Иванова Р.Н.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология производства мясной продукции» для обучающихся направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Иванова Р.Н. – Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2022. – 31 с.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и рабочей программой дисциплины «Технология производства мясной продукции». Предназначен для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации. Объектами контроля выступают компетенции, в соответствии с ОПОП ВО и рабочей программы дисциплины, а объектами оценивания являются знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в рамках сформированности этих компетенций. Фонд содержит задания и критерии оценивания для каждой формы оценочного средства. Данный материал предназначен для преподавателей, осуществляющих подготовку обучающихся по дисциплине «Технология производства мясной продукции», обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Утверждены методической комиссией факультета биотехнологий и агрономии

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет», 2022

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и рекомендациями ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология производства мясной продукции», являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса настоящей дисциплины.

Этот фонд включает:

а) паспорт фонда оценочных средств;

б) фонд текущего контроля:

- комплекты вопросов для устного опроса на занятиях, перечень примерных тем докладов и критерии оценивания;
- комплект вопросов к опросу (коллоквиуму) и критерии оценивания;
- комплект тестовых заданий и критерии оценивания;
- комплект индивидуальных домашних заданий и критерии оценивания;

Формы текущего контроля предназначены для оценивания уровня сформированности компетенций на определенных этапах обучения.

в) фонд промежуточной аттестации:

- вопросы к зачету оценкой и критерии оценивания;

Фонд оценочных средств является единым для всех профилей подготовки.

В Фонде оценочных средств по дисциплине «Технология производства мясной продукции» представлены оценочные средства сформированности предусмотренных рабочей программой компетенций.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Форма контроля
Формы текущего контроля
Опрос (коллоквиум)
Тестирование письменное
Выступление на занятиях, с докладом
Индивидуальные домашние задания
Формы промежуточного контроля
Зачет с оценкой

Объектами контроля выступают компетенции, в соответствии с ОПОП ВО и рабочей программой дисциплины, а объектами оценивания являются знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в рамках сформированности этих компетенций.

**Распределение баллов в соответствии с балльно-рейтинговой
системой по формам текущего контроля
Для очной формы обучения**

Форма оценочного средства	Количество работ (в семестре)	Максимальный балл за 1 работу	Итого баллов
Текущий контроль			
Обязательные			
Опрос (коллоквиум)	1	10	10
Тестирование письменное	4	10	40
Выступление на занятиях	2	5	10
Индивидуальные домашние задания	2	5	10
Итого	-	-	70
Дополнительные			
Выступление с докладом	1	5	5
Дополнительные индивидуальные домашние задания	1	5	5
Итого			10
Промежуточная аттестация			
Зачет с оценкой	1	30	30
Итого			100,0

Оценка за зачет выставляется обучающемуся, набравшему не менее 51 балла в результате суммирования баллов, полученных при текущем контроле и промежуточной аттестации. Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу:

100-балльная шкала	Традиционная шкала
86 – 100	отлично
71 – 85	хорошо
51 – 70	удовлетворительно
50 и менее	неудовлетворительно

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ»

2.1. Формы текущего контроля освоения компетенций

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Технология производства мясной продукции», проводится в соответствии с Уставом университета, локальными документами вуза и является обязательной.

Данная аттестация проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. Текущий контроль проводится с целью оценки и закрепления полученных знаний и умений, а также обеспечения механизма формирования количества баллов, необходимых студенту для допуска к зачету. Оценка носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Оценивание осуществляется с выставлением баллов.

Формы текущего контроля и критерии их оценивания дифференцированы по видам работ - обязательные и дополнительные. К обязательным отнесены формы контроля, предполагающие формирование проходного балла на зачет в соответствии с принятой балльно-рейтинговой системой по дисциплине. К дополнительным отнесены формы контроля, предполагающие формирование премиальных баллов студента, а также баллов, необходимых для формирования минимума для допуска к зачету с оценкой в том случае, если они не набраны по обязательным видам работ.

К обязательным формам текущего контроля отнесены:

- опрос (коллоквиум);
- тестирование письменное;
- выступление на занятиях;
- индивидуальные домашние задания.

К дополнительным формам текущего контроля отнесены:

- дополнительные индивидуальные домашние задания;
- выступление с докладом.

2.1.1. Выступление на занятиях **Пояснительная записка**

Выступление на занятиях является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на занятиях, организованных в традиционной форме обучения. Выступление на занятии может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на занятии, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса. Вторая часть является не обязательной и решение о подготовке доклада или проблемного вопроса для обсуждения студентом принимается самостоятельно.

Таким образом, фонд оценочных средств по данной форме контроля включает в себя 2 элемента:

- вопросы для устного опроса и критерии оценки ответов;
- примерные темы докладов и критерии оценки выступления.

Вопросы к занятиям

Вопросы к занятиям включают оценку закрепления материала, пройденного на лекциях и на практических занятиях.

Часть 1.

Вопросы на проверку знаний

1. Ассортимент и классификация полуфабрикатов.
2. Сырье и материалы, упаковочные и перевязочные материалы.
3. Производство фасованного мяса.
4. Производство натуральных полуфабрикатов.
5. Производство крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых полуфабрикатов.
6. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
7. Ассортимент колбасных изделий.
8. Виды колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов.
9. Основное сырье для выработки колбасных изделий.
10. Оболочки для колбасных изделий.
11. Технологические процессы производства колбасных изделий.
12. Подготовка сырья и вспомогательных материалов.
13. Схемы разделки мяса для промышленной переработки.
14. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса.
15. Контроль производства и качества колбасных изделий
16. Ознакомление с ГОСТ и ТУ на колбасные изделия.
17. Основные методы исследования качества сырья.
18. Контроль производства и качества белковых наполнителей животного происхождения.
19. Обогащение мясных продуктов микро и макроэлементами, витаминами, клетчаткой.

Вопросы на проверку понимания

1. Опишите технологический контроль производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
2. Назовите дефекты рубленых и фаршированных полуфабрикатов, причины брака.
3. Опишите классификацию полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки и по способу посола.
4. Назовите режимы технологических процессов производства

полуфабрикатов.

5. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины.

6. Разработка мероприятий по предупреждению брака.

7. Понятие, что такое копчение.

8. Как происходит влияние коптильных веществ и самого процесса копчения на качество изготавливаемых мясопродуктов.

9. Понятие - колбасные изделия.

10. Как происходит изменение составных частей мяса, его свойств при копчении.

11. Какие требования, предъявляются к качеству сырья.

12. Требования к посолочным материалам используемых для производства копченых изделий.

13. Как осуществляется порядок приготовления рассола.

14. Какие требования предъявляют к посолочным материалам.

15. Как осуществляется разделка свинных полутуш по стандартной схеме.

16. Дать определение обвалки и жиловки.

17. Порядок проведения упаковки и хранения.

18. Как происходит изменение составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке.

19. Как осуществляется подготовка вспомогательных материалов: просеивание сыпучих материалов, составление необходимых составов специй, калибровка, замачивание и промывка колбасных оболочек

20. Рекомендуемое состояние мясного сырья для выработки колбас.

21. Дефекты, возникающие при нарушении условий и сроков хранения: ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение.

22. Как осуществляется подготовка белковых препаратов животного и растительного происхождения: свиная шкурка, молочно-белковые концентраты, соевые белковые препараты, молочные продукты.

23. Цель копчения.

24. Чем обуславливается выбор древесины для получения дыма.

25. Какие современные способы копчения применяются на производстве.

26. Опишите коптильные препараты.

27. Перечислите преимущества и недостатки копчения.

28. Как осуществляется подготовка колбасных оболочек для шприцевания.

29. Как происходит сушка в специальных сушильных камерах.

30. Назовите режимы сушки. Требования к методам сушки.

31. Как происходит упаковывание под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки порциями.

32. Назовите современные методы упаковки.

33. Как осуществляется контроль технологических процессов производства. Как происходит оценка качества готовой продукции.

34. Назовите сроки и условия хранения готовой продукции.

35. Как осуществляется разделение твердых и мякотных тканей.

36. Сущность обвалки.
37. Роль разделки и жиловки.
38. По каким принципам осуществляется сортовая характеристика мяса.
39. Какие технические документы, применяются в мясной промышленности. Назовите категории колбасных изделий.
40. Методы исследования свежести мяса.
41. Как осуществляется органолептическая оценка качества свежести мяса.
42. Назовите химические методы исследования свежести мяса.

Часть 2.

Вопросы на проверку знаний

1. Ассортимент и классификация продуктов из свинины, говядины, баранины и др. видов мяса.
2. Общая технология продуктов из мяса.
3. Входной контроль и приемка сырья и материалов.
4. Технологическая схема производства копченостей из баранины.
5. Технологическая схема производства копченостей из свинины. Технологическая схема производства копченостей из говядины.
6. Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса.
7. Разделка говядины, свинины, баранины, тушек птицы.
8. Посол сырья, подготовка сырья к термической обработке.
9. Требования к качеству продуктов из разных видов мяса.
10. Органолептические и физико-химические показатели готовых изделий.
11. Технологический процесс производства мясных консервов.

Вопросы на проверку понимания

1. Какое оборудование применяется для термической обработки копченых изделий.
2. Дефекты мяскопченостей: их причины и меры предупреждения.
3. Как осуществляется подготовка и посол сырья шприцеванием рассола.
4. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
5. Опишите подготовку основного и вспомогательного сырья.
6. Назовите режим работы оборудования по производству копченых изделий.
7. Назовите посолочные материалы, используемые для производства копченых изделий.
8. Опишите процессы производства мясных стерилизованных консервов.

Критерии оценивания

Оценка за текущую работу на занятиях, проводимую в форме устного опроса знаний студентов, осуществляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Оценивание ответа студента производится по следующей шкале баллов:

Критерий оценки	ОФ
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса. Дает полный развернутый ответ на основной вопрос. Дает логически обоснованный и правильный ответ на дополнительный вопрос	5
Дает достаточно полный ответ, с нарушением последовательности изложения. Отвечает на дополнительный вопрос, но обосновать не может.	3
Дает неполный ответ на основной вопрос. Не дает ответа на дополнительный вопрос.	2
Нет ответа	0

2.1.2. Примерные темы докладов

Пояснительная записка

Выступление с докладом на занятиях является дополнительным видом работ для формирования повышенного уровня освоения компетенций и предполагает самостоятельный подбор студентом темы для доклада по согласованию с преподавателем, либо выбор из предложенных тем. Выступление с докладом может осуществляться с применением или без применения презентаций. Регламент выступления – 5-7 минут.

Темы докладов

1. Мясо и мясопродукты в системе продовольственного обеспечения страны. Роль мясопродуктов в питании человека.
2. Сельскохозяйственные животные и птицы – источники продуктов питания и потребления.
3. Состав, свойства, пищевая, биологическая и промышленная ценность мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
4. Изменения, происходящие в сырье при размораживании, влияние на качество и критерии при выборе способа размораживания мяса.
5. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Разделка сырья для получения полуфабрикатов из птицы.

Критерии оценивания

Выступление студента с докладом предполагает значительную самостоятельную работу студента, поэтому оценивается по повышенной шкале баллов. В балльно-рейтинговой системе выступление с докладом относится к дополнительным видам работ. Шкала дифференцирована по ряду критериев. Общий результат складывается как сумма баллов по представленным критериям. Максимальный балл за выступление с докладом – 5 баллов.

Критерий оценки	Балл
Актуальность темы	0,5

Полное раскрытие проблемы	0,5
Наличие собственной точки зрения	1,0
Наличие презентации	2,0
Наличие ответов на вопросы аудитории	0,5
Логичность и последовательность изложения	0,3
Отсутствие ошибочных или противоречивых положений	0,2
Итого	5

2.1.3. Опрос (коллоквиум) Пояснительная записка

Опрос (коллоквиум) по дисциплине «Технология производства мясной продукции», используется в качестве формы контроля для проведения контрольной точки. Коллоквиум предполагает проведение «мини-экзамена» по результатам изучения раздела дисциплины.

Перечень вопросов, выносимых на опрос

Опрос 1.

1. Ассортимент и классификация полуфабрикатов.
2. Сырье и материалы, упаковочные и перевязочные материалы.
3. Производство фасованного мяса.
4. Производство натуральных полуфабрикатов.
5. Производство крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых полуфабрикатов.
6. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
7. Ассортимент колбасных изделий.
8. Виды колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов.
9. Основное сырье для выработки колбасных изделий.
10. Оболочки для колбасных изделий.
11. Технологические процессы производства колбасных изделий.
12. Подготовка сырья и вспомогательных материалов.
13. Схемы разделки мяса для промышленной переработки.
14. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса.
15. Контроль производства и качества колбасных изделий
16. Ознакомление с ГОСТ и ТУ на колбасные изделия.
17. Основные методы исследования качества сырья.
18. Контроль производства и качества белковых наполнителей животного происхождения.
19. Обогащение мясных продуктов микро и макроэлементами, витаминами, клетчаткой.
20. Ассортимент и классификация продуктов из свинины, говядины, баранины и др. видов мяса.

21. Общая технология продуктов из мяса.
22. Входной контроль и приемка сырья и материалов.
23. Технологическая схема производства копченостей из баранины.
24. Технологическая схема производства копченостей из свинины.
25. Технологическая схема производства копченостей из говядины.
26. Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса.
27. Разделка говядины, свинины, баранины, тушек птицы.
28. Посол сырья, подготовка сырья к термической обработке.
29. Требования к качеству продуктов из разных видов мяса.
30. Органолептические и физико-химические показатели готовых изделий.
31. Технологический процесс производства мясных консервов.

Критерии оценивания

Результаты проведения контрольной точки отражаются в промежуточной ведомости. Опрос (коллоквиум) является одним из обязательных этапов формирования аттестационного минимума для получения допуска к зачету. Максимальное количество баллов, которое может набрать студент в результате каждого этапа промежуточной аттестации – 10 баллов. Оценка ответа студента складывается как среднее значение при ответе на вопросы преподавателя, каждый из которых оценивается по следующей шкале:

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	10
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	8
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, способен охарактеризовать суть финансового явления.	6
Способен сформулировать определения терминов, привести классификацию, перечислить формы, методы и т.п., но не может дать их характеристику	5
Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы	Менее 5

2.1.4. Тестирование письменное **Пояснительная записка**

Тестирование как форма письменного контроля позволяет дать оценку знаниям и навыкам студентов в условиях отсутствия помощи со стороны преподавателя. Тестирование предполагает использование различных видов тестов: закрытый тест (множественный выбор, один правильный ответ), открытый тест (краткий ответ), тест на выбор верно/неверно, тест на

соответствие, тест установление правильной последовательности. Использование различных видов тестов позволяет оценить уровень владения студентами теоретическим материалом, а также умение делать логические выводы.

База тестов

Оценка освоения компетенций с помощью тестов используется в учебном процессе по дисциплине «Технология производства мясной продукции» как контрольный срез знаний в учебном семестре. Тестирование, как правило, проводится в электронной форме.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся:

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

1. В мышцах животных содержится гликогена, %:

1. 0,3-0,9
2. 0,2-0,8
3. 0,1-0,7
4. 0,4-0,9

Правильный ответ: 1.

2. При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:

1. направляют на промпереработку
2. утилизируют
3. выпускают без ограничений;
4. выпускают с понижением сортности

Правильный ответ: 2.

3. Какое количество олова допускается в консервах на 1 кг продукта ..., мг?

1. 200 мг
2. 350 мг
3. 100 мг
4. не более 250 мг

Правильный ответ: 1.

4. Тонкое измельчение мяса для вареных колбас, сосисок, сарделек проводят на:

1. куттере
2. волчке
3. фаршемешалке
4. шпикорезке

Правильный ответ: 1.

5. Куттерование длится:

1. 2-3 мин
2. 8-12 мин
3. 25-30 мин
4. 25-35 мин

Правильный ответ: 2.

6. С целью предотвратить, перегрев фарша в куттере в начале куттерования добавляют:

1. холодную воду или лед
2. теплую воду
3. раствор поваренной соли
4. соль

Правильный ответ: 1.

7. При введении в фарш недостаточного количества воды консистенция колбас:

1. станет мажущей
2. станет жесткой
3. станет нежной
4. станет тусклой

Правильный ответ: 2.

8. Жировые и белково-жировые эмульсии при производстве вареных колбас увеличивают:

1. водосвязывающую функцию фарша
2. объем продукции;
3. количество жировых отеков;
4. выход

Правильный ответ: 1.

9. При вакуумировании удаляются:

1. наплыва жира
2. микроорганизмы

3. пузырьки воздуха

4. газы

Правильный ответ: 3.

10. При перемешивании фарша:

1. увеличивается объем фарша
2. повышается водосвязывающая способность фарша
3. улучшаются вкусовые качества фарша
4. улучшается цвет

Правильный ответ: 2.

11. Кусочки шпика закладывают в фаршемешалку:

1. в середине процесса
2. в первую очередь
3. в последнюю очередь
4. в середине и в конце

Правильный ответ: 3.

12. Для перемешивания фарша используют:

1. фаршемешалки
2. куттер
3. шприцы
4. волчок

Правильный ответ: 1.

13. При изготовлении, каких колбас используют запекание:

1. копченых
2. ветчины
3. мясных хлебов
4. сырых

Правильный ответ: 3.

14. Бланшировка это:

1. кипячение
2. кратковременная варка
3. выдержка в рассоле
4. копчение

Правильный ответ: 2.

15. Волчок используется:

1. для грубого измельчения
2. для однородного измельчения
3. режет на куски
4. для упаковки измельченного мяса

Правильный ответ: 1.

16. Куттер используется:

1. для грубого измельчения
2. для однородного измельчения
3. режет на куски
4. для упаковки измельченного мяса

Правильный ответ: 2.

17. Белковые препараты животного происхождения:

1. свиная шкурка
2. соевый концентрат
3. кровь
4. крахмал

Правильный ответ: 1.

18. Белковые препараты растительного происхождения:

1. свиная шкурка
2. соевый концентрат
3. кровь
4. крахмал

Правильный ответ: 2.

19. Вареные и полукопченые колбасы должны иметь консистенцию:

1. упругую
2. мажущую
3. плотную
4. рыхлую

Правильный ответ: 1.

20. Состояние животного перед убоем не влияет на

1. качество мяса
2. длительность его хранения
3. рН мяса
4. сохранность

Правильный ответ: 2.

21. Ливерные и паштеты должны иметь консистенцию:

1. упругую
2. мажущую
3. плотную
4. рыхлую

Правильный ответ: 2.

22. Шприцевание это:

1. процесс формования
2. наполнение колбасной оболочки фаршем
3. подготовка колбасной оболочки
4. прокалывание оболочки

Правильный ответ: 2.

23. Штриковка это:

1. процесс формования
2. наполнение колбасной оболочки фаршем
3. подготовка колбасной оболочки
4. прокалывание оболочки

Правильный ответ: 4.

24. Операция выдержки фарша после формования батона:

1. осадка
2. измельчение
3. уплотнение
4. подсушивание

Правильный ответ: 1.

25. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас

1. для придания фаршу нежной консистенции
2. для повышения пищевой ценности
3. обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
4. для уплотнения фарша

Правильный ответ: 1.

26. Температура охлажденных ливерных колбас, °С

1. 2⁰С
2. 4⁰С
3. 6⁰С
4. 8⁰С

Правильный ответ: 3.

27. Варка окончена, когда температура продукта достигает

1. 60⁰С
2. 65⁰С
3. 68⁰С
4. 72⁰С

Правильный ответ: 4.

28. Основными условиями возникновения «загара» является:

1. хранение мяса при повышенной влажности
2. хранение парного мяса при повышенной температуре и слабом воздухообмене
3. плохое санитарное состояние производства
4. хранение мяса при повышенной температуре и влажности

Правильный ответ: 4.

29. Продолжительность созревания мяса зависит от:

1. возраста и упитанности животного
2. температуры, при которой идет созревание
3. возраста и прижизненной физической работе животного
4. температуры окружающей среды, возраста и прижизненной физической работе животного

Правильный ответ: 4.

30. Термином «корейка» обозначают:

1. спинной отруб
2. лопаточный отруб
3. поясничный отруб с пашиной
4. грудинку

Правильный ответ: 1.

31. Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет:

1. свинина
2. говядина
3. баранина

4.кони́на

Правильный ответ: 1.

32. Продолжительность варки зависит от :

1. вида и диаметра колбасы
2. состава фарша
3. степени посола
4. содержания белков

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Не допускаются в свободную реализацию консервы с...

1. активным подтеком
2. раскатанным швом
3. физическим бомбажем
4. сульфидной коррозией
5. пассивным подтеком

Правильный ответ: 1, 2.

2. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена

1. повышенным содержанием влаги
2. особенностями технологической обработки
3. высоким содержанием белков
4. высокой активностью собственных тканевых ферментов

Правильный ответ: 1, 4.

3. Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:

1. физический бомбаж
2. химический бомбаж
3. герметический легковес
4. подтёк
5. «Банка-хлопуша»

Правильный ответ: 2, 5.

4. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели...

1. соответствия требованиям промышленной стерильности

2. присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья
3. массовой доли влаги
4. остаточной активности тканевых ферментов мяса
5. массовой доли поваренной соли

Правильный ответ: 1, 5.

5. Вареные субпродукты используют для выработки колбас:

1. ливерных
2. зельцев
3. паштетов и студней
4. полукопченных

Правильный ответ: 1, 2, 3.

6. Кровяные колбасы должны иметь консистенцию:

1. упругую
2. мажущую
3. плотную
4. рыхлую

Правильный ответ: 1, 2.

7. Зельцы должны иметь консистенцию:

1. упругую
2. мажущую
3. плотную
4. рыхлую

Правильный ответ: 1, 3.

8. Выберите виды тепловой обработки мяса:

1. жарка
2. варка
3. копчение
4. тушение

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

9. Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:

1. пастеризованные
2. стерилизованные
3. тиндализованные
4. ультрапастеризованные

Правильный ответ: 1, 3.

10. Выберите из списка те субпродукты, которые относятся к первой категории

1. сердце	4. ноги	7. легкие
2. рубцы	5. печень	8. почки
3. язык	6. вымя говяжье	9. мозги

Правильный ответ: 1, 3, 5, 6, 8, 9.

11. Сырокопченые и сыровяленые колбасы должны иметь консистенцию:

1. упругую
2. мажущую
3. плотную
4. рыхлую

Правильный ответ: 1, 3.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Деликатесные изделия – это

- ,
 - ... ,
 - -,
 - - ...
 - изделия
- в основном из

Правильный ответ:

- соленые,
 - сырокопченые,
 - варено-копченые,
 - копчено-запеченные
 - запеченные изделия
- в основном из свинины.

2. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса _____.

Правильный ответ: чтобы уменьшить вытекание сока и испарения влаги. Панирование способствует образованию более красивой поджаристой и хрустящей корочки.

3. Мясные _____ - это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.

Правильный ответ: полуфабрикаты.

Тип заданий: Установление соответствия

1. Установите соответствие:

а) Шейка копченая в/с	1. для выработки применяются задние окорока свинины. Толщину слоя шпика с торцевой части окорока оставляют не более 2 см
б) Корейка	2. для ее производства используется _____ часть туши, вырезанная по линии расслоения мышц, которая тщательно заравнивается, шпик срезается
в) Буженина в/с	3. для производства применяются спинная и поясничная мышцы, вырезанные по линии расположения остистых отростков. На подкожной части филея оставляют не более 10 мм жира
г) Карбонад в/с	4. для приготовления используется спинная и поясничная части, которые отделяют от полутуши на уровне одной третьей длины ребер. Толщина шпика в спинной части должна быть не менее 1,5 см и не более 6 см без учета толщины шкуры
д) Грудинка	5. для его производства вырезают спинную мышцу по линии расположения остистых отростков, которую тщательно заравнивают
е) Филей копченый в/с	6. выпускается копченая, копчено-вареная для приготовления используется грудореберная часть толщиной не менее 2 см

Правильный ответ: а) – 2; б) – 4; в) – 1; г) – 3; д) – 6; е) – 5.

Шейка копченая в/с	для ее производства используется шейная часть туши, вырезанная по линии расслоения мышц, которая тщательно заравнивается, шпик
Корейка	для приготовления корейки используется спинная и поясничная части, которые отделяют от полутуши на уровне одной третьей длины ребер. Толщина шпика в спинной части должна быть не менее 1,5 см и не более 6 см без учета толщины шкуры.
Буженина в/с	для выработки буженины применяются задние окорока свинины. Толщину слоя шпика с торцевой части окорока оставляют не более 2 см.

Карбонад в/с	для производства карбоната применяются спинная и поясничная мышцы, вырезанные по линии расположения остистых отростков. На подкожной части филея оставляют не более 10 мм жира.
Грудинка	выпускается копченая, копчено-вареная приготовления грудинки используется грудореберная часть толщиной не менее 2 см.
Филей копченый в/с	для его производства вырезают спинную мышцу по линии расположения остистых отростков, которую тщательно заравнивают

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Расположите последовательно стадии приготовления полуфабриката

1. обсушивание
2. обмывание
3. разделка
4. размораживание
5. обвалка
6. сортировка мяса
7. изготовление полуфабриката

Правильный ответ: 4, 2, 1, 3, 5, 6, 7.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Верно ли утверждение, что консистенция у вареных и полукопченых колбас должна быть упругой.

1. верно
2. не верно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

1. Определить выход соединительной ткани, если на его долю приходится 2,4%, масса мяса на кости составляет 259,7 кг.

Правильный ответ: 6,2 кг

2. Определить массу мяса на костях, если количество жилованной говядины составляет 200 кг (77%).

Правильный ответ: 259,7 кг

3. Определить выход костной ткани, если на его долю приходится 19,7%, масса мяса на кости составляет 259,7 кг.

Правильный ответ: 51,1 кг

4. Определить выход технических зачисток, если на его долю приходится 0,8%, масса мяса на кости составляет 259,7 кг.

Правильный ответ: 2,07 кг

5. Определить выход потери, если на его долю приходится 0,1%, масса мяса на кости составляет 259,7 кг.

Правильный ответ: 0,2 кг

Критерии оценивания

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 10 баллов.

2.1.5. Индивидуальные домашние задания

Пояснительная записка

Индивидуальные домашние задания являются важным этапом в формировании компетенций обучающегося. Выполнение таких заданий требует не только теоретической подготовки, но и самостоятельного научного поиска. Выполнение заданий и их проверка позволяют сформировать и оценить уровень освоения всех компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Индивидуальное домашнее задание предполагает поиск и обработку теоретического и практического материала по заданной теме.

Перечень индивидуальных домашних заданий

Индивидуальные домашние задания разделены на 2 части – обязательные для выполнения, являющиеся этапом формирования допуска студента к зачету с оценкой; и дополнительные задания, выполняемые студентом в целях формирования повышенного уровня освоения компетенций, а также в том случае, если в течение семестра студент не смог набрать количество баллов, необходимое для допуска. Учебным графиком дисциплины предусмотрено выполнение 2 обязательных домашних заданий в семестре.

Задания, обязательные для выполнения

Задание 1.

Построить блок-схему рационального использования мясного сырья в производстве мясных изделий.

Задание 2.

По определенным методикам определить качественные показатели мяса сельскохозяйственных животных.

Дополнительные задания

Задание 1.

В форме таблицы составить ассортимент колбасных изделий.

Задание 2.

В форме таблицы составить дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.

Задание 3.

Привести в виде таблицы основную нормативно-техническую документацию на мясо сельскохозяйственных животных.

Задание 4.

Привести в виде схемы современные технологии производства мясных продуктов.

Задание 4.

В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства колбас вареных колбас.

В соответствии с техническими условиями составьте технологическую схему производства полукопченых колбас.

Задание 5. Выполните задания

1. Мясные _____ - это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.

2. Мясные полуфабрикаты классифицируются:

а)	а) говяжьи, бараньи, свиные
б)	б) натуральные, панированные, рубленые

3. Полуфабрикаты _____ - куски мяса наиболее нежной мышечной ткани от говяжьих, свиных, бараньих туш.

4. Натуральные полуфабрикаты по размеру подразделяют:

а) _____

б) _____

в) _____

5. Изделия из теста с мясным фаршем - _____. Содержание мясного фарша должно быть не менее _____% от массы пельменей.

6. Мясной _____ - измельчённое мясо, снятое с костей, освобождённое от сухожилий. Выпускают его _____ и _____.

7 Заполните таблицу, указав показатели качества мясных полуфабрикатов:

Полуфабрикат	Внешний вид	Консистенция	Запах	Поверхность
--------------	-------------	--------------	-------	-------------

Натуральный			Свойственный доброкачественному мясу	
Панированный	Не должно быть увлажнения и отставания панировки			
Рубленный		Не крошливая		

8. Рубленные полуфабрикаты выпускают с содержанием _____ % хлеба, за исключением ромштекса и бифштекса.

9. Выпускают рубленные полуфабрикаты в _____ и _____ виде.

10. Заполните пропущенные ячейки:

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Крупнокусковой	Укладывают в один ряд		0 – 8 °С
Порционный: натуральный панированный Мелкокусковой			
Мясной фарш		48	5 °С

Критерии оценивания

Критерии оценивания индивидуальных дополнительных домашних заданий устанавливаются исходя из максимального балла за выполнение одного задания – 5 баллов. Итоговый результат за выполнение каждой части задания формируется исходя из следующих критериев:

Критерий	Балл
Логичность, последовательность изложения	1
Использование наиболее актуальных данных (последней редакции закона, последних доступных статистических данных и т.п.)	2
Обоснованность и доказательность выводов в работе	1
Оригинальность, отсутствие заимствований	1
Итого	5

3. Формы промежуточного контроля

Промежуточная аттестация заключается в объективном выявлении результатов обучения, которые позволяют определить степень соответствия действительных результатов обучения и запланированных в программе. Направлена на оценивание обобщенных результатов обучения, выявление степени освоения студентами системы знаний и умений, полученных в результате изучения дисциплины «Технология производства мясной

продукции».

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология производства мясной продукции», включает:

- зачет с оценкой.

3.1. Зачет с оценкой

Пояснительная записка

Зачет с оценкой как форма контроля проводится в конце учебного семестра и предполагает оценку освоения знаний и умений, полученных в ходе учебного процесса. Для допуска к зачету студент должен пройти текущую аттестацию, предполагающую набор баллов, а также получение премиальных баллов за выполнение дополнительных видов работ. Метод контроля, используемый на зачете – устный.

Вопросы к зачету с оценкой

Зачетный билет включает 3 вопроса, два из которых позволяют оценить уровень знаний, приобретенных в процессе изучения теоретической части, а один – оценить уровень понимания студентом сути явления и способности высказывать суждения, рекомендации по заданной проблеме.

Блок вопросов к зачету с оценкой формируется из числа вопросов, изученных в учебном семестре.

Вопросы к зачету с оценкой разделены на 2 части:

- вопросы для оценки знаний теоретического курса
- вопросы для оценки понимания/умения.

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Ассортимент и классификация полуфабрикатов.
2. Сырье и материалы, упаковочные и перевязочные материалы.
3. Производство фасованного мяса.
4. Производство натуральных полуфабрикатов.
5. Производство крупнокусовых, порционных и мелко-кусовых полуфабрикатов.
6. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
7. Ассортимент колбасных изделий.
8. Виды колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов.
9. Основное сырье для выработки колбасных изделий.
10. Оболочки для колбасных изделий.
11. Технологические процессы производства колбасных изделий.
12. Подготовка сырья и вспомогательных материалов.
13. Схемы разделки мяса для промышленной переработки.
14. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса.
15. Контроль производства и качества колбасных изделий.

16. Ознакомление с ГОСТ и ТУ на колбасные изделия.
17. Основные методы исследования качества сырья.
18. Контроль производства и качества белковых наполнителей животного происхождения.
19. Обогащение мясных продуктов микро и макроэлементами, витаминами, клетчаткой.
20. Ассортимент и классификация продуктов из свинины, говядины, баранины и др. видов мяса.
21. Общая технология продуктов из мяса.
22. Входной контроль и приемка сырья и материалов.
23. Технологическая схема производства копченостей из баранины.
24. Технологическая схема производства копченостей из свинины.
Технологическая схема производства копченостей из говядины.
25. Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса.
26. Разделка говядины, свинины, баранины, тушек птицы.
27. Посол сырья, подготовка сырья к термической обработке.
28. Требования к качеству продуктов из разных видов мяса.
Органолептические и физико-химические показатели готовых изделий.
29. Технология производства мясных консервов.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Технологический контроль производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
2. Дефекты рубленых и фаршированных полуфабрикатов, причины брака.
3. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки и по способу посола.
4. Режимы технологических процессов производства полуфабрикатов.
5. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины.
6. Разработка мероприятий по предупреждению брака.
7. Понятие, что такое копчение.
8. Как происходит влияние коптильных веществ и самого процесса копчения на качество изготавливаемых мясопродуктов.
9. Понятие - колбасные изделия.
10. Как происходит изменение составных частей мяса, его свойств при копчении.
11. Какие требования, предъявляются к качеству сырья.
12. Требования к посолочным материалам используемых для производства копченых изделий.
13. Как осуществляется порядок приготовления рассола.
14. Какие требования предъявляют к посолочным материалам.
15. Как осуществляется разделка свиных полутуш по стандартной схеме.
16. Дать определение обвалки и жиловки.

17. Порядок проведения упаковки и хранения.
18. Как происходит изменение составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке.
19. Как осуществляется подготовка вспомогательных материалов: просеивание сыпучих материалов, составление необходимых составов специй, калибровка, замачивание и промывка колбасных оболочек
20. Рекомендованное состояние мясного сырья для выработки колбас.
21. Дефекты, возникающие при нарушении условий и сроков хранения: ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение.
22. Как осуществляется подготовка белковых препаратов животного и растительного происхождения: свиная шкурка, молочно-белковые концентраты, соевые белковые препараты, молочные продукты.
23. Цель копчения.
24. Чем обуславливается выбор древесины для получения дыма.
25. Какие современные способы копчения применяются на производстве.
26. Опишите коптильные препараты.
27. Перечислите преимущества и недостатки копчения.
28. Как осуществляется подготовка колбасных оболочек для шприцевания.
29. Как происходит сушка в специальных сушильных камерах.
30. Назовите режимы сушки. Требования к методам сушки.
31. Как происходит упаковывание под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки порциями.
32. Назовите современные методы упаковки.
33. Как осуществляется контроль технологических процессов производства. Как происходит оценка качества готовой продукции.
34. Назовите сроки и условия хранения готовой продукции.
35. Как осуществляется разделение твердых и мякотных тканей.
36. Сущность обвалки.
37. Роль разделки и жиловки.
38. По каким принципам осуществляется сортовая характеристика мяса.
39. Какие технические документы, применяются в мясной промышленности. Назовите категории колбасных изделий.
40. Методы исследования свежести мяса.
41. Как осуществляется органолептическая оценка качества свежести мяса.
42. Назовите химические методы исследования свежести мяса.
43. Какое оборудование применяется для термической обработки копченых изделий.
44. Дефекты мяскопченостей: их причины и меры предупреждения.
45. Как осуществляется подготовка и посол сырья шприцеванием рассола.
46. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
47. Опишите подготовку основного и вспомогательного сырья.
48. Назовите режим работы оборудования по производству копченых изделий.
49. Какое оборудование применяется для термической обработки

копченных изделий.

50. Назовите посолочные материалы, используемые для производства копченых изделий.

51. У каких колбас допустим белый налет?

52. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых?

53. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?

54. Назовите основное сырье для производства полукопченых колбас?

55. На какие сорта делят полукопченые колбасы в зависимости от особенностей рецептуры?

56. Чем отличаются сосиски и сардельки от вареной колбасы?

57. Назовите отличительные особенности копченых колбас?

58. Вспомните условия и сроки реализации копченых колбас?

59. С какими дефектами копченые колбасы не допускаются к реализации?

60. Назовите этапы размораживания компонентов фарша.

61. Как происходит процесс подмораживания мяса.

62. Как осуществляется контроль соблюдения режима при измельчении на куттере.

63. Какие допустимые температуры нагревания фарша при куттеровании.

64. Объясните необходимость использования воды при куттеровании.

65. Как осуществляется контроль соблюдения режима при куттеровании

66. Назовите основные параметры осадки.

67. Каковы режимы перемешивания фарша.

68. Как осуществляется контроль качества колбасного фарша.

69. Назовите основные свойства колбасного фарша.

70. Какие происходят изменения свойств фарша при куттеровании.

71. Как влияет температура на качество, свойства фарша.

72. Объясните понятие влажностное состояние колбасного фарша.

73. Объясните понятие консистенция колбасного фарша.

74. Объясните понятие вязкость колбасного фарша. Контроль вязкости.

75. Какие вам известны методы определения вязкости фарша.

76. Какое влияние оказывают пряности, вспомогательные материалы на свойства фарша.

77. Назовите санитарные правила для предприятий мясной промышленности.

78. Какие предъявляются требования к органолептическим и физико-химическим показателям.

79. Опишите технологический процесс производства стерилизованных консервов.

Критерии оценивания

При проведении зачета с оценкой студент должен ответить на 2 вопроса (один вопрос теоретического характера и один вопрос практического).

При оценивании ответа на вопрос теоретического характера учитывается:

- теоретическое содержание не освоено, знание материала носит фрагментарный характер, наличие грубых ошибок в ответе (1-5 балла);
- теоретическое содержание освоено частично, допущено не более двух-трех недочетов (6-10 баллов);
- теоретическое содержание освоено почти полностью, допущено не более одного-двух недочетов, но обучающийся смог бы их исправить самостоятельно (11-15 баллов);
- теоретическое содержание освоено полностью, ответ построен по собственному плану (16-20 баллов).

При оценивании ответа на вопрос практического характера учитывается:

- ответ содержит менее 20 % правильного решения (1-2 балла);
- ответ содержит 21-89 % правильного решения (3-8 баллов);
- ответ содержит 90 % и более правильного решения (9-10 баллов).

В соответствии с *положением* студенты, набравшие менее 51 балла по результатам текущей и промежуточной аттестации, считаются не аттестованными по данному виду учебной деятельности и имеющими по нему академическую задолженность.

3. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. Кн. 1 : Общая технология мяса. - М. : КолосС, 2009. - 565 с.

2. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - М. : КолосС, 2009. - 711 с.

