

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.09.2023 14:30:39
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

Приложение 1
ФОС входят в состав рабочей
программы дисциплины
Технология производства
мясных полуфабрикатов,
колбасных изделий и
копченостей

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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий
и копченостей**

**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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей» 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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей». 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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей», 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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей», 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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей» 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	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 МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КОПЧЕНОСТЕЙ»

2.1. Формы текущего контроля освоения компетенций

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей», 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.

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.

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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей», 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.

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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей» 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. Что называют мясным полуфабрикатом:

1. процесс переработки мясной продукции
2. кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением
3. куриное, утиное, гусиное мясо второй категории
4. разделанная и обваленная полутуша

Правильный ответ: 2.

2. Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению:

1. натуральный, панированный, рубленый,пельменная продукция, мясной фарш
2. панированный, рубленый, натуральный
3. натуральный, мясной фарш, рубленый
4. котлеты, рубленый, панированный

Правильный ответ: 1.

3. Этапы подготовки мясного сырья при создании натурального полуфабриката:

1. обваливание, жиловка, разделка полутуши, сортировка
2. разделка туши, обваливание, жиловка, сортировка
3. сортировка, обваливание, жиловка, разделка полутуши
4. разделка туши, жиловка, обваливание, сортировка

Правильный ответ: 2.

4. Что такое разделка мяса:

1. разделение полутуши на восемь частей
2. разделение туши на три части
3. разделение полутуши на четыре части
4. разделение туши или полутуши на отрубы

Правильный ответ: 4.

5. Каким может быть натуральный полуфабрикат:

1. крупнокусковым, порционным, мелкокусковым
2. бескостным
3. мясокостным
4. костным

Правильный ответ: 1.

6. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката:

1. подвергнутого заморозке два и более раза
2. размороженное
3. птица
4. бычье и баранье

Правильный ответ: 1.

7. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката:

- 1 жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части)
2. мясо поросёнка весом до десяти килограмм
3. шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса
4. мясо птицы

Правильный ответ: 3.

8. По какой технологической схеме производится фасованное мясо:

1. разделка туши, полутуши, четвертины на отрубы, порционная разделка отрубов, потребительская и групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа
2. порционная разделка отрубов, групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа

3. разделка полутуши на отрубы, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа
4. порционная разделка полутуши и четвертины на отрубы, потребительская упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа

Правильный ответ: 1.

9. Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката:

1. потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории
2. говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий
3. свинина четырёх категорий
4. говядина, баранина первой и второй категорий

Правильный ответ: 2.

10. Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката:

1. охлаждённая баранина второй категории
2. свинина четвёртой категории
3. охлаждённая говядина первой категории
4. куриное мясо второй категории

Правильный ответ: 1.

11. Какие субпродукты используются при изготовлении ливерной колбасы:

1. мороженые, охлаждённые
2. парные, охлаждённые, размороженные, солёные
3. размороженные
4. парные

Правильный ответ: 2.

12. Зачем нужно добавлять бульон от варки субпродуктов в фарш ливерной колбасы:

1. чтобы повысить пищевую ценность
2. чтобы придать фаршу мягкость консистенции
3. чтобы разрушить коллагеновые волокна
4. чтобы повысить плотность фарша

Правильный ответ: 2.

13. На сколько частей разделявают говяжью полутушу для производства колбасы:

1. четыре
2. три
3. две
4. семь

Правильный ответ: 4.

14. На сколько частей разделявают тушу свиньи:

1. две
2. семь
3. четыре
4. три

Правильный ответ: 4.

15. Что влияет на продолжительность процесса посола?

1. структура фарша
2. концентрация растворённых посолочных веществ
3. степень мягкость фарша
4. температура и степень измельчённости фарша

Правильный ответ: 4.

16. Назовите самый устойчивый к хранению вид колбасы:

1. копчёная
2. полукопчёная
3. сырокопчёная
4. варёно-копчёная

Правильный ответ: 3.

17. Какой вид мяса не используется при изготовлении сырокопчёной колбасы?

1. парное
2. свежее
3. охлаждённое
4. свежесзамороженное

Правильный ответ: 1.

18. Какой вид колбасы вырабатывается методом кратковременного засола?

1. варёная

2. полукопчёная
3. копчёно-солёная
4. сыровяленая

Правильный ответ: 1.

19. Какой вид колбасы вырабатывается методом продолжительного засола:

1. варёная
2. полукопчёная
3. сыровяленая
4. копчёно-солёная

Правильный ответ: 4.

20. Назовите вид мяса, обладающего наиболее слабыми свойствами:

1. мороженое
2. размороженное
3. парное
4. вяленое

Правильный ответ: 1.

21. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...

1. крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории);
2. из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных;
3. из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины из мяса птицы;
4. из мяса птицы.

Правильный ответ: 2.

22. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов:

1. 7
2. 4
3. 3
4. 2

Правильный ответ: 2.

23. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их:

1. 2 - передняя и задняя часть
2. 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
3. 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
4. 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

Правильный ответ: 3.

24. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час:

1. 20 час
2. 10 час
3. 30 час
4. 40 час

Правильный ответ: 4.

25. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:

1. сырокопченые и варено-копченые
2. сыровяленные
3. вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленные
4. вареные и полукопченые

Правильный ответ: 3.

26. Основными общими процессами производства колбас являются:

1. посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
2. приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
3. подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
4. подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

Правильный ответ: 3.

27. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас:

1. охлажденного мяса

- 2. размороженного
- 3. парного мяса
- 4. свежего мяса

Правильный ответ: 1.

28. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %:

- 1. 0,5-1,5 % к массе мяса
- 2. 3-3,5 % к массе мяса
- 3. 2-2,5 % к массе мяса
- 4. 4 % к массе мяса

Правильный ответ: 3.

9. Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %:

- 1. 0,5-1,5 % к массе мяса
- 2. 3-3,5 % к массе мяса
- 3. 2-2,5 % к массе мяса
- 4. 4 % к массе мяса

Правильный ответ: 2.

30. Длительность процесса посола зависит от

- 1. составления фарша
- 2. количества введения посолочных веществ в виде растворов
- 3. степени измельчения и температуры
- 4. консистенции фарша

Правильный ответ: 3.

31. При медленном размораживании мяса потери мясного сока составляет

- 1. 0,5 %
- 2. 0,6 %
- 3. 0,7 %
- 4. 0,8 %

Правильный ответ: 1.

32. При быстром размораживании мяса потери мясного сока увеличивается до ____ массы мяса.

- 1. 15 %
- 2. 14 %

3. 12 %

4. 10 %

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: тест на открытый ответ

1. Дополните выражение. Мягкое коллагенсодержащие сырье наиболее ценно для производства __ ____.

Правильный ответ: желатина

2. Батоны всех видов колбас должны быть чистые, ____, без повреждения ____, пятен, ____ и наплывов ____.

Правильный ответ: Батоны всех видов колбас должны быть чистые, сухие, без повреждения оболочки, пятен, слипов и наплывов фарша.

3. Копчение - ____.

Правильный ответ: это обработка колбас и мясопродуктов коптильным дымом от неполной сухой перегонки древесины с целью придания продуктам специфического запаха, вкуса, цвета, повышения стойкости при хранении и частичного удаления влаги.

Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:

1. степени обескровливания
2. категории упитанности
3. термического состояния
4. возраста животного
5. пола животного

Правильный ответ: 1, 3

2. Какие пороки возникают при нарушении режимов производства и хранения кишечных продуктов:

1. гниение
2. краснуха
3. ржавчина
4. плесневение

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

вариант задания 3.

3. Для подавления жизнедеятельности микрофлоры и сохранения качества кишечное сырье подвергают:

1. термической обработке
2. консервированию посолом
3. сушке
4. механической очистке

Правильный ответ: 2, 3.

4. Направляют на техническую утилизацию колбасные изделия и мясные копчености при обнаружении внутри продукта:

1. патогенных микробов
2. плесени
3. признаков гнилостного разложения
4. кислого брожения

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

5. Чем можно удалить налет плесени с оболочки копченой колбасы:

1. 20 % рассолом хлорида натрия
2. 3 % раствором уксусной кислоты
3. водопроводной водой
4. подсолнечным маслом

Правильный ответ: 1, 2, 4.

6. Какие виды порчи колбас вы знаете:

1. гниение
2. прогорклость
3. кислое брожение
4. плесневение

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

7. Какие пряности используют при приготовлении сырокопченых колбас:

1. перец черный
2. перец душистый горошек
3. мускатный орех
4. кардамон, тмин, корицу

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

8. Колбасу коптят дымом, получаемым от сжигания опилок:

1. бука
2. дуба
3. ольхи
4. яблони

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

9. Каким способом более четко определяется запах колбасы:

1. проба варкой
2. при разломе батона
3. взятием мазков-отпечатков
4. определение аммиака

Правильный ответ: 1, 2.

10. В зависимости от морфологического строения субпродукты подразделяют на:

1. мякотные
2. слизистые
3. мясокостные
4. шерстные

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.

11. Обработка мякотных субпродуктов включает:

1. удаление сосудов
2. разрезание
3. промывка
4. зачистка

Правильный ответ: 1, 2, 3.

12. Сырьем для пищевых жиров являются:

1. шпик
2. внутренний жир
3. подкожный жир
4. курдючный

Правильный ответ: 1, 2.

13. Копчение осуществляют:

1. холодное

2. горячее
3. ступенчатое
4. многоступенчатое

Правильный ответ: 1, 2.

Тип заданий: установление правильной последовательности

1. Расположите последовательно стадии технологического процесса производства вареных колбас:

а) сортировка, б) разделка полутуш на части, их обвалка, жиловка, в) посол, г) предварительное измельчение мяса, д) вторичное измельчение мяса, е) составление колбасного фарша, ж) варка, з) набивка его в оболочку, к) обжарка, л) охлаждение колбас.

1. –
2. –
3. –
4. –
5. –
6. –
7. –
8. –
9. –
10. –

Правильный ответ: 1. – б), 2. – а), 3. – г), 4. – в), 5. – д), 6. – е), 7 – з), 8. – к), 9. – ж), 10. – л.

1. – б) разделка полутуш на части, их обвалка, жиловка,
2. – а) сортировка
3. – г) предварительное измельчение мяса
4. – в) посол
5. – д) вторичное измельчение мяса
6. – е) составление колбасного фарша
7. – з) набивка его в оболочку
8. – к) обжарка
9. – ж) варка
10. – л) охлаждение колбас.

Тип заданий: Установление соответствия

Массовая доля содержание влаги в сырокопченых колбас, %, не более

1. Брауншвейская	а) 36
2. Московской	б) 30
3. Европейской	в) 32

Правильный ответ: 1. – г), 2. – в), 3. – б), 4. – а).

1. Брауншвейская - г) 28
2. Московской - в) 32
3. Европейской - б) 30
4. Суджук - а) 36.

Тип заданий: выбор верно/неверно

1. Верно, ли утверждение В первую очередь осуществляют закладку не жирного сырья в куттер:

1. – верно
2. – не верно

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: ситуационные задачи

1. Какое количество ветчины вареной может быть получено из 260 кг несоленого сырья (выход готового продукта 103%).

Правильный ответ: 268 кг.

2. Определить выход кишечного сырья после сушки, если начальная масса кишечного сырья 650 кг, а начальная влажность 65%, конечная влажность 15%.

Правильный ответ: 267 кг.

3. Какое количество колбасы вареной докторской высшей категории можно произвести из 10 говяжьих туш со средней массой 150 кг? Выход жилованного мяса составляет 70,5% (выход готовой продукции 109%).

Правильный ответ: 4613 кг.

4. Какое количество колбасы детской сливочной категории А можно получить из 200 кг 30%-х сливок.

Правильный ответ: 1943 кг.

5. Определить массу свинины, если живая масса животного 160 кг, а убойный выход свинины в шкуре -67,7%.

Правильный ответ: 108 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, рубленные

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 массыпельменей.

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			
Рубленый		Не крошливая		

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

9. Выпускают рубленые 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 мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей».

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и копченостей», 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 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.
- 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.

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. 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.
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 копченых 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.

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 баллов);
- 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.