

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:52:38

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108051227e81add207cbec4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.06.02 Современное производство колбасных
и солено-копченых изделий**

Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра – продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчики, канд. техн. наук, доц.

С.А. Коновалов

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения, обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании кото- рых задействована дисциплина		Код и наимено- вание индикатора достиже- ний компетен- ции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК- 1	Осуществляет управление под-разделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1.1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Вести техно-логические операции процесса производства колбасных и солёно-копчёных из-делий	Контроля качества колбасных и солёно-копчёных изде-лий на всех техно-логических опера-циях
		ИД-2 _{ПК-1.2} Испо-льзует норма-тивную и техни-ческую докумен-тацию, регла-менты, ветери-нарные нормы и правила в про-изводственном процессе	Технологию про-изводства колбасных и со-лёно-копчёных изделий	Оформлять нормативную и техниче-скую доку-ментацию, регламенты, ветеринарные нормы и пра-вила в произ-водственном процессе	Навыками обеспе-чения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции
		ИД-3 _{ПК-1.6} Разра-батывает меро-приятия по со-вершенствова-нию технологи-ческих процес-сов производст-ва продукции различного на-значения	Знать современ-ные технологии колбасных и со-лёно-копчёных изделий	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, при-чины его по-вышения и снижения, дифферен-циацию в за-висимости от покупатель-ной способ-ности насе-ления	Навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособ-ность и потреби-тельские качества продукции
ПК-2	Руководит орга-низационно-управленческой деятельностью, организует ра-циональное ис-пользование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2.1} Орга-низовывает тех-нологический процесс произ-водства продук-ции из сырья животного про-исхождения	Организацию управления тех-нологическим процессом про-изводства кол-басных и солё-но-копчёных из-делий на основе рационального использования сырья, материа-лов, инструмен-	Использовать нормативную документа-цию и руко-водящие ма-териалы для производства колбасных и солёно-копчёных из-делий	Проведение орга-низационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по произ-водству колбасных и солёно-копчёных изделий

			та, энергии		
		ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной
дисциплины в рамках педагогического контроля**

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной кон- троль	1			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, контроль фикси- рованных видов ВАРС:	2					
Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Собеседование по материалу реферата		
- Самостоятельное изучение тем	2.2		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Опрос по вопро- сам вынесенным на самостоятель- ное изучение		
Текущий кон- троль:	3					
- в рамках семи- нарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для само- контроля				
- по итогам изуче- ния тем	3.2	Тестовые задания		Тестирование		
Промежуточная аттестация* сту- дентов по итогам изучения дисцип- лины	4			Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Реферат
	Темы для углубленного и самостоятельного изучения бакалаврами ОПОП 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Вопросы для самоподготовки
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Тестовые задания
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки ответов на тестовые задания
	Тестовые вопросы для заключительного тестирования
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий		
				Оценки сформированности компетенций					
				Не зачтено		Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции					
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания									
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1.1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Полнота знаний	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Не знает требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Знаком с требованиями качества сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции Знает основные требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции В полной мере знает требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции				опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Вести технологические операции процесса производства мясных консервированных продуктов	Не умеет вести технологические операции процесса производства мясных консервированных	Умеет с затруднениями вести технологические операции процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо вести технологические операции процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий Уверенно умеет вести технологические операции процесса производства колбасных и солёно-копчёных изделий				
		Наличие навыков (владение опытом)	Контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях	Не владеет навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях	Владеет незначительными навыками контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях Владеет достаточными навыками контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях Уверенно владеет навыками контроля качества колбасных и солёно-копчёных изделий на всех технологических операциях				
	ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Полнота знаний	Технологию производства мясных консервированных продуктов	Не знает технологию производства мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с технологией производства колбасных и солёно-копчёных изделий Знает основные технологические процессы производства колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает технологию производства колбасных и солёно-копчёных изделий				опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин);
		Наличие умений	Оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и	Не умеет оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветери-	Умеет с затруднениями оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Умеет приемлемо оформлять нормативную и техническую доку-				

			правила в производственном процессе	нормы и правила в производственном процессе	ментацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Умеет профессионально оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	
		Наличие навыков (владение опытом)	Навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	Не владеет навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	Владеет незначительными навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции Владеет приемлемыми навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции Уверенно владеет навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции	
		Полнота знаний	Знать современные технологии мясных консервированных продуктов	Не знает современные технологии мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с современными технологиями колбасных и солёно-копчёных изделий Демонстрирует приемлемые знания технологий колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает современные технологии колбасных и солёно-копчёных изделий	
	ИД-3 _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Наличие умений	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	Не умеет исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	Умеет с затруднениями исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения Умеет приемлемо исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения Умеет уверенно исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие навыков (владение опытом)	Навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	Не владеет навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	Владеет незначительными навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции Владеет приемлемыми навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции Уверенно владеет навыками анализа и оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции	
ПК-2 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2.1} Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Полнота знаний	Организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	Не знает организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	Поверхностно знаком с организацией управления технологическим процессом производства колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии Обладает приемлемыми знаниями организации управления технологическим процессом производства колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии В совершенстве знает организацию управления технологическим процессом производства колбасных и солёно-копчёных изделий на основе рационального использования сырья, материалов,	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)

					инструмента, энергии	
		Наличие умений	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	Не умеет использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	Умеет с затруднениями использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет уверенно использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие навыков (владение опытом)	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	Не владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	Владеет незначительными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных изделий Владеет достаточными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных изделий Свободно владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
	ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Полнота знаний	Нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Не знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с нормами расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Знает основные нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий В совершенстве знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие умений	Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Не умеет рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	Умеет с затруднениями рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет приемлемо рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Умеет уверенно рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		Наличие навыков (владение опытом)	Выполнение расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	Не владеет навыками выполнения расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	Владеют незначительными навыками выполнения расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Владеет достаточными навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий Свободно владеет навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства колбасных и солёно-копчёных изделий	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных способах переработки сырья животного происхождения с целью создания качественных колбасных и солено-копченых изделий

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата: освоение принципов и подходов технологии переработки сельскохозяйственного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА вопросов для реферата

1. Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
2. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.
3. Физико-химические свойства мяса и мясопродуктов.
4. Предубойное содержание скота.
5. Организация ветеринарно-санитарного контроля.
6. Автоматизация системы переработки скота.
7. Особенности убоя и переработки птицы.
8. Особенности и различия линий убоя к.р.с и м.р.с.
9. Современные способы холодильной обработки мяса и мясопродуктов.
10. Интенсификация процесса посола мяса.
11. Применение пищевых добавок в производстве вареных колбас.
12. Применение пищевых добавок в производстве полукопченых колбас.
13. Применение пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов.
14. Интенсификация процесса копчения.
15. Новые виды колбасных оболочек.
16. Новые виды упаковки мясных полуфабрикатов.
17. Особенности технологии быстрозамороженных мясных полуфабрикатов.
18. Особенности подбора сырья для производства сырокопченых продуктов.
19. Технология баночных консервов.
20. Функционально-технологические свойства говядины, свинины, конины.
21. Применение свиной шкурки в производстве колбас.
22. Применение соевых препаратов в производстве колбас.

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей бакалаврской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полностью ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения. Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

ОФОРМЛЕНИЕ РЕФЕРАТА

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале междустрочный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;

Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;

Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литерой или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.

По всем сторонам листа должны оставаться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).

Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, подпараграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах заголовка не рекомендуются. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2-3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.

Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.

В контрольной работе рекомендуется используются цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.

Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.

Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.

В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4. Титульный лист оформления реферата см. в приложении 1

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. Критерии оценки содержания реферата: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата: логика и стиль изложения; структура и содержание вве-

дения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания

– оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность реферата;

– оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

Рекомендации по написанию реферата

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных способах переработки мяса с целью создания качественных мясных продуктов

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата:

- знать общие процессы, лежащие в основе технологии пищевых продуктов, сущность, теоретические основы и обоснование режимов этих процессов, использование этих процессов в технологии продуктов животного происхождения;

- уметь производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения, пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии мясных продуктов. На практических занятиях по материальным расчетам студенты должны пользоваться экономико-математическими методами расчета с применением ЭВМ.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

Раздел 1 Общая характеристика колбасных, соленых и копченых изделий

1. Значение мясопродуктов в питании человека
2. Характеристика основных групп колбасных изделий
3. Требования к качеству сырья в колбасном производстве
4. Обвалка и дообвалка сырья в производстве колбасных изделий
5. Особенности жиловки сырья при производстве колбас и соленых изделий

Раздел 2 Посол сырья для производства колбасных и соленых изделий

1. Функциональные свойства посолочных веществ
2. Способы посола при технологической обработке мясного сырья
3. Способы интенсификации процесса посола.
4. Биохимические процессы при кратковременном посоле.
5. Микробиологические и химические процессы при длительном посоле мясного сырья
6. Изменение свойств мясного сырья при посоле

Раздел 3 Приготовление фарша для производства колбасных и соленых изделий

1. Приготовление фарша. Составление рецептур мясных продуктов
2. Принципы составления рецептур колбасных изделий
3. Требования, предъявляемые к шприцам
4. Структура фарша ливерных колбас и технология его производства
5. Средства измельчения мясного сырья. Обоснование выбора средств измельчения сырья
6. Виды колбасных оболочек и их свойства

Раздел 4 Термическая обработка

1. Изменение составных частей мясного сырья при обжарке колбасных батонов
2. Изменение составных частей мясного сырья при варке колбасных батонов
3. Консервирующее свойство копильного дыма. Режимы копчения для разных видов колбасных изделий
4. Изменение свойств мясного сырья в процессе копчения
5. Биохимические и микробиологические процессы при созревании сухих колбас

Раздел 5 Особенности производства колбас, соленных и копченых изделий

1. Значение функциональных пищевых веществ в колбасном производстве
2. Технология производства ливерной и кровяных колбасы. Технологические приемы производства
3. Особенности производства колбас с заданным химическим составом
4. Особенности производства сосисок, сарделек, мясных хлебов и фаршированных колбас
5. Особенности производства рёбер копченых, шпика соленого или копчёного, рулета, балыка.
6. Созревание колбас. Регулирование скорости созревания колбас
7. Особенности формирования, окраски, вкуса и цвета сырокопчёных колбас
8. Организация проведения контроля качества колбасных изделий

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не выделяет основные понятия, методы, классификации.

3.1.2. ВОПРОСЫ
для проведения входного контроля
Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам с целью выявления реальной готовности бакалавров к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам

1. Охарактеризуйте показатели качества мяса и укажите факторы, от которых оно зависит.
2. Что такое калорийность продукта?
3. Химический состав мяса.
4. Основные элементы пищевых продуктов, их характеристика.
5. Принцип расчета энергетической ценности пищевого продукта.
6. Основные виды мясного сырья.
7. Общая характеристика ферментов
8. Общая характеристика витаминов
9. Характеристика аминокислот
10. Объясните процесс формирования цвета, вкуса и аромата мяса?
11. Физиологические аспекты химии пищевых веществ.
12. Питание и пищеварение.
13. Теории и концепции питания.
14. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
15. Пищевой рацион современного человека. Основные группы пищевых продуктов.
16. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
17. Ускоренное образование и стабилизация цвета солёного продукта.
18. Ароматические и красящие добавки.
19. Предотвращение образования прогорклого вкуса.
20. Ферментированный вкус.
21. Стабильность эмульсии. Текстурирующие добавки.
22. Химические стабилизаторы эмульсии.
23. Белковые ингредиенты эмульсии. Низкотемпературное обезжиривание мяса.
24. Низкотемпературное обезжиривание жировой ткани.
25. Вытопка жировой ткани при повышенной температуре.
26. Отделение мяса от костей.
27. Коллагеновые ингредиенты.
28. Методы контроля качества продукции.
29. Способы производства. Обработка эмульсий. Способы и оборудование для приготовления эмульсий.
30. Получение эмульсии с добавлением немясных белков.
31. Формовка и перевязка.
32. Различные операции формования.
33. Тепловая обработка. Обработка в горячем воздухе.
34. Варка паром, в жидкой среде, с помощью теплообменников.
35. Электроварка.
36. Способы и вещества, применяемые для облегчения снятия оболочки.
37. Оборудование для снятия оболочки.
38. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.
39. Методы контроля качества продукции.
40. Безопасность пищевых продуктов.

ПРИМЕР БИЛЕТА ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

БИЛЕТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ №1
по дисциплине «Современное производство колбасных и
солёно-копченых изделий»

1. Основные виды мясного сырья
2. Стабильность эмульсии. Текстурирующие добавки
3. Оборудование для снятия оболочки.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения тем к семинарским занятиям

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами;
- 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
- 3) Оформить отчётный материал в виде доклада или электронной презентации (по выбору студента) и выступить с ним на семинарском занятии.

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет реферат. Для усвоения материала по теме занятия обучающийся решает задачи.

Общий алгоритм самоподготовки

Ответить в рабочей тетради на вопросы для самостоятельной внеаудиторной подготовки по теме, предстоящей изучению, используя конспект лекций и рекомендуемую литературу

. Раздел 1 Общая характеристика колбасных, соленных и копченых изделий

1. Питательная ценность и вкусовые качества мяса.
2. Мышечная ткань мяса.
3. Жировая ткань мяса.
4. Соединительная ткань мяса.
5. Хрящевая и костная ткани мяса.
6. Послеубойные изменения в мясе.
7. Изменения мяса при хранении.
8. Химический состав тканей мяса.
9. Классификация кишечного сырья и субпродуктов.
10. Условия и сроки хранения мясопродуктов.
11. Белки мяса.
12. Химический состав и свойства крови.
13. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов.
14. Классификация мяса по термическому состоянию.
15. Способы и температурные режимы размораживания мяса.
16. Мясо с признаками PSE и DFD.
17. Разделка, обвалка, жиловка мяса.
18. Автолиз мяса
19. Питательная ценность мяса.
20. Автолиз мяса с признаками PSE и DFD.
21. Белки мышечной ткани мяса.
22. Соединительная ткань мяса.
23. Мышечная ткань мяса.
24. Разделка сырья при производстве копченостей.
25. Химический состав и свойства крови.

Раздел 2 Посол сырья для производства колбасных и соленых изделий

1. Посолочные вещества. Поваренная соль. Нитрит натрия.
2. Пищевые добавки. Сахара. Пищевые кислоты и их соли.
3. Пищевые фосфаты, классификация и свойства. Основные функции и механизм действия фосфатов.
4. Влияние фосфатов на влагоудерживающую, эмульгирующую способность белков мышечной ткани. Влияние фосфатов на процессы окисления. Применение фосфатных препаратов.
5. Пряности, приправы, вкусо-ароматические добавки. Ароматизаторы. Коптильные препараты.
6. Вещества-консерванты. Вещества-антиокислители. Пищевые красители. Бактериальные и ферментные препараты.
7. Вещества, повышающие адгезию и величину влагосвязывающей способности. Желатин. Гидроколлоиды.
8. Каррагинаны, виды, свойства, способы получения и применения.
9. Агар, пектины, альгинат натрия. Метилцеллюлоза.
10. Эмульгаторы. Природа происхождения, свойства и способы применения. Технологические схемы производства эмульсий из жирсырья, цельного молока.
11. Растительные белковые препараты: соевые, препараты из нута. Виды свойства, способы применения.
12. Использование генетически модифицированных продуктов.
13. Препараты животного происхождения. Способы получения. Свойства, способы применения. Молочные белковые препараты.
14. Крахмалы. Происхождение, свойства. Модифицированные крахмалы. Опыт использования.
15. Заменители основного сырья. Клетчатка: пшеничная, картофельная, цитрусовая, морковная. Технология применения.
16. Функционально-технологические свойства составных частей мяса. Белки, участвующие в образовании мясных эмульсий. Факторы, влияющие на гелеобразующую, эмульгирующую способность белка.
17. Факторы, определяющие способность жира к эмульгированию. Функционально-технологические свойства коллагена.
18. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
19. Факторы, влияющие на уровень влагосвязывающей способности белков. Эмульгирующая способность мышечных белков.
20. Функционально-технологические свойства вторичного мясного сырья. Субпродукты второй категории. Мясо механической обвалки. Кровь и ее фракции.
21. Физико-химическая сущность процесса приготовления мясных эмульсий. Факторы, влияющие на степень экстракции солерастворимых белков. Факторы, влияющие на степень дисперсности жира.
22. Практика приготовления мясных эмульсий.
23. Технологические схемы производства продуктов из замороженного сырья. Ассортимент производимых продуктов по данной технологии. Характеристика основных стадий технологического процесса.
24. Технологические схемы использования белковых и других препаратов.
25. Приготовление гелей, белково-жировых эмульсий, эмульсий из свиной шкурки режимы, способы, условия и продолжительность хранения.
26. Приготовление искусственного шпика.
27. Влияние препаратов на пищевую, биологическую ценность, на качественные показатели готовых продуктов.

Раздел 3 Приготовление фарша для производства колбасных и соленых изделий

1. Классификация колбасных оболочек.
2. Белковые искусственные оболочки. Целлюлозные оболочки. Фиброзные оболочки. Полимерные оболочки: амипак, амицел, амилюкс. Парогазопроницаемые полимерные оболочки. Съедобные коллагеновые пленки и оболочки. Натуральные оболочки. Основные производители.
3. Основные преимущества и недостатки использования колбасных оболочек. Виды исполнения. Назначение.
4. Технология применения колбасных оболочек. Режимы хранения, замачивания, использования, скорость набивки.

Раздел 4 Термическая обработка

1. Особенности режимов термической обработки. Варка, режимы копчения. Охлаждение.
2. Назначение осадки колбасных изделий. Процессы, развивающиеся при осадке. Технологические режимы.
3. Обработка мясопродуктов дымом (обжарка, горячее и холодное копчение). Важнейшие свойства копильных веществ, их антисептическое и антиокислительное действие, взаимодействие с продуктом. Режимы, техника процессов.
4. Тепловая обработка. Цель и варианты обработки.
5. Изменения составных частей продукта при тепловой обработке. Их значение и зависимость от условия нагрева.
6. Оборудование для тепловой обработки. Сушка. Цель сушки. Режимы и техника сушки.
7. Охлаждение. Цель, способы и режимы.
8. Основные процессы, протекающие при копчении. Цель копчения.
9. Условия получения дыма. Механизм копчения. Выбор древесины для получения дыма.

Раздел 5 Особенности производства колбас, соленных и копченых изделий

1. Технологические схемы производства сырокопченых колбас и мясных продуктов.
2. Применения бактериальных культур и глюконодельталактона. Преимущества и недостатки. Состав и свойства бактериальных культур.
3. Требования, предъявляемые к сырью, при производстве сырокопченых колбас и мясных изделий.
4. Особенности производства сырокопченых колбас из замороженного сырья. Контролируемые параметры. Виды оболочек.
5. Виды брака сырокопченых колбас и мясных изделий
6. Виды брака эмульгированных продуктов. Причины возникновения, способы устранения.
7. Требования, предъявляемые к качеству готовых продуктов. Физико-химические и микробиологические исследования. Приборы и оборудование. Методы исследования.
8. Аттестованные, аккредитованные и производственные лаборатории. Оснащенность производственной лаборатории.
9. Программа производственного контроля. Периодичность исследований.
10. Комбинированные продукты. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного происхождения, их комплексами и синтетическими добавками: влияние на функционально-технологические и пищевые свойства, принципы сочетания компонентов; разработки рецептур и технологии.
11. Модели качества. Программирование рецептур.
12. Производство комбинированных колбас, полуфабрикатов, готовых блюд. Технологические и аппаратно-технологические схемы производства.
13. Производство комбинированных продуктов с заданным химическим составом, пути оптимизации рецептур, производство искусственных продуктов.

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде реферата на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**Тестирование по итогам освоения дисциплины
«Современное производство колбасных и
солено-копченых изделий»**

для обучающихся 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ФИО _____ **группа** _____

Дата _____

Вариант № 1

1. Приемная масса скота - это
масса живого скота
масса парной туши после ее обработки
отношение убойной массы к приемной массе скота, выраженное в процентах
масса скота за минусом скидки 3,0 % на содержание желудочно-кишечного тракта
масса за минусом голов и копыт
2. Мясо состоит из следующей совокупности основных тканей
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ
- | | |
|----------------------------|---------------|
| 1. мышечная | 1. 40...62 %; |
| 2. жировой | 2. 3,0...46 % |
| 3. нервной, соединительной | 3. 6...12 % |
| 4. костной | 4. 8...37 % |
| 5. крови | 5. 0,8-1,0 % |
| | 6. 66...84 % |
3. Дефект мяса характеризуется появлением кислого запаха, серо-коричневого или коричнево-красного цвета с зеленоватым оттенком в толще мышц и изменением на отдельных участках туши консистенции
кислое брожение
загар
ослизнение
плесневение
потемнение
4. мышечная ткань выстилает поверхность внутренних органов – желудка, диафрагмы, кишечника
сердечная
гладкая
поперечно-полосатая
рыхлая соединительная
5. Соединительная ткань включает в свою группу следующие виды
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
костную
хрящевую
поперечно-полосатую
гладкую
6. Признаки условно годного мяса
выхваты
кривой распил
финноз
кровоподтеки
7. Операцию по отделению от мяса наименее ценных в пищевом отношении видимых тканей: пленок, сухожилий, хрящей, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов в технологии мяса жиловка

зачистка
очистка
обрезка
разборка

8. Мясо подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры не выше 12 °С; поверхность мяса имеет корочку подсыхания по термическому состоянию может классифицироваться как....

парное мясо;
остывшее мясо;
охлажденное мясо;
подмороженное мясо;
замороженное мясо;

9. Здоровый скот на скотобойне сортируют по виду, возрасту и упитанности, размещают в загоны, где выдерживают до убоя

4...6 сут;
2...3 сут;
5...7 сут;
7...10 сут;
6...8 сут;

10..Технологическая операция по отделению мяса от костей в технологии производства мяса и мясных продуктов называется ...

жиловка;
зачистка;
обвалка;
обрезка;
рыхление;

11.Образование дефектов мяса во время первичной обработки мяса наблюдается на этапах

1.PSE	1. предубойное содержание
2. DFD	2. оглушение
	3 обескровливание
	4 шпарка
	5 извлечение внутренностей

12. Признаки, характерные для мяса:

1.PSE	1. бледное
2. DFD	2. темное
	3. липкое
	4. жесткое
	5. водянистое
	6. pH 5,5
	7. pH 6,8

13. Упитанность может быть

A - КРС	1- мясная
Б - баранины	II категория
В - свинины	3 - средняя

14. Укажите температуру (°С) шпарки птицы:

А сухопутной	50 °С
Б водоплавающей	55 °С
	60 °С
	65 °С
	70 °С

15. Крупнорогатый скот перед убоем прекращают кормить за

12 ч;
16 ч;
20 ч;
24 ч;

28 ч;

16. Свиней перед убоем прекращают кормить за

- 6 часов;
- 10 часов;
- 12 часов;
- 20 часов;
- 24 часа;

17. Технологический процесс переработки крупного рогатого скота
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- 1. оглушение животного
- 2. убой и обескровливание
- 3. снятие шкуры
- 4. извлечение внутренних органов
- 5. продольная распиловка
- 6. зачистка полутуш, их клеймение, взвешивание и передача на холодильник

18. Первая категория обозначается клеймом имеющим форму

- круга;
- круга с буквой М;
- овала;
- квадрата;
- треугольника;

19. Свинина классифицируется на

- 2 категории;
- 3 категории;
- 4 категории;
- 5 категорий;
- 6 категорий;

20. Овальное клеймо ставят на

- говядину, свинину, баранину, козлятину и конину II категории;
- тощее мясо всех животных;
- говядину, молочную телятину, баранину, козлятину, конину, свинину I категории, мясо поросят V категории, а дополнительно на мясе поросят ставят штамп – букву «М» с правой стороны клейма;
- свинину III категории;
- мясо кроликов;

21. По упитанности и в зависимости от качества обработки тушки всех видов птицы подразделяют на ...

- I и II категории;
- I, II и III категории;
- I, II, III и IV категории;
- высшей, I, II, III и IV категории;
- высшей и I категории;

22. Мясо имеющее температуру в толще мышц не более 4 °С в зависимости от термического состояния подразделяется как ...

- парное;
- остывшее;
- охлажденное;
- подмороженное
- мороженное

23. Схема последовательности выделения крупнокусковых полуфабрикатов из туши свинины
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- 1. Вырезка
- 2. Тазобедренная часть
- 3. Грудинка
- 4. Шейно-подлопаточная часть
- 5. Корейка

24. Схема последовательности выделения крупнокусковых полуфабрикатов из туши говядины
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1. Вырезка
2. Длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть)
3. Тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок)
4. Лопаточная часть (плечевая, заплочная)
5. Грудинка
6. Лопаточная часть
7. Покромка

25. Посоленное мясо выдерживается при температуре:

10 - 15°C

- 5 °C

0 - 4 °C

15. Скорость проникновения соли в мясо зависит от:

содержания белков

степени измельчения

p H мяса

26. Наиболее тонко измельчают мясо для производства:

полукопченых колбас

вареных колбас, сосисок, сарделек

27. Штриковка колбасных батонов проводится для:

уплотнения фарша;

удаления воздуха;

повышения вязкости

28. Температурный режим обжарки:

90 ± 10°C

30 ± 10 °C

60 ± 10 °C

29. Продолжительность варки зависит от:

вида и диаметра колбасы;

состава фарша;

степени посола

30. Срок хранения вареных колбас 1 сорта:

не более 5 суток;

не более 48 часов;

не более 72 часов

31. Порядок закладки сырья при куттеровании вареных колбас:

жирное сырье

твердое сырье

нитрит натрия

специи

полужирное сырье

32. Недостаточная выдержка сырья в посоле влияет на качество колбасы

появление морщинистости оболочки

появление отеков

обесцвечивание фарша на разрезе

33. Н перевар колбасы указывают следующие показатели

сухой, рыхлый фарш на разрезе

бульонные отеки под оболочкой

оплавление кусочков шпика

34. Режим выдержки в рассоле копчено-вареных продуктов:

без массирования 5-7 сут., с массированием 2-3 сут.

без массирования 2-3 сут., с массированием 24 ч.

35. Фосфаты применяют для
улучшения цвета колбасы
повышения водосвязывающей способности
улучшения вкуса
36. Наибольшие потери при термообработке вызывает оболочка
а) полиамидная
б) натуральная
в) целлофановая
37. Единица измерения синюг
а) штука
б) пучок
в) килограмм
38. Кровь состоит из:
а) белков, углеводов, воды
б) форменных элементов и плазмы
в) липидной фазы и воды
39. К эндокринному сырью относятся:
а) кровь
б) железы внутренней секреции
в) рога и копыта
40. Субпродукты по пищевой ценности подразделяются:
а) на 4 группы
б) на 2 категории
в) на 3 сорта

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- - оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;
 протокол № 9 от 20.05.2021
 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов

б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
 протокол № 11 от 24.05.2021
 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент  Н.В. Стрельчик

2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом

Начальник лаборатории АО «Омский бекон»



 К.М. Симонова

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор из- менения	руководитель ОПОП или председатель МКН