

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:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108051227e81add207cbee4149f2098d7a

**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.06.01 Современные технологии мясных
консервированных продуктов**

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 которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения компетенции	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 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	Требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой мясной продукции	Вести технологические операции процесса производства мясных консервированных продуктов	Контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях
		ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Технологию производства мясных консервированных продуктов	Оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Навыками обеспечения соблюдения требований к сырью для производства мясной продукции
		ИД-3 _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Знать современные технологии мясных консервированных продуктов	Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации продукции, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию в зависимости от покупательной способности населения	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	Организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материа-	Использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	Проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов

			лов, инструмен- та, энергии		
		ИД-2 _{ПК-2.2} Кон- тролирует ра- циональное ис- пользование ос- новных видов ресурсов	Нормы расхода материалов, сы- рья, износа обо- рудования для производства мясных консер- вированных про- дуктов	Рассчитывать нормы расхо- дов материа- лов, сырья, износа обо- рудования для произ- водства мяс- ных консер- вированных продуктов	Выполнение расче- тов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энер- гии для производст- ва мясных консер- вированных продук- тов

**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		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных 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 вопросам вынесенным на самостоятельное изучение		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоконтроля				
- по итогам изучения тем	3.2	Тестовые задания		Тестирование		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	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 мясных консервированных Умеет приемлемо вести технологические операции процесса производства мясных консервированных Уверенно умеет вести технологические операции процесса производства мясных консервированных			
		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 мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях Владеет достаточными навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях Уверенно владеет навыками контроля качества мясных консервированных продуктов на всех технологических операциях			
	ИД-2 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринар-	Полнота знаний	Технологию производства мясных консервированных продуктов	Не знает технологию производства мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с технологией производства мясных консервированных продуктов Знает основные технологические процессы производства мясных консервированных продуктов			

	ные нормы и правила в производственном процессе				В совершенстве знает технологию производства мясных консервированных продуктов	ния дисциплин);
		Наличие умений	Оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не умеет оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Умеет с затруднениями оформлять нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Умеет приемлемо оформлять нормативную и техническую документацию, 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	
	ИД-3 _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Полнота знаний	Знать современные технологии мясных консервированных продуктов	Не знает современные технологии мясных консервированных продуктов	Поверхностно знаком с современными технологиями мясных консервированных продуктов Демонстрирует приемлемые знания технологий мясных консервированных продуктов В совершенстве знает современные технологии мясных консервированных продуктов т	опрос, реферат, конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)
		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	
		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	ИД-1 _{ПК-2.1} Организацию	Полнота	Организацию управле-	Не знает организацию	Поверхностно знаком с организацией управления техно-	опрос, реферат,

Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	выявляет технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	знаний	ния технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	логическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии Обладает приемлемыми знаниями организации управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии В совершенстве знает организацию управления технологическим процессом производства мясных консервированных продуктов на основе рационального использования сырья, материалов, инструмента, энергии	конспект, заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплин)	
		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 мясных консервированных продуктов Умеет приемлемо использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов Умеет уверенно использовать нормативную документацию и руководящие материалы для производства мясных консервированных продуктов	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 мясных консервированных продуктов Владеет достаточными навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов Свободно владеет навыками организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков по производству мясных консервированных продуктов	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 мясных консервированных продуктов Знает основные нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов В совершенстве знает нормы расхода материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	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 мясных консервированных продуктов Умеет приемлемо рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов Умеет уверенно рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования для производства мясных консервированных продуктов	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 мясных консервированных продуктов Владеет достаточными навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов Свободно владеет навыками расчетов норм расхода сырья, материалов, инструмента, энергии для производства мясных консервированных продуктов	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. Безотходная технология консервного производства
2. Белковые препараты и пищевые добавки в мясной промышленности
3. Основные направления развития науки и технологий мясной промышленности.
4. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов.
5. Политика здорового питания.
6. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами.
7. Биологические активные добавки в питании человека
8. Технология мясных консервов для детского питания
9. Технология мясных консервов для геродиетического питания
10. Консервы на основе пищевых волокон пшеничных отрубей.
11. Консервы с соевыми текстурами
12. Технология производства мясорастительных консервов
13. Технология производства мяса содержащих консервов
14. Технология производства фаршевых консервов
15. Квалиметрия как, перспектива в оценке качества мясных консервов
16. Технология производства консервов для диетического питания
17. Экспертиза мясных консервов
18. Технология производства консервов для функционального питания
19. Технология крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов
20. Технология гомогенизированных мясных консервов

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 полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолога - 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 (ав-

тор, 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). Основная часть

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.

В настоящее время относительно правил оформления текстовых документов действуют стандарты, которые должны точно соблюдать студенты высшего учебного заведения. Они должны придерживаться ГОСТ 7.89-2005, ГОСТ Р 6.30-2003, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.12-93, ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.80-2000, наименования которых приведены в списке использованных источников и литературы в конце методического пособия.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 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 литеруют 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 введения 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 доклада и презентации

– 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.

Раздел 1 Общая характеристика производства мясных консервов

1. Основные виды консервов
2. Признаки классификации консервов
3. Показатели безопасности
4. Требования к сырью в консервном производстве
5. Виды и характеристики сырья
6. Требования к технологии производства консервов из условно-годного сырья
7. Понятие «физический», «химический», «бактериологический бомбаж». Внешние признаки таких консервов.
8. Идентификация партии консервов
9. Органолептические исследования

Раздел 2 Технологический процесс производства мясных консервов

1. Технологическая схема подготовки сырья для производства субпродуктовых консервов
2. Технологическая схема подготовки сырья для производства консервов из мяса птицы.
3. Бланширование сырья.

3. Фасование и укупоривание

1. Маркировка консервов. Способы маркировки консервов
2. Обозначения, наносимые на крышку (крышку и доньшко) банки
3. Требования к качеству тары консервов. Дефекты тары
4. Метод определения герметичности банок

5. Предохранение банок от коррозии.

4. Стерилизация консервов

1. Вопросы для самоконтроля по разделу:
2. Обработка консервов после стерилизации
3. Совершенствование режимов стерилизации.
4. Щадящие способы стерилизации

5. Качество консервов

1. Подготовка к хранению, условия хранения консервов на предприятии-изготовителе
2. Факторы, способствующие сохранению качества консервов
3. Контроль качества консервов при хранении
4. Дефекты качества консервов и причины их возникновения.
5. Экспертиза мясных консервов на предприятии
6. Экспертиза документов, анализ маркировки и состояния тары
7. Методы определения органолептических показателей качества (соотношение составных частей, внешнего вида содержимого консервов, цвета, запаха и вкуса, консистенции, прозрачности бульона).
8. Направления использования бракованной продукции

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. Ароматические и красящие добавки.
18. Предотвращение образования прогорклого вкуса.
19. Ферментированный вкус.
20. Стабильность эмульсии. Текстурирующие добавки.
21. Химические стабилизаторы эмульсии.
22. Белковые ингредиенты эмульсии. Низкотемпературное обезжиривание мяса.
23. Низкотемпературное обезжиривание жировой ткани.
24. Вытопка жировой ткани при повышенной температуре.
25. Отделение мяса от костей.
26. Коллагеновые ингредиенты.
27. Методы контроля качества продукции.
28. Способы производства. Обработка эмульсий. Способы и оборудование для приготовления эмульсий.
29. Получение эмульсии с добавлением немясных белков.
30. Формовка и перевязка.
31. Различные операции формования.
32. Тепловая обработка. Обработка в горячем воздухе.
33. Варка паром, в жидкой среде, с помощью теплообменников.
34. Устройство автоклава
35. Способы и вещества, применяемые для облегчения снятия оболочки.
36. Оборудование для снятия оболочки.
37. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.
38. Методы контроля качества продукции.
39. 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 Современные технологии мясных консервированных продуктов

1. Химический состав мяса
2. Лечебно-профилактические и лечебные продукты
3. Методы контроля качества продукции.

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 сослаться 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 производства мясных консервов

1. Ассортимент баночных консервов. Назовите основные виды мясных баночных консервов.
2. Принципы классификации консервов. По каким признакам
3. классифицируют мясные баночные консервы?
4. Виды сырья. Требования к сырью используемому в производстве баночных консервов.
5. Современные тенденции консервного производства.

Раздел 2 Технологический процесс производства мясных консервов

1. Опишите технологическую схему натуральных кусковых консервов.
2. Назовите основные стадии производства фаршевых консервов.
3. Составьте технологическую схему производства мясорастительных консервов.
4. Расскажите о производстве консервов из субпродуктов.
5. Составьте технологическую схему производства консервов из мяса птицы
6. Принципы организации непрерывно-поточных линий производства массовых видов консервов.

3. Фасование и укупоривание

1. Подготовка сырья применительно к различным группам консервов.
2. Порционирование, герметизация банок.
3. Расскажите о таре, применяемой в консервном производстве.
4. Виды тары. Сравнительная оценка тары.
5. Из каких материалов изготавливают консервную тару?
6. Как подготавливают тару для фасования сырья?
7. Как проверяют герметичность закатанных банок?
8. Эtiquетировка и упаковка консервов. Предохранение банок от коррозии.

4. Стерилизация консервов

1. Каковы цели стерилизации консервов?
2. Расскажите о стерилизации консервов в жестяной таре паром.
3. Как стерилизуют консервы в жестяной и стеклянной таре с противодавлением?
4. Какое оборудование используют для стерилизации консервов?
5. Стерилизация консервов. Формула стерилизации.
6. Санитарный режим производства.
7. Влияние состава консервов на эффект стерилизации.
8. Техника стерилизации.

9. Расскажите о стерилизации консервов в жестяной таре паром.
10. Как стерилизуют консервы в жестяной и стеклянной таре с противодавлением

5. Качество консервов

1. Как осуществляют сортировку, охлаждение и упаковывание консервов?
2. Назовите условия хранения и отгрузки мясных баночных консервов.
3. Хранение консервов. Причины бактериальной и химической порчи, пути предотвращения.
 4. Сортировка. Виды брака, причины, пути предотвращения.
 5. Химико-технический контроль производства.

6. Консервы для детского и диетического питания

1. Требования к качеству основного и дополнительного сырья для производства детских мясных консервов
2. Требования к качеству основного и дополнительного сырья для производства диетических мясных консервов
3. Особенности подготовки сырья для производства детских мясных консервов
4. Принципы конструирования состава мясных консервов для питания детей
5. Особенности технологии производства мясных консервов «Крошка», «Птенчик», «Бууз».
6. Применение математической модели оптимизации ассортимента и рецептур новых видов консервов
7. Использование побочных продуктов убоя, модифицированного низкосортного мясного сырья, соевых продуктов, пищевых добавок в консервном производстве.
8. Ресурсосберегающие технологии консервированных мясопродуктов.
9. Современные технологии консервированных паштетов
10. Консервированные вторые готовые блюда функциональной направленности

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.

3.1.4 Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Уважаемые студенты!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.

Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

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

**Тестирование по итогам освоения дисциплины
«Современные технологии мясных консервированных продуктов»
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. рН 5,5
	7. рН 6,8

13. Упитанность может быть

А - 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 °C
65 °C
70 °C

15. Крупнорогатый скот перед убоем прекращают кормить за

- 12 ч;
- 16 ч;
- 20 ч;
- 24 ч;
- 28 ч;

16. Свиной 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. Свиная 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. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении консервов?

- жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
- + специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
- мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук)
- специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном, жир-сырец (расплавленный жир),

22. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?

- жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое

заливают бульоном
специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое
заливают бульоном
мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку
с мясопродуктами
+ вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают
вперемешку с мясопродуктами)

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, заплечная)
5. Грудинка
6. Лопаточная часть
7. Покромка

25. Сроки хранения мясных консервов

- 5 лет
+ от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары
2 года в зависимости от вида консервов и тары
1 год

26. Оптимальный режим хранения мясных консервов, 0С?

Варианты ответа:

- 10 °С
5-8 °С, влажность не выше 75 %
+ 1-5 °С, влажность не выше 75 %
0 °С

27. Содержание поваренной соли для большинства консервов должно быть в пределах ..., %

- 2-3
+1-2,2 % в зависимости от вида
3-3,5 в зависимости от вида
2-2,5

28. Содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %

- +3-3,5
2-2,5
1-2,2
2-3

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

Варианты ответа:

- +200 мг
350 мг
100 мг
не более 250 мг

30. Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:

порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

+ подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

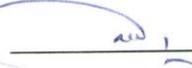
ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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 Б1.В.ДВ.06.01 Современные технологии
мясных консервированных продуктов
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 измене- ний	
		инициатор из- менения	руководитель ОПОП или председатель МКН