

5258223550ea9fbbeb27326a1609b644b334898cab625f5891f288f013a4751fa9

Майский, 2026

Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-6	<i>Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</i>	ПК-6.1. Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: - технологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; - способы биотехнологической обработки сырья при производстве соленых штучных изделий; - требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов мясной отрасли.	Модуль 1. «Технологические аспекты в технологии соленых штучных изделий»»	устный опрос	вопросы к зачету
						Тестовый контроль	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продук-	Модуль 2. «Особенности основных этапов производства соленых штучных изделий»	устный опрос	вопросы к зачету
						Тестовый контроль	
					Модуль 1. «Технологические аспекты в технологии соленых штучных изделий»»	устный опрос	вопросы к зачету
						Тестовый контроль	

				ции;	Модуль 2. «Особенности основных этапов производства соленых штучных изделий»	устный опрос	вопросы к зачету
				• применять научные достижения в технологии соленых штучных изделий; • осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции		Тестовый контроль	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: • терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; • нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности мяса, вспомогательных материалов и готовой продукции; • навыками совершенствования технологических процессов в производстве мясных продуктов; навыками организации производства и регулирования технологических процессов при выработке соленых штучных изделий.	Модуль 1. «Технологические аспекты в технологии соленых штучных изделий»»	устный опрос	вопросы к зачету
						Тестовый Контроль Ситуационные задачи	
					Модуль 2. «Особенности основных этапов производства соленых штучных изделий»	устный опрос	вопросы к зачету
						Тестовый Контроль Ситуационные задачи	

		ПК-6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: • основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; • правила проведения биотехнологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции; • методы и способы контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изделий.	Модуль 1. «Технологические аспекты в технологии соленых штучных изделий»»	устный опрос	вопросы к зачету
						Тестовый контроль	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: • обосновывать и контролировать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изделий; • организовывать и осуществлять производственный контроль над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов; • совершенствовать технологические процессы в направлении снижения норм расхода сырья и повышения качества мясной	Модуль 2. «Особенности основных этапов производства соленых штучных изделий»	устный опрос	вопросы к зачету
						Тестовый контроль	
					Модуль 1. «Технологические аспекты в технологии соленых штучных изделий»»	устный опрос	вопросы к зачету
					Модуль 2. «Особенности основных этапов производства соленых штучных изделий»	Тестовый контроль	

				продукции.			
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: • нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности; • методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных продуктов; • приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной продукции высокого качества.	Модуль 1. «Технологические аспекты в технологии соленых штучных изделий»»	устный опрос	вопросы к зачету
					Тестовый контроль Ситуационные задачи		
					Модуль 2. «Особенности основных этапов производства соленых штучных изделий»	устный опрос	вопросы к зачету
						Тестовый контроль Ситуационные задачи	

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
ПК-6 <i>Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</i>	ПК-6.1 <i>Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не способен продемонстрировать знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Частично демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Аргументировано демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: технологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы технологической обработки сырья при производстве соленых штучных изделий; требования,	Допускает грубые ошибки в изложении технологических процессах в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способах обработки сырья при производстве мясной продукции. Не знает	Частично знает технологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способах обработки сырья при производстве мясной продукции. Не знает требований предъявляемым к составу,	Знает технологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способах обработки сырья при производстве мясной продукции. Не знает требований предъявляемым к составу, качеству	Отлично знает технологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способах обработки сырья при производстве мясной продукции. Не знает требований предъявляемым к составу, качеству

	предъявляемые к составу, качеству и безопасности добавок для производства соленых штучных изделий.	требований предъявляемым к составу, качеству и безопасности для производства соленых штучных изделий.	ву, качеству и безопасности для производства соленых штучных изделий.	и безопасности для производства соленых штучных изделий	и безопасности для производства соленых штучных изделий
	Уметь: - подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в технологии соленых штучных изделий ; - осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Не умеет подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции и применять научные достижения в технологии соленых штучных изделий. Не умеет осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Частично умеет подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции и применять научные достижения в технологии соленых штучных изделий. Не умеет осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Умеет подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции и применять научные достижения в технологии соленых штучных изделий. Не умеет осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Умеет самостоятельно подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции и применять научные достижения в технологии соленых штучных изделий. Не умеет осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности мяса, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования технологиче-	Не владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности мяса, вспомогательных материалов и готовой продукции. Навыки совершенствования технологиче-	Частично владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности мяса, вспомогательных материалов и готовой продукции. Частично владеет навыками совершенствования	Владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности мяса, вспомогательных материалов и готовой продукции, владеет навыками совершенствования технологических	Свободно владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности мяса, вспомогательных материалов и готовой продукции. Свободно владеет навыками совершенствования

	ских процессов при производстве соленых штучных изделий ; навыками организации производства и регулирования технологических процессов при выработке мясных продуктов.	ских процессов в производстве соленых штучных изделий и организации производства и регулирования технологических процессов при выработке мясных продуктов не сформированы.	технологических процессов в производстве соленых штучных изделий и организации производства и регулирования технологических процессов при выработке мясных продуктов	процессов в производстве соленых штучных изделий и организации производства и регулирования технологических процессов при выработке мясных продуктов.	технологических процессов в производстве соленых штучных изделий. Свободно владеет навыками организации производства и регулирования технологических процессов при выработке мясных продуктов
	ПК-6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Не способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Частично владеет способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Владеет способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Владеет способностью самостоятельно обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
	Знать: • основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; • правила проведения технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции; • методы и способы контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при произ-	Не знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; правила проведения технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции. Знания по методам и способам контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных	Частично знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; правила проведения технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции. Частично знает методы и способы контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изде-	Знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; правила проведения технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции. Знает методы и способы контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изделий	Аргументировано знает основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; правила проведения технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции. Аргументировано знает методы и способы контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных

	водстве колбасных изделий.	изделий не сформированы.	лий .		изделий
	Уметь: • обосновывать и контролировать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; • организовывать и осуществлять производственный контроль над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов; • совершенствовать технологические процессы в направлении снижения норм расхода сырья и повышения качества мясной продукции.	Не умеет обосновывать и контролировать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изделий ; организовывать и осуществлять производственный контроль над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов; Умение совершенствовать технологические процессы в направлении снижения норм расхода сырья и повышения качества мясной продукции не сформировано.	Частично умеет обосновывать и контролировать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изделий ; организовывать и осуществлять производственный контроль над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов; Частично умеет совершенствовать технологические процессы в направлении снижения норм расхода сырья и повышения качества мясной продукции	Умеет обосновывать и контролировать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изделий ; организовывать и осуществлять производственный контроль над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов; Умеет совершенствовать технологические процессы в направлении снижения норм расхода сырья и повышения качества мясной продукции	Аргументированно умеет обосновывать и контролировать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изделий; организовывать и осуществлять производственный контроль над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов; Умеет обоснованно совершенствовать технологические процессы в направлении снижения норм расхода сырья и повышения качества мясной продукции
	Владеть: • нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности; • методами и способами контроля над нормами расхода сырья	Не владеет нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности; Не владеет методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомога-	Частично владеет нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности; Частично владеет методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомога-	Владеет нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности; Владеет методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных ма-	Свободно владеет нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности; методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов

	и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий; • приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной продукции высокого качества	ных материалов при производстве соленых штучных изделий; Допускает грубые ошибки в приемах проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной продукции высокого качества	тельных материалов при производстве соленых штучных изделий; Частично владеет приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной продукции высокого качества	териалов при производстве соленых штучных изделий; Владеет приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной продукции высокого качества	при производстве соленых штучных изделий; аргументированно владеет приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной продукции высокого качества
--	---	---	---	--	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ПК-6 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- основы технологических процессов в производстве колбасной продукции;
- способы технологической обработки сырья при производстве колбасных изделий;
- требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности сырья и материалов при производстве колбасных изделий.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- Тестовый контроль
- Устный опрос на лабораторных и практических занятиях.

Вопросы для тестового контроля

1. К интенсивным способам обработки сырья при посоле относятся:
 - а) массирование
 - б) тумблирование
 - в) обработка током
 - г) тендеризация
 - д) нагрев.

Правильный ответ : а,б,г

2. Продолжительность горячего копчения, характерного для копчено-вареных и копчено-запеченых продуктов при температуре 80-100 °С составляет:

- а) от 1 до 8 часов
- б) от 10 до 15 часов
- в) от 2 до 5 часов.

Правильный ответ: в

3. Продолжительность холодного копчения составляет _____ часа

Правильный ответ: 12-72

4. Процесс нагрева, осуществляемый горячим воздухом или воздушно-

дымовой смесью при температуре 55-155 °С называется - _____

Правильный ответ: варка.

5. Сырьем для производства карбонада Российского высшего сорта является

- а) спинная мышца свинных полутуш
- б) мякоть тазобедренной части свинных полутуш
- в) мякоть переднего окорока свинных полутуш

Правильный ответ: а

6. Стандартные посолочные рассолы включают в себя:

- а) хлорид натрия и нитрит натрия
- б) сахар, нитрит натрия и хлорид натрия
- в) хлорид натрия, соль, сахар, нитрит натрия
- г) сахар, соль, нитрат натрия

Правильный ответ: г

7. При производстве шейки Останкинской посол осуществляется рассолом концентрации:

- а) 6-7 %
- б) 10-12 %
- в) 3-5 %

Правильный ответ: а

8. Посол бывает

- 1. кратковременный
- 2. длительный
- 3. диффузионно-осмотический

Правильный ответ: 1,2

9. При какой температуре проводится холодное копчение -°С

Правильный ответ: 18-22

10. Для получения копильного дыма наиболее рационально использовать опилки _____ деревьев

Правильный ответ: плодовых

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции;
- применять научные достижения в технологии колбасных изделий;
- осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- **тестовый контроль;**
- **устный опрос на лабораторных и практических занятиях;**

Вопросы для тестового контроля

1. Цель операции обжарка в колбасном производстве

- а) стабилизация окраски колбасных изделий
- б) уничтожение микроорганизмов
- с) дублирование натуральной и коллагеновой оболочки

Правильный ответ: с

2. В мясной промышленности применяют обвалку

- а) дифференцированную
- б) комбинированную
- с) горизонтальную
- д) вертикальную

Правильный ответ: а, с, д

3. Стартовые культуры и бактериальные препараты это одно и тоже

Правильный ответ: да

5. До какой температуры в центре батонов колбасных изделий проводят операцию варки

a) 70-72 град °C

b) 83-85 град °C

c) 73-75 град °C

d) 71±1 град °C

Правильный ответ: d

6. В комплексных препаратах (премиксах) специи вводят в виде

Правильный ответ: экстрактов

7. Какие фосфаты рекомендуется добавлять в мясные продукты

a) смесь щелочных и кислых

b) кислые

c) щелочные

Правильный ответ: a, b

8. Установите соответствие отделения мясоперерабатывающего предприятия и оборудования применяемого в этом отделении:

1. Отделение посола

a) волчок-дробилка

2. Сырьевое отделения

b) мешалка

c) волчок

d) вакуум-горизонтальный котел

Правильный ответ: 1. - b), c 2. – a), d)

9. Температура дыма при горячем копчении составляет

a) 70-120 °C

b) 35-50 °C

c) 18-22 °C

Правильный ответ: b

10. В готовых колбасных изделиях в соответствии с требованиями нормативной и технической документации определяется показатели

a) физико-химические

b) структурно-механические

c) функционально-технологические

d) микробиологические

e) органолептические

Правильный ответ: a, d, e

11. Определите правильную последовательность операций подготовки сырья при производстве колбасных изделий

- [1] предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
- [2] обвалка отрубов жиловка и сортировка мяса
- [3] разделка полутуш на отрубы
- [4] подготовка шпика

Правильный ответ: 3,2,1,4

12. Определите правильную последовательность операций при посоле мяса для производства колбас

- [1] смешивания его с посолочной смесью или рассолом
- [2] измельчения мяса
- [3] выдержка в посоле

Правильный ответ: 2,1,3

13. Кратковременный посол используется при выработке _____ колбас

Правильный ответ: вареных

14. В каком количестве добавляют нитрит натрия в концентрации к нитритной соли при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?

- a) 5 мг на 50 г сырья
- b) 10 мг на 100 г сырья
- c) 15 мг на 50 г сырья
- d) 20 мг на 100 г сырья

Правильный ответ: b

15. Какие колбасы подвергаются варке?

- a) все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
- b) копченые и вареные
- c) все колбасные изделия
- d) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

Правильный ответ: a

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству

вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности;
- методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной продукции высокого качества.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий
- решение ситуационных задач.

Тестовый контроль

1. При производстве карбонада «Андреевского» выход продукта составляет:

- а) 96 % к массе несоленого сырья
- б) 104 % к массе несоленого сырья
- в) 102 % к массе несоленого сырья.

Правильный ответ: а

2. Какое сырье используется для изготовления рулета из мяса птицы «Птичий базар»:

- а) куриные грудки без кожи или с кожей
- б) тушка птицы обваленная сплошным куском с кожей или без нее
- в) белое и красное мясо птицы.

Правильный ответ: б

3. Последовательность технологического процесса производства окорока «Деликатесного»

- [1] осадка в подвешенном состоянии
- [2] шприцевание рассолом
- [3] обвалка
- [4] подпрессовывание и укладка в сетки
- [5] копчение при 60 °С 3-4 часа
- [6] варка при 80-82 °С до температуры в центре 70-72 °С
- [7] охлаждение до 0-8 °С
- [8] массажирование.

Правильный ответ: 3,2,8,4,1,5,6,7

4. Свиные полутуши для производства соленых штучных продуктов разделяют на _____ отруба

Правильный ответ: 3

5. Нитрит натрия при производстве СШИ используется:

- а) в виде растворов концентрацией 1,5%
- б) в сухом виде по рецептуре
- в) в виде растворов концентрацией 2,5%
- г) в виде растворов концентрацией 1%

Правильный ответ: в

6. В качестве посолочных веществ при производстве соленых штучных изделий используют:

- а) нитрит натрия
- б) соль поваренную пищевую
- в) сахара
- г) каррагинан

Правильный ответ: а,б,в

7. Какие пищевые кислоты используют при производстве СШИ:

- а) аскорбиновую кислоту
- б) лимонную кислоту
- в) щавелевую кислоту

г) уксусную кислоту.

Правильный ответ: а,б,г

8. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Правильный ответ: а

9. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- а) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Правильный ответ: а

12.Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

- а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Правильный ответ: б

13. Не допускается использовать для изделий высших сортов _____ мясо

Правильный ответ: дважды замороженное

14. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом?

- а) не происходит деформации колбас
- б) не происходит усушки колбас
- в) улучшается окраска колбас
- г) устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат

Правильный ответ: б, г

15. Качество готовых деликатесных изделий подтверждается.....

Правильный ответ: ГОСТ, ТУ

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Ситуационные задачи

1. После обвалки и жиловки сырья, размороженного паро-воздушным способом, из мяса выделяется значительное количество мясного сока. Укажите норму потерь мясного сока. Какие мероприятия необходимо предпринять для снижения потерь мясного сока.

2. Выход партии копчено-запеченных окороков составил 82% при требуемом 90%. Проанализируйте несоответствие выходов (причины), дайте технологические рекомендации.

3. При оценке качества готовой продукции у вареного тамбовского окорока отмечено наличие на разрезе:

а) серых пятен,

б) розовых пятен с перламутровым блеском.

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения.

Определить потребное количество ингредиентов рассола для шприцевания

300 кг свиногокопченостей в количестве 25% к массе сырья на основе указанных соотношений.

4.

Наименование компонента	Количество шприцуемого рассола – 25 % к массе сырья	Количество ингредиентов
Вода/лед, л/кг	85,2	64
Соль поваренная пищевая, кг	3,33	2,5
Нитритная соль, кг	8,67	6,5
Фосфаты, кг	1,2	0,9
Сахар-песок, кг	1,4	1,1
Аскорбинат натрия, кг	0,2	0,2
ИТОГО:	100,0	75

4. Потребное количество нитритной соли составляет 7,5 г на 100 кг несоленого сырья. Определить объем 2,5%-ного раствора нитрита натрия, необходимого при составлении рассола на 50 кг сырья при шприцевании.
5. На мясокомбинат поступила говядина 1 категории в количестве 20 полутуш (масса 1 полутуши 110 кг). Определите количество мяса жилованного и жира после обвалки (выход 75,5%).
6. Определить массу свинины на костях, если живая масса животного 200 кг, а убойный выход свинины в шкуре 67,7 %.
7. Произвести расчет сырья для производства 1750 кг окорока деликатесного высшего сорта, выход которого составляет 78% от массы несоленого сырья.

8.

Сырье несоленое, кг на 100 кг	
Мякоть тазобедренной части с толщиной шпика не более 3 см.	100
ИТОГО:	100
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	2300
Нитритная соль	7,3
Сахар-песок	100

9. Произвести расчет сырья для производства 3421 кг ветчины останкинской вареной высшего сорта, выход которой составляет 104,5% от массы несоленого сырья.

Сырье несоленое, кг на 100 кг	
Свинина без видимой жировой и соединительной ткани	100
ИТОГО:	100
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	2500
Казеинат натрия	700
Нитритная соль	7
Сахар-песок	108

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

-Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

ПК -6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК 6.2 - Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;
- правила проведения технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции;
- методы и способы контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий
- тестовый контроль.

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

1. Ассортимент соленых штучных изделий.
2. Белковые препараты животного происхождения на основе гидролизатов из говяжьей жилки.
3. Белковые препараты растительного происхождения.
4. Белковые препараты, животного происхождения на основе свиной шкурки.
5. Варка соленых штучных изделий.
6. Вещества консерванты и красители, применяемые в мясной промышленности.
7. Копчение изделий: назначение, организация производства, режимы.
8. Кратковременный и длительный посол мясного сырья в технологии различных видов термической обработки изделий.

9. Молочно-белковые препараты, используемые в технологии мясопродуктов.

10. Сырокопченые изделия

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Перечень вопросов для тестового контроля

1. Допускается к реализации дважды замороженное и размороженное мясо?

Правильный ответ: нет

2. Совокупность мышечной, жировой и соединительной тканей называется _____

Правильный ответ: мясом

3. Процесс отделения мяса от костей носит название - _____

Правильный ответ: обвалка

4. Установите соответствие:

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| 1) Жилровка мяса | а) отделение мяса от кости |
| 2) Обвалка мяса | б) отделение мяса от сухожилий |

Правильный ответ: 1 – б, 2 – а

5. При каком способе посола мяса получается наиболее стойкий продукт при хранении?

Правильный ответ: сухом

6. К мясокопченым изделиям относится

1. окорок варено-копченный
2. мясной хлеб
3. зельц
4. студень

Правильный ответ: 1

7. Вырезка относится к _____ полуфабрикатам

Правильный ответ: крупнокусковым

8. Разделкой мяса называют операции по _____

- 1) разделению туши на семь частей
- 2) разделению туши на две части
- 3) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- 4) разделению туши на три части

Правильный ответ: 3

9. При разделке свиной полутуш и на подвесных путях сначала отделяют

- 1) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части

- 2) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- 3) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- 4) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

Правильный ответ: 1

10. Посол осуществляют

1. сухим способом;
2. смешанным способом
3. капельным
4. мокрым способом
5. струйным способом

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5

11. Тушу свиньи разделяют на _____ части

Правильный ответ: 3

12. Наиболее слабыми функционально-технологическими свойствами обладает _____ мясо

Правильный ответ: мороженое

13. В результате хранения мяса при температуре выше 10 °С образуется дефект получивший название _____

Правильный ответ: плесневение

15. Дефект мяса, который образуется в результате хранения мяса при высокой температуре и влажности воздуха называется _____

Правильный ответ: гниение

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции;
- применять научные достижения в технологии колбасных изделий;
- осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- *тестовый контроль;*
- *устный опрос на лабораторных и практических занятиях;*

Типовые вопросы для тестового контроля

1. Соленые штучные изделия представляют собой:

- а) части туш убойных животных, подвергнутые какому-либо виду термической обработки
- б) части туш убойных животных, подвергнутые посолу и какому-либо виду термической обработки
- в) части туш убойных животных, подвергнутые посолу и копчению

Правильный ответ: в

2. К отличительным признакам изделий из свинины, говядины и баранины относят:

- а) характер формования
- б) массовую долю костей
- в) возраст животного, из которого изделие произведено

Правильный ответ: б

3. На разрезе видны чередующиеся слои шпика и мышечной ткани – какой это вид изделия

Правильный ответ: грудинка

4. Шпик соленый:

- а) может иметь 1-2 прослойки мышечной ткани
- б) мышечной ткани иметь не должен
- в) должен иметь 5-6 прослойки мышечной ткани

Правильный ответ: а

6. Количество категорий соленых штучных изделий составляет _____ штук

Правильный ответ: 5

7. Плечелопаточная часть полутуш – это _____

Правильный ответ: грудинка

8. Карбонад и буженину различают по

- а) форме
- б) способу термической обработки
- в) количеству чередующихся слоев мяса и шпика

Правильный ответ: б

10. Толщина соленого шпика в его тонкой части (без учета шкуры) должна быть

- а) от 2,5 до 3,5 см
- б) не менее 2,5 см
- в) не более 2,5 см

Правильный ответ: б

11. Соленые штучные изделия делят по категориям в зависимости от:

- а) пищевой и вкусовой ценности
- б) содержания жировой ткани
- в) вида мяса

Правильный ответ: в

12. По степени измельчения изделия из свинины, говядины и баранины бывают

- а) цельнокусковые и реструктурированные
- б) фаршевые и блочные
- в) цельнокусковые и рулетные

Правильный ответ: а

13. Карбонад готовят из

- а) лопатки
- б) из заднего окорока без костей и шкуры
- в) спинной и поясничной мышц

Правильный ответ: в

15. Шпик копченый имеет желто-оранжевую окраску, т.к.

- а) термообработку производили коптильной жидкостью
- б) поверхность покрыта слоем красного перца
- в) при копчении используют кору апельсинового дерева

Правильный ответ: а

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

- 71 – 100% от 4 до 5 баллов,
- 41 – 70 % от 1 до 3 баллов,
- 0 – 40 % 0 баллов.

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по темати-

ке лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности;
- методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной продукции высокого качества.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий
- решение ситуационных задач;

Типовые вопросы для тестового контроля

1. Предельные нормы доли мышечной ткани в рецептуре продукта из свинины категории А

- а) 60-70%
- б) 70-80%
- в) более 80%

Правильный ответ: в

2. К отличительным признакам изделий из свинины, говядины и баранины относят

- а) возраст животного, из которого изделие произведено
- б) массовую долю костей
- в) степень измельчения

Правильный ответ: б

3. Для производства соленого шпика используют

- а) шпик хребтовой и боковой частей свиной туши
- б) шпик хребтовой части свиной туши
- в) шпик боковой части свиной туши

Правильный ответ: а

5. Можно ли реализовывать копченые мясные изделия с серыми пятнами на разрезе _____

Правильный ответ: нельзя

6. Соленые штучные изделия различают:

а) в зависимости от части туши, из которой они получены, и способа обработки

б) в зависимости от способа обработки

в) в зависимости от части туши, из которой они получены

Правильный ответ: а

7. К отличительным признакам изделий из свинины, говядины и баранины относят

а) массовую долю костей

б) вид сырья

в) возраст животного, из которого изделие произведено

Правильный ответ: а

8. Рулеты готовят из свиных _____

Правильный ответ: окороков

10. Срок годности копчено-вареных изделий из свинины с применением регуляторов кислотности составляет ____ суток

Правильный ответ: 30

11. _____ мясо не может быть использовано для производства цельномышечной продукции.

Правильный ответ: дважды замороженное

12. В зависимости от характера и особенностей технологической обработки готовую продукцию можно разделить на следующие группы:

а). Сыро-соленые изделия, предназначенные для длительного хранения в рассоле или вне рассола

б). Варено-соленые изделия, предназначенные для быстрой реализации

в). Копчено-вареные изделия, предназначенные для кратковременного хранения

г). Копчено-запеченные изделия, отличающиеся от копчено-вареных тем, что их тепловую обработку производят одновременно с копчением при достаточно высокой температуре;

д). Запеченные (жареные) изделия;

е). Копченые изделия, предназначенные для длительного хранения

Правильный ответ: а

13. Хамон изготавливают из _____.

Правильный ответ: свинины.

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

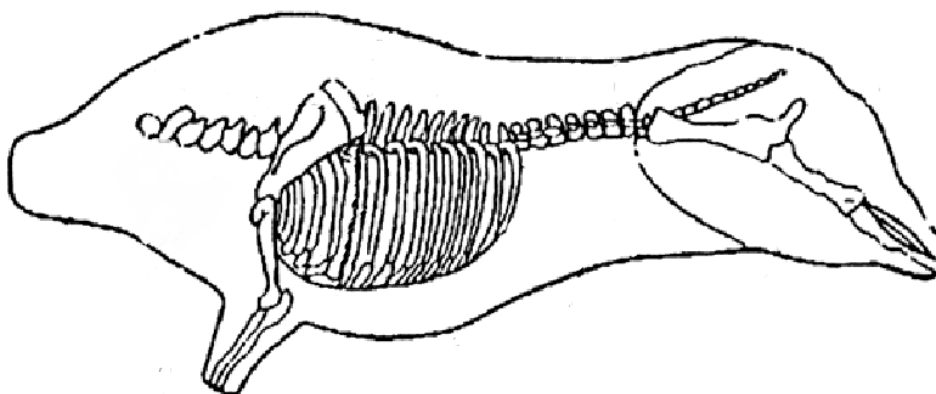
Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Ситуационные задачи

1. Какое количество массовой доли нитритной соли и поваренной соли не должно превышать в производстве копчено-вареных продуктов?
2. Какое количество массовой доли нитритной соли и поваренной соли и фосфатов не должно превышать в производстве вареных продуктов?
3. На рисунке представлена свиная полутуша, на сколько отрубов происходит ее разделка для производства продуктов из свинины? На рисунке выделите эти отруба.



4. Произвести расчет сырья для производства 2193 кг рулета волгоградского копчено-запечённого высшего сорта, выход которого составляет 85% от массы несоленого сырья.

Сырье несоленое, кг на 100 кг	
Свинина в шкуре от свиной туши 2 категории	100

Без костей и хрящей	
ИТОГО:	100
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	6800
Нитритная соль	25
Сахар-песок	250

5. Какая продукция вырабатывается из спинно-реберной части говядины? Перечислите их названия для выработки копчено-вареных, варено-копченых и копчено-запечённых продуктов.
6. Какие продукты вырабатывают из лопаточной части говядины? Перечислите их названия для выработки варено-копченых продуктов
7. Расскажите о способе, процессе посола сырья и расчете ингредиентов для приготовления шпика копченого
8. На каждой упаковочной единице фасованных изделий должна быть этикетка в виде печати на пленке, или наклеенная на упаковку с продуктом. Расскажите, какие данные должны быть указаны на этикетке?
9. Продукты с какими имеющимися дефектами не подлежат реализации, и направляются на доработку или на промышленную переработку? Перечислите эти дефекты.
10. Для изготовления каких продуктов из свинины используют полученное сырье при разделке переднего, среднего и заднего отрубов? Перечислите их названия.

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

- Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

-Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

-Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

-Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

II. Рубежный рейтинг (Модули №№1-2, 2×30 баллов=60 баллов)

Критерии оценивания собеседования (по модулю дисциплины, 5 баллов):

5 баллов и/или «отлично»: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

От 4 до 5 баллов и/или «хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

От 3 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Менее 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Перечень вопросов к зачету

1. Технологические аспекты производства соленых штучных изделий.
2. Биохимические аспекты процесса посола соленых штучных изделий.
3. Варка мясопродуктов: цель, сущность, режимы.
4. Влияние вакуумной обработки на качественные показатели соленых штучных изделий.
5. Запекание мясопродуктов: цель, сущность, режимы
6. Интенсивные способы обработки мясного сырья при посоле: общая характеристика.
7. Инъектирование: цель, сущность, особенности выполнения операции.
8. Копчение мясопродуктов: цель, сущность, режимы.
9. Массирование: цель, сущность, особенности использования.
10. Механизм действия основных функциональных добавок в процессе реструктурирования.
11. Механическая тендеризация мяса: цель, сущность, особенности использования.
12. Оборудование, используемое для механической обработки мясного сырья при посоле.
13. Общие технологические подходы при производстве соленых штучных изделий.
14. Осадка мясопродуктов: цель, сущность, режимы.
15. Особенности мокрого способа посола при производстве соленых штучных изделий.
16. Особенности приготовления многокомпонентных рассолов.
17. Особенности смешанного способа посола при производстве соленых штучных изделий.
18. Особенности сухого способа посола при производстве соленых штучных изделий.
19. Особенности технологии производства вареных соленых штучных изделий.
20. Особенности технологии производства жареных соленых штучных изделий.
21. Особенности технологии производства запеченных соленых штучных изделий.
22. Особенности технологии производства копчено-вареных соленых штучных изделий.
23. Особенности технологии производства копчено-запеченных соленых штучных изделий.
24. Особенности технологии производства реструктурированных мясопродуктов.
25. Особенности технологии производства сыровяленых соленых штучных изделий.

26. Особенности технологии производства сырокопченых соленых штучных изделий.
27. Охлаждение мясопродуктов: цель, сущность, режимы.
28. Пищевые добавки, обеспечивающие биотехнологический эффект при производстве соленых штучных изделий.
29. Подготовка мясного сырья при производстве соленых штучных изделий.
30. Подготовка соленых штучных изделий к термической обработке.
31. Посол мясного сырья: общая характеристика процесса.
32. Реструктурированные мясные продукты. Адгезионно-когезионное взаимодействие при их производстве.
33. Роль мясопродуктов в питании человека. Ассортимент соленых штучных изделий.
34. Специфика состава многокомпонентных рассолов и его влияние на технологический эффект.
35. Способы шприцевания рассолов при производстве соленых штучных изделий.
36. Сушка мясопродуктов: цель, сущность, режимы.
37. Термическая обработка соленых штучных изделий.
38. Технологическая схема производства «Карпаччо».
39. Технологическая схема производства балыка сырокопченого.
40. Технологическая схема производства бекона английского копчено-вареного.
41. Технологическая схема производства буженины.
42. Технологическая схема производства ветчины для завтрака.
43. Технологическая схема производства говядины запеченной.
44. Технологическая схема производства грудинки сырокопченной.
45. Технологическая схема производства карбонада жаренного.
46. Технологическая схема производства карбонада запеченного.
47. Технологическая схема производства карбонада копчено-запеченного «Андреевский».
48. Технологическая схема производства карбонада российского.
49. Технологическая схема производства корейки копчено-вареной.
50. Технологическая схема производства окорока воронежского сырокопченного
51. Технологическая схема производства окорока восточного из баранины.
52. Технологическая схема производства окорока деликатесного копчено-вареного.
53. Технологическая схема производства окорока тамбовского вареного.
54. Технологическая схема производства рулета ленинградского.
55. Технологическая схема производства рулета ростовского.
56. Технологическая схема производства филеешки сырокопченной деликатесной.
57. Технологическая схема производства филея говяжьего копчено-вареного.

58. Технологическая схема производства шейки московской запеченной.
59. Требования, предъявляемые к готовым соленым штучным изделиям.
60. Тумблирование: цель, сущность, особенности использования.
61. Ускоренные технологии производства соленых штучных изделий.
62. Факторы, влияющие на качество готовых соленых штучных изделий.
63. Фильтрационно-диффузионные процессы при посоле мяса.
64. Характеристика вспомогательных материалов и требования, предъявляемые к ним, при производстве соленых штучных изделий.
65. Характеристика основного сырья и требования, предъявляемые к нему, при производстве соленых штучных изделий.
66. Характеристика посолочных веществ, используемых при производстве соленых штучных изделий.

Промежуточная аттестация (зачет) (25 баллов).

Тестирование, включающее в себя перечень вопросов, позволяющих оценить степень освоения дисциплины с точки зрения знания основ по планированию научных исследований, умения применить их в конкретной ситуации и применения полученных навыков при решении конкретных ситуационных задач.

Критерии оценивания (5 вопросов×1 балл=5 баллов + 4 вопроса × 2 балла=8 баллов + 4 вопроса × 3 балла = 12 баллов = 25 баллов):

- 5 вопросов простого уровня сложности, позволяющие оценить пороговый уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимально можно набрать 5 баллов.

-4 вопроса среднего уровня сложности, позволяющие оценить продвинутый уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 2 балла. Максимально можно набрать 8 баллов.

-4 вопроса повышенного уровня сложности, позволяющие оценить высокий уровень освоения компетенции обучающимся. Каждый правильный ответ оценивается в 3 балла. Максимально можно набрать 12 баллов.

Критерии оценивания личностных качеств обучающегося, проявленных при изучении дисциплины (по рейтингу личностных качеств, 10 баллов):

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ
- от 4 до 5 баллов,
- участие в научной конференции
- от 2 до 3 баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе
- от 0 до 5 баллов.

- дисциплинированность и желание освоить материал, усидчивость – от _0_ до _5_ баллов.

III. Творческий рейтинг (5 баллов)

Критерии оценивания творческого задания

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ – от 4 до 5 баллов,
- участие в научной конференции – от 2 до 3 баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе – от 0 до 1 баллов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты лабораторных работ, тестовый контроль, устный опрос.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменно-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля)	10

честв	(дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине форми-

руется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.