

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбинов Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2024 14:46:49
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
дисциплины (модуля)**

Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли

**Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

**Направленность (профиль)
Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
бакалавр**

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра
Разработчик (и)

Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии факультет (институт)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 2024

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Оценочные материалы по дисциплине включают в себя:

- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;

- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля) в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины.

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений 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	5
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПК С-3.	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПКС-3 Знает требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния ИД-2 ПКС-3 Способен определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества ИД-3 ПКС-3 Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	Знает и понимает методику выбора режимов хранения мясной продукции	Умеет обосновать режимы хранения мясной продукции	обосновывает режимы хранения мясной продукции
ПК С-6.	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКС-6.1 ИД-1 Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения ПКС-6.2. ИД-2 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ПКС-6.3. ИД-3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает требования к качеству мяса ; Методы оценки, контроля качества и безопасности мяса и продуктов его переработки	Умеет осуществлять контроль качества и безопасности мяса и продуктов его переработки	Владеет навыками осуществления контроля качества и безопасности мяса и продуктов его переработки

**2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по дисциплине (модулю)**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
1	Наименование 2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к зачету с оценкой
	Критерии оценки зачету с оценкой
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	Перечень вопросов для написания контрольной работы
	Критерии оценки выполнения контрольной работы
	Шкала оценивания
3. Средства для текущего контроля	Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы рефератов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Комплект тестовых заданий
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы заданий для работы в малых группах
Критерии оценивания	
Шкала оценивания	

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижения 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				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{пск-3} ИД-2 _{пск-3} ИД-3 _{пск-3}	Полнота знаний	Знает современные технологии и обосновывать их применение в мясной отрасли; требования к качеству мяса; методы оценки, контроля качества и безопасности мяса и продуктов его переработки.	Не знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	хорошо знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	В полной мере знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Перечень вопросов к зачету с оценкой, комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов, темы рефератов, ситуационные задачи, комплект тестовых заданий темы заданий для работы в малых группах
		Наличие умений	Умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в мясной отрасли; осуществлять контроль качества и безопасности мяса и продуктов его переработки; Умеет обосновать режимы хранения мясной продукции	Не умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	хорошо умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	В полной мере умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками реализации современных технологий и обоснования их применения в мясной отрасли; навыками осуществления контроля качества и безопасности мяса и продуктов его переработки; обосновывает режимы хранения мясной продукции	Не способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	хорошо способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Достаточно хорошо способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	В полной мере способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПКС-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{пск-6} ИД-2 _{пск-6} ИД-3 _{пск-6}	Полнота знаний	Знает современные технологии и обосновывать их применение в мясной отрасли; требования к качеству мяса; методы оценки, контроля качества и безопасности мяса и продуктов его переработки.	Не знает контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	хорошо знает контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Достаточно хорошо знает контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В полной мере знает контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		Наличие умений	Умеет реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в мясной отрасли; осуществлять контроль качества и безопасности мяса и продуктов его переработки; Умеет обосновать режимы хранения мясной продукции	Не умеет осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	хорошо умеет осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Достаточно хорошо умеет осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В полной мере умеет осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками реализации современных технологий и обоснования их применения в мясной отрасли; навыками осуществления контроля качества и безопасности мяса и продуктов его переработки; обосновывает режимы хранения мясной продукции	Не способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	хорошо способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Достаточно хорошо способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В полной мере способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

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

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

4.1.2.Перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине

1. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов (ПКС-3, ПКС-6)
2. Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуктов. (ПКС-3, ПКС-6)
3. Особенности инструментальных методов оценки качества продукции. (ПКС-3, ПКС-6)
4. Схема методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясопродуктов. Экспертная оценка. (ПКС-3, ПКС-6)
5. Комплексная оценка качества птицы и птицепродуктов. Статистическая оценка результатов анализа. (ПКС-3, ПКС-6)
6. Роль системы стандартизации, метрологии и сертификации в оценке качества продукции. (ПКС-3, ПКС-6)
7. Устройство и оснащение производственной лаборатории. (ПКС-3, ПКС-6)
8. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям уоя и первичной переработки. (ПКС-3, ПКС-6)
9. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях. (ПКС-3, ПКС-6)
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса уоя и первичной обработки и холодильного хранения птицы. (ПКС-3, ПКС-6)
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое птицы. (ПКС-3, ПКС-6)
12. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и подразделениям птицеперерабатывающего производства. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция, дератизация. (ПКС-3, ПКС-6)
13. Контроль качества при транспортировании и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях. (ПКС-3, ПКС-6)
14. Контроль технологического процесса уоя и первичной обработки птицы. Категории упитанности тушек. (ПКС-3, ПКС-6)
15. Технохимический контроль холодильной обработки и хранения птицы и птицепродуктов. (ПКС-3, ПКС-6)
16. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы. (ПКС-3, ПКС-6)
17. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к сырью, готовой продукции. Контроль технологического процесса. (ПКС-3, ПКС-6)
18. Требования к сырью и готовой продукции колбасного производства. Определение качества. (ПКС-3, ПКС-6)
19. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий. (ПКС-3, ПКС-6)

20. Требования к сырью и готовой продукции кулинарного производства. Определение качества. (ПКС-3, ПКС-6)
21. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий. (ПКС-3, ПКС-6)
22. Производственный контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции. (ПКС-3, ПКС-6)
23. Производственный контроль изготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции. (ПКС-3, ПКС-6)
24. Производственный контроль изготовленияпельменей с использованием мяса птицы. Определение качества продукции. (ПКС-3, ПКС-6)
25. Требования к качеству сырья, тары, и готовой продукции при производстве баночных консервов. Определение качества. (ПКС-3, ПКС-6)
26. Контроль производственного процесса изготовления консервов из мяса птицы по стадиям технологической обработки.
27. Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов. (ПКС-3, ПКС-6)
28. Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов. Определение качества сухих яйцепродуктов. (ПКС-3, ПКС-6)
29. Контроль технологического процесса производства замороженного меланжа и сухого яичного порошка. (ПКС-3, ПКС-6)
30. Требования к качеству сырья и готовой продукции при производстве кормовой и технической продукции. (ПКС-3, ПКС-6)
31. Контроль технологического процесса производства кормовой муки и жира из отходов переработки птицы. (ПКС-3, ПКС-6)

4.1.2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО

4.1.2.1 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

1. Назовите составляющие комплексной оценки качества продукции.
2. Охарактеризуйте значение стандартизации и сертификации в совершенствовании контроля производства, обеспечении выпуска продукции высокого качества.
3. В чем состоит роль метрологии в решении задач повышения качества продукции?
4. Перечислите показатели, определяющие пищевую и биологическую ценность продуктов животного происхождения.
5. Назовите органолептические методы или показатели качества, которые определяются органолептическими методами оценки. Перечислите и кратко охарактеризуйте основное оборудование, комплектующие производственных лабораторий.
6. Сделайте обзор необходимой нормативной документации в области контроля производства и качества продукции для работы производственных лабораторий.
7. Какие службы перерабатывающего комбината формируют и организывают контроль качества сырья, производства и готовой продукции?
8. Роль и основные задачи службы качества на предприятиях перерабатывающих животноводческое сырье.
9. Назовите основные этапы первичной переработки убойных животных.
10. Современные способы оглушения животных, условия и регламент параметров.
11. Перечислите и кратко охарактеризуйте технические требования к убойным животным и с.-х. птицы, в соответствии с техническими условиями.
12. Какие регламентируемые операции подлежат контролю в цехе убоя скота и разделки туш?
13. Перечислите технологические операции первичной переработки птицы.
14. Назовите и охарактеризуйте причины появления дефектов при переработке животных и птицы.
15. Охарактеризуйте условия, режимные параметры и последовательность этапов съемки шкур с крс, мрс и свиней.
16. Назовите требования нормативно-технической документации к шкуропосолке различными методами.
17. Перечислите требования к показателям качества консервированных шкур.
18. Назовите и охарактеризуйте требования к качеству сырья, для выработки пищевых топленых жиров.
19. Охарактеризуйте организацию и правила входного контроля сырья для производства пищевых топленых и технических жиров.
20. Назовите этапы и регламенты технологического процесса.

21. По каким показателям качества, проводится контроль соответствия готовой продукции требованиям нормативной документации?
22. Что такое кислотное и перекисное число? Какими методами определяется уровень кислотности и порчи жиров?
23. Какими методами проводится комплексная оценка качества пищевых жиров?
24. Назовите обязательные требования к сырью, предназначенному для выработки кормовой муки?
25. Назовите правила входного контроля при производстве кормовых продуктов из сырья животного происхождения.
26. Назовите классификацию кормовых продуктов и полуфабрикатов, изготовляемых из сырья животного происхождения и продуктов убоя.
27. Перечислите стадии технологических процессов производства кормовой муки с регламентируемыми параметрами, которые подлежат обязательному контролю.
28. Назовите классификацию кормовой муки и требования к готовой продукции.
29. Назовите классификацию технического жира и требования к готовой продукции.
30. Перечислите методы контроля качества кормовой муки и технического жира.
31. Дайте развернутую характеристику кормовым продуктам из продуктов убоя скота и птицы с указанием питательности.
32. Назовите требования к сырью и дополнительным материалам для производства желатина и клея.
33. Перечислите органолептические, физические и физикохимические характеристики применяемые для контроля качества желатина и клея.
34. Назовите показатели, в соответствии с которыми желатин и клей подразделяют на сорта.
35. Охарактеризуйте организацию текущего контроля за соблюдением режимных параметров технологического процесса производства желатина.
36. Укажите условия и режимные параметры, необходимые для хранения желатина и клея.
37. Перечислите и охарактеризуйте методы определения качества продукции желатинового производства.
38. Назовите требования к качеству крови в соответствии с характером ее дальнейшей переработки.
39. Дайте характеристику требований к качеству альбуминов.
40. Назовите и дайте оценку методам определения качества сухих кровепродуктов.
41. Назовите и дайте характеристику этапам автолиза и созревания мясного сырья.
42. Охарактеризуйте биохимические процессы, происходящие в продуктах убоя при их охлаждении и заморозке.
43. Дайте оценку процессам биохимического и физико-химического характера при холодильном хранении мясного сырья и продуктов убоя.
44. Охарактеризуйте методы оценки свежести и пищевого качества мяса.
45. Назовите факторы, определяющие продолжительность хранения охлажденного и замороженного мяса и других продуктов животноводства.
46. Назовите причины порчи мясопродуктов при холодильном хранении.
47. Назовите показатели характеризующие степень свежести мяса.
48. Опишите механизмы окисления жиров.
49. Назовите методы и охарактеризуйте режимные параметры процессов охлаждения и заморозки животного сырья.
50. Какие факторы определяют качество охлажденного и размороженного мясного сырья?
51. Какие Вы знаете методы контроля качества мяса?
52. Что такое степень технологической пригодности мясного сырья?
53. Какими методами можно определять технологические параметры мяса?
54. Какие требования предъявляются к качеству сырья и дополнительным материалам при производстве полуфабрикатов и готовых изделий из мяса?
55. Сформулируйте обязательные правила входного контроля.
56. Перечислите современные требования к готовой продукции и полуфабрикатам.
57. Назовите контролируемые параметры этапов технологического процесса при производстве полуфабрикатов, колбасных и соленых изделий.
58. Перечислите основные методы контроля качества колбасных и соленых изделий.
59. Назовите классификацию и требования нормативно-технических документов к полуфабриката и колбасным изделиям.
60. Назовите и охарактеризуйте входной контроль качества сырья, дополнительных материалов при производстве пастеризованных и стерилизованных баночных консервов.
61. Какие требования к готовой продукции, обозначенные нормативно-технической документацией.

62. Назовите основные дефекты качества, влияющие на сохранность, пищевую безопасность и товарный вид.
63. Какие методы применяют для контроля качества мясных и мясорастительных консервов.
64. Назовите требования к маркировке и упаковке баночных консервов.
65. Классифицируйте и охарактеризуйте продукты переработки молочного сырья.
66. Перечислите побочные продукты, получаемые при переработке молока.
67. Дайте характеристику требованиям, предъявляемым к сырью, дополнительным материалам и готовой продукции казеинового производства.
68. Перечислите контролируемые параметры при производстве лактозы.
69. Перечислите методы контроля качества казеина и лактозы.
70. Дайте определение и характеристику сухим и мороженым яйцепродуктам.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

5.2. Критерии оценки к зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.2. Критерии оценки к вопросам контрольной работы

- полнота раскрытия темы;
- правильность формулировки и использования понятий и категорий;
- правильность выполнения заданий/ решения задач;
- аккуратность оформления работы и др.

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
<u>86-100</u> баллов «отлично»	Полное раскрытие темы, указание точных названий и определений, правильная формулировка понятий и категорий, приведены все необходимые формулы, соответствующая статистика и т.п., все задания выполнены верно (все задачи решены правильно), работа выполнена аккуратно, без помарок.
<u>71-85</u> баллов «хорошо»	Недостаточно полное раскрытие темы, одна-две несущественные ошибки в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных и т. п., кардинально не меняющие суть изложения, наличие незначительного количества грамматических и стилистических ошибок, одна-две несущественные погрешности при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена аккуратно.
<u>56-70</u> баллов «удовлетворительно»	Ответ отражает лишь общее направление изложения лекционного материала, наличие более двух несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т. п.; большое количество грамматических и стилистических ошибок, одна-две существенные ошибки при выполнении заданий или в решениях задач. Работа

	выполнена небрежно.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует слабое понимание программного материала. Тема не раскрыта, более двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных, при выполнении заданий или в решениях задач, наличие грамматических и стилистических ошибок и др. Нет ответа. Не было попытки выполнить задание.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

6.1 Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

1. Отбор проб колбасных изделий.
 2. Упаковка пробы колбасных изделий.
 3. Сопроводительный документ пробы колбасных изделий.
 4. Определение вкуса и запаха колбасных изделий.
 5. Определение консистенции колбасных изделий.
 6. Определение сочности сосисок и сарделек.
 7. Определение цвета фарша и шпика.
 8. Признаки, по которым определяется доброкачественность колбасных изделий.
 9. Внешний вид доброкачественных колбасных изделий.
 10. Запах и вкус доброкачественных колбасных изделий.
 11. Вид на разрезе доброкачественных колбасных изделий.
 12. Консистенция доброкачественных колбасных изделий.
 13. Подготовка колбасных изделий для определения содержания влаги.
 14. Определение содержания влаги высушиванием в сушильном шкафу.
 16. Формула вычисления содержания влаги в колбасных изделиях.
 17. Подготовка проб колбасных изделий к определению содержания хлорида натрия.
 18. Методика определения содержания хлорида натрия в колбасных изделиях.
 19. Формула вычисления содержания хлорида натрия в колбасных изделиях.
 21. Качественное определение крахмала в колбасных изделиях.
 22. Методика количественного определения содержания крахмала в колбасных изделиях.
 23. Формула вычисления содержания крахмала в колбасных изделиях.
 24. Подготовка проб колбасных изделий к определению содержания нитритов.
 26. Принцип метода определения нитритов в колбасных изделиях.
 27. Приготовление вытяжки при определении нитритов в колбасных изделиях.
 28. Осаждение белков в вытяжках, предназначенных для определения нитритов в колбасных изделиях.
 29. Методика определения содержания нитритов в мясных продуктах при помощи цилиндров Генера.
 30. Формула расчета содержания нитритов в мясных продуктах при определении их с помощью цилиндров Генера.
- Критерии оценивания:
- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
 - полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
 - сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
 - логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
 - использование дополнительного материала;

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

6.2. Темы рефератов

1. Основные приборы и оборудование производственных лабораторий пищевых предприятий.
2. Техническая база мясоперерабатывающих предприятий.
3. История развития технологического контроля.
4. Нормирование и определение качества сельскохозяйственных продуктов.
5. ХАССП на малых предприятиях мясной промышленности.
6. Организация технoхимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях (Задачи и функции технoхимического контроля)
7. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясoпродуктов. Пищевая ценность мяса
8. Идентификация и экспертиза мяса и мясных продуктов. Дегустация
9. Контроль уоя и переработки скота и птицы
10. Контроль холодильной обработки и хранения мясного сырья
11. Контроль производства и качества колбасных изделий, полуфабрикатов и цельномышечных
12. Влияние технологических факторов на качество готовых мясных изделий
13. Определение качества колбасных изделий и копченостей
14. Контроль обработки и качества консервированных шкур
15. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров
16. Определение качества пищевых жиров
17. Контроль производства и качества кормовой муки и технических жиров
18. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки
19. Контроль производства и качества мясных баночных консервов
20. Контроль производства и качества яйцопродуктов

Критерии оценивания

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «Отлично»	Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и
71-85 балла «Хорошо»	Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников
56-70 балла «Удовлетворительно»	Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
0-55 баллов «Неудовлетворительно»	Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.

6.3. Комплект тестовых заданий

№ 1

В колбасном и консервном производстве обычно используют мясное сырье пониженного качества:

- А- мясо в тушах, четвертинах и в блоках, которое не может быть реализовано в сыром виде;
- Б- мясо в кусках и обрезках, которое заготовило население;
- В- мясо, измельченное до полуфабрикатов на боенском предприятии;
- Г- мясо в виде трименга, фарша и механической добавки, не допущенное к кулинарной обработке.

№ 2

При изготовлении колбас особое внимание обращают на отдельные технологические процессы:

- А- на обвалку и жиловку мяса;
- Б- на измельчение и созревание фарша;
- В- на обжарку и варку колбасных батонов;
- Г- на все технологические процессы, которые влияют на доброкачественность готового продукта.

№ 3

При производстве колбас и консервов учитывают требования нормативных документов:

- А- ветзаконодательства Российской Федерации;
- Б- требования Правил ветсанэкспертизы;
- В- технологических инструкций по изготовлению колбас и консервов;
- Г- ТУ, ГОСТ, СанПин 2.3.2 1078-01, закон «О ветеринарии».

№ 4

Колбасы с истекшим сроком хранения возвращают на предприятие – изготовитель для выработки других мясных продуктов:

- А- на изготовление вареных колбас низших сортов;
- Б- на изготовление фаршевых консервов;
- В- на изготовление СЖК;
- Г- на повторную варку с изменением сорта.

№ 5

Колбасные изделия до реализации подвергают ветеринарно- санитарной экспертизе с лабораторным анализом:

- А- при использовании сырья низкого качества;
- Б- при подозрении на нарушение технологического процесса;
- В- при пороках в готовых колбасных изделиях;
- Г- во всех партиях органолептически, лабораторный анализ физико- химический, микробиологический по графику (1 раз в 5, 10, 15, 30 дней)

№ 6

У колбасных изделий отмечают пороки (серый цвет, горький привкус, серо-зеленое окрашивание фарша, рыхлый шарф):

- А- в случае недоварки и нет кислой среды фарша, от солей кальция более 0,02 мг/кг, от повышенной микробиологической контаминации и после избыточной обработки хлористым кальцием, от нарушения технологии изготовления колбас;
- Б- от плохой муки, плесеней, от недостатка нитрита натрия, при использовании недозревшего мяса;
- Г- от нарушения гигиены изготовления колбас.

№ 7

При выпуске колбас проводят их лабораторный анализ и для этого отбирают пробы определенной массы:

А- около 150-200 г каждого вида и сорта;

Б- около 250-300 г;

В- 350- 400 г;

Г- 450-500г;

№ 8

При изготовлении копченых изделий используют древесину определенных пород деревьев:

А- липа, ива, тополь, рябина;

Б- сосна, яблоня, вишня, груща;

В- дуб, бук, береза, ольха, кедр, лиственница;

Г- клен, каштан, осина;

№ 9

При изготовлении копченостей используют разные методы копчения:

А- длительное;

Б- ускоренное;

В- сухое, холодное, горячее, мокрое;

Г- комбинированное;

№ 10

При выпуске копченостей проводят контроль по определенным показателям:

А- масса продукта и его товароведные показатели;

Б- влага, соль, нитрит, органолептика, пороки технологические;

В- наличие пороков и плесневения;

Г- ослизнение оболочки, признаки порчи;

№ 11

На производство колбасных изделий может быть использовано мясо и субпродукты довальческого скота;

А- мясо хозяйств по договору;

Б- мясо частных лиц по договору;

В- мясо потребкооперации по договору;

Г- мясо, которое возвращать владельцу в необеззараженном виде не разрешается

№ 12

На производство колбас и консервов может быть использовано мясо, поступившее в реализацию на рынках:

А- когда не может быть реализовано и возвращено;

Б- когда обнаружена болезнь, при которой допускается промпереработка;

В- когда имеются признаки несвежего мяса;

Г- когда отмечены нарушения в оформлении документов;

№ 13

При производстве колбас и консервов ветсантребования предусматривают требования ГОСТ, ТУ и инструкции по изготовлению данных мясных продуктов:

А- по органолептике сырья и вспомогательных материалов;

Б- по микробиологическим показателям сырья и добавок;

В- по физико –химическим показателям сырья;

Г- по органолептическим и лабораторным показателям сырья, добавок и вспомогательных материалов, а также соблюдению технологии изготовления продуктов;

№ 14

В колбасных изделиях обнаружены бактерии родов субтилис и мезентерикус, какая санитарная оценка колбасы?

А- реализация допускается с ограничением срока хранения;

Б- реализация не допускается;

В- переработка на низшие сорта;

Г- реализация без ограничения;

№ 15

В колбасных изделиях обнаружены патогенные микробы, какая санитарная оценка колбасы?

А- проварка при 85° С;

Б- техническая утилизация;

В- стерилизуются и используются как сырье для ливерных колбас;

Г- направляются на изготовление колбас низших сортов.

№ 16

После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка сарделек?

- А- дополнительная проварка;
- Б- выпустить в реализацию в зависимости от результатов баканализа;
- В- выпустить в реализацию, если по органолептике не установлен недовар;
- Г- повторная проварка;

№ 17

Колбасные изделия должны иметь специальную маркировку по виду и сорту:

- А- при помощи вязки шпагатом;
- Б- при помощи документов на продукцию;
- В- при помощи типографского исполнения;
- Г- при использовании этикеток;

№ 18

При проварке вареных колбас используют разные режимы термического воздействия:

- А- 68-73°C;
- Б- 68-75°C;
- В- 75-85°C;
- Г- 56-62°C.

№ 19

При реализации колбасных изделий оформляют комплект документов:

- А- справка или ветеринарное свидетельство;
- Б- качественное удостоверение или удостоверение о качестве;
- В- накладная или ассортиментный минимум;
- Г- гигиенический сертификат или сертификат соответствия.

№ 20

В колбасном производстве ветеринарная служба контролирует как основное сырье, так и вспомогательные материалы:

- А- основное- мясо, белковые наполнители, соль, специи, добавки;
- Б- основное- мясо, жир;; вспомогательные материалы- добавки, соль, специи, оболочка;
- В- основное- мясо, жир, белковые наполнители; вспомогательные материалы- оболочка, добавки, специи, соль;
- Г- основное- мясо, вспомогательный- жир, добавки, специи, шпагат.

№ 21

При контроле колбасных изделий отмечается серый цвет фарша:

- А- нет кислородной среды, нет гликолиза в мясе, недовар батонов;
- Б- нет аскорбиновой кислоты, нет фосфатов;
- В- мало нитрита натрия добавлено в фарш;
- Г- много добавлено соевого белка.

№ 22

На срезе батона вареной колбасы появляется зеленое кольцо под оболочкой или вокруг воздушного пузыря по причине:

- А- мало добавлено нитрита натрия;
- Б- высокая бактериальная обсемененность фарша;
- В- высокое ОМЧ фарша, недовар батонов, медленное охлаждение;
- Г- фарш обрабатывают хлористым кальцием и много соевого белка.

№ 23

При контроле колбасных изделий отмечается горький привкус:

- А- от развития микроорганизмов;
- Б- от добавления растворимых солей кальция (более 0,02 мг/кг фарша)
- В- от развития плесеней;
- Г- от добавления фосфатов;

№ 24

Во многих партиях колбасных изделий обнаруживаются батоны с пороком, какова ВСО всей партии продукта?

- А- всю партию забраковать;
- Б- всю партию направляют на реализацию;
- В- если до 0,1-0,2 % батонов с пороком, то сортируют и выпускают;
- Г- если более 1-2% батонов с браком, то сортируют и направляют в общепит.

№ 25

При осмотре партии колбасы или копченостей необходимо отобрать пробы для лабораторного анализа:

- А- сосиски, сардельки и мелкие батоны- по два образца колбасы диаметром более 4см- кусок около 15 см;
- Б- всех изделий по 1 батону и 500 г копченостей;
- В- всех изделий по 250-350 г;

Г- всех изделий длиной по 15 см;

№ 26

Колбасные изделия подвергают исследованию по ветсанэкспертизе и сертификации в определенном порядке:

А- исследование по ВСЭ и сертификации одновременно;

Б- исследования по сертификации, если нет анализов по ВСЭ;

В- исследования по ВСЭ, сертификации 1 раз в месяц;

Г- исследования по сертификации при наличии данных по ВСЭ и гигиенического сертификата.

№ 27

Колбасные изделия и копчености обычно реализуют партиями, с правильно оформленными документами:

А- партия- это продукт одного вида, сорта, одного предприятия, оформленный одним ветдокументом и накладной на один вид транспорта;

Б- партия- это определенная масса колбасных изделий, поступившая с одного предприятия;

В- партия- это несколько видов колбас, оформленные одним ветдокументом и накладной;

Г- партия- это ассортиментный минимум, оформленный одними документами.

№ 28

Одним из видов мясного сырья является бекон:

А- мясо свиней при специальном откорме до определенной массы и не старше 1 года;

Б- мясо свиней, разделенной на полутуши массой по 40-45 кг;

В- мясо свиней, имеющих шпик 1-3,5 см толщиной;

Г-мясо свиней, не имеющих травм и патологий в органах.

№ 29

Для приготовления бекона используют специальный посол свинины:

А- норма соли 3-6% посол в течение 6 суток, при влаге 66-71%;

Б- норма соли 4-8%, посол в течение 10 суток, при влаге 66-71 %;

В- норма времени посола 10-15 суток, влаги 60-65%;

Г- посол по вкусу и аромату.

№ 30

При нарушении условий и сроков хранения колбасы и копчености приобретают признаки порчи:

А- ослизнение, плесневение, гниение;

Б- разрыхление, разрыв оболочки, сморщивание оболочки;

В- потемнение, позеленение, покраснение фарша;

Г- затхлость, кислый запах, гнилостный запах.

№ 31

При изготовлении колбас, копченостей и консервов используют соль с определенными показателями по ГОСТ:

А- пищевая мелкого помола №0;

Б- пищевая помола № 1;

В- пищевая помола №2;

Г- без учета помола, но чистая по составу.

№ 32

При изготовлении колбас используют нитрит натрия в специально приготовленном виде:

А- в 2,5 % растворе и в количестве 0,005 % к массе фарша;

Б- в 4% растворе и в количестве 0,05 % к массе фарша;

В- в 1,5% растворе и в количестве 0,002% к массе фарша;

Г- в любом виде до массы 0,005-0,007% к сырью.

№ 33

Применение и хранение натрия в колбасном производстве регламентировано нормативными документами:

А- инструкцией по изготовлению колбасы и ТУ;

Б- правилами ветсанэкспертизы колбас;

В- ветеринарным законодательством;

Г- специальной инструкцией по хранению и применению нитрата натрия;

№ 34

В цехах изготовления колбас, копченостей и консервов требуется соблюдение повышенной гигиены согласно определенных НТД:

А- «Ветеринарного законодательства»;

Б- закона «О ветеринарии»;

В- «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности»;

Г- правил ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов.

№ 35

При определенных условиях колбасные изделия из торговых предприятий можно вернуть на предприятие-изготовитель:

- А- при выявлении пороков;
- Б- при выявлении признаков порчи;
- В- при отсутствии документов;
- Г- при истечении сроков реализации.

№ 36

Колбасные изделия, копчености и консервы должны отвечать требованиям определенных НТД:

- А- инструкциям по их изготовлению;
- Б- рецептуре по составу продукта;
- В- техническим условиям;
- Г- ГОСТ на каждый вид издания.

№ 37

При изготовлении копченостей используют разные методы копчения:

- А- длительное;
- Б- ускоренное;
- В- сухое, холодное, горячее, моемое;
- Г- комбинированное.

№ 38

При выпуске копченостей проводят контроль по определенным показателям:

- А- масса продукта;
- Б- влага, соль, нитрит, органолептика;
- В- наличие пороков и плесневения;
- Г- ослизнение оболочки.

№ 39

При изготовлении солонины проводят контроль каждой партии мяса:

- А- упаковки и тары;
- Б- состояние рассола;
- В- массы продукта;
- Г- содержание соли, нитрита, свежесть (AAA, ЛЖК, микробиология), органолептические показатели;

№ 40

Солонина при нарушении технологии приготовления приобретает признаки порчи:

- А- горький привкус;
- Б- кислый запах;
- В- темный цвет;
- Г- ослизнение, рыхлость, плесневение, затхлость, изменение цвета.

№ 41

Для изготовления консервов допускается использование низкокачественного мясного сырья:

- А- дважды размороженное, с признаками несвежести, самцов-производителей;
- Б- молодых и старых животных;
- В- мясо больных животных;
- Г- мясо с истекшим сроком хранения.

Критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 балла «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 балла «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

6.4 Перечень индивидуальных заданий для решения ситуационных задач

Задача 1. На предприятие поступила партия охлажденной свинины в полутушах. Согласно товарно-транспортной накладной мясо соответствует II категории. При осмотре обнаружено следующее: 3 полутуши промаркированы треугольным клеймом, 2 полутуши – овальным клеймом, на 4 полутушах имеются срывы подкожного жира более 15%.

Сделайте заключение о возможности приемки и переработки мяса.

Задача 2. На предприятие поступила партия свинины. Температура в толще туш составляет -4°C . На отдельных тушах имеются остатки льда и снега, а также срывы подкожного жира на площади 10% поверхности и кровоподтеки на площади 12% поверхности.

Определите вид мяса по термическому состоянию и качество мяса. Примите решение о приемке и возможности переработки партии мяса. Укажите, как может быть использовано такое мясо.

Задача 3. В охлажденной говядине при внешнем осмотре обнаружены зачистки, срывы подкожного жира на площади 17% поверхности, слабовыраженный кисловатый запах.

Сделайте заключение о степени свежести и возможности переработки мяса. (Ответ обоснуйте.)

Задача 4. Сформулируйте заключение о степени свежести говядины охлажденной, если при анализе были получены следующие результаты: поверхность туши потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие, мясо имеет запах, свойственный данному виду мяса, бульон слегка мутноватый, сухожилия сероватого цвета, жир матового оттенка, слегка мажется.

Задача 5. Оценка качества телятины охлажденной I категории показала следующие результаты: имеется корочка подсыхания, мышцы слегка влажные, консистенция упругая, запах, свойственный данному виду мяса, жир без запаха осаливания, белый, сухожилия упругие, бульон ароматный, слегка мутноватый; в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено 25 кокков и палочек.

Сделайте заключение о степени свежести мяса.

Задание 6 Приготовить 20% раствор HCl в количестве 500 см³ с плотностью 1,19 г/см³, из имеющейся в лаборатории 37,23% кислоты с плотностью (ρ₁) равной 2,20 г/см³

Задание 7 Приготовить 0,1н. раствор в NaOH количестве 100 см³.

Задание 8 Приготовить 0,1н. раствор HCl в количестве 200 см³, из имеющейся в лаборатории 36% кислоты с плотностью равной 1,18 г/см³.

Задание 9 Определить коэффициент поправки к 0,1н. растворам щелочи и кислоты.

Задача 1. На складе предприятия имеется партия корейки сырокопченной в количестве 80 кг. При приемке установлено, что поверхность продукта чистая, сухая, без загрязнений, края ровно обрезаны, консистенция упругая, цвет мышечной ткани розовый, жира – белый, с незначительным пожелтением, запах с ароматом копчения, вкус солоноватый. В удостоверении о качестве и безопасности указано, что толщина подкожного слоя шпика равна 3,8 см, содержание соли – 6%, масса готового продукта – 1,5 кг.

Проведите отбор проб для оценки качества корейки.

Сделайте заключение о качестве продукта. Укажите условия и сроки его хранения.

Задача 2. Поступила партия шпика «Венгерского» в количестве 25 ящиков по 20 кг. Для анализа был отобран средний образец, при оценке которого получены следующие данные: содержание соли – 3%, отдельные куски шпика имеют прослойки мышечной ткани. Проведите отбор проб шпика, сделайте заключение о его качестве. Укажите условия и сроки хранения продукта.

Критерии оценивания

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

6.5 Темы заданий для работы в малых группах

1. Значение и задачи технохимического контроля в перерабатывающей промышленности
2. Качество животноводческого сырья и продуктов переработки
3. Нормативные документы мясоперерабатывающих предприятий
4. Организация технохимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. ХАССП на предприятиях мясопереработки
5. Контроль транспортировки и приёмки животных
6. Контроль убоя животных
7. Контроль первичной обработки продуктов убоя
8. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов
9. Контроль качества мясного сырья при хранении
10. Требования технической документации к качеству колбас
11. Контроль технологических процессов производства колбасных изделий
12. Программа производственного контроля колбас
13. Контроль качества сырья, материалов и готовой колбасной продукции
14. Контроль технологических процессов производства колбасных изделий
15. Программа производственного контроля полуфабрикатов
16. Контроль производства полуфабрикатов (котлет, пельменей)
17. Контроль качества сырья, материалов и готовой колбасной продукции

Критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
 - степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
 - способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
 - качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
 - правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы
- Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.