

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.01.08 Производство колбас
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

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

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии технологического
факультета

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 (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.

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

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

4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:

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

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

- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

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

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины (модуля), 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					
ПКС-6	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 ПКС-6.1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-2 ПКС-6.2. Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения ИД-3 ПКС-6.3. Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает и понимает технологии переработки и хранения продукции животноводства	Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса переработки и хранения продукции животноводства	Владеет навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства

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

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к зачету по дисциплине
	Критерии оценки к зачету
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	Не предусмотрено учебным планом
3. Средства для текущего контроля	Индивидуальные задания для решения ситуационных задач
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Тестовые вопросы
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы докладов/конспектов
	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 достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				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-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{пкс-6} ИД-2 _{пкс-6} ИД-3 _{пкс-6}	Полнота знаний	Знает технологию производства и хранения колбасных изделий	Не знает технологию производства и хранения колбасных изделий	плохо знает технологию производства и хранения колбасных изделий	Знает технологию производства и хранения колбасных изделий, но допускает ошибки	Знает технологию производства и хранения колбасных изделий	Перечень вопросов к зачету по дисциплине Индивидуальные задания для решения ситуационных задач Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов Тестовые вопросы Темы докладов/конспектов; Темы заданий для работы в малых группах
		Наличие умений	Умеет реализовывать технологию производства и хранения колбасных изделий	Не умеет реализовывать технологии производства и хранения колбасных изделий	плохо умеет реализовывать технологии производства и хранения колбасных изделий	умеет реализовывать технологии производства и хранения колбасных изделий, но допускает ошибки	умеет реализовывать технологии производства и хранения колбасных изделий	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками реализации технологии производства и хранения колбасных изделий	Не владеет навыками реализации технологии производства и хранения колбасных изделий	Плохо владеет навыками реализации технологии производства и хранения колбасных изделий	владеет навыками реализации технологии производства и хранения колбасных изделий, но допускает ошибки	владеет навыками реализации технологии производства и хранения колбасных изделий	

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.В.01.11 Производство колбас	
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
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:	

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Добавки животного происхождения, применяемые для производства колбасных изделий (ПКС-6).
2. Добавки растительного происхождения, применяемые для производства колбасных изделий (ПКС-6).
3. Классификация мяса по термическому состоянию. Клеймение мяса. Свежесть мяса. Хранение мяса (ПКС-6).
4. Морфологический и химический состав мяса (ПКС-6).
5. Пищевые добавки в колбасном производстве. Характеристика и требования, предъявляемые к ним (ПКС-6).
6. Пищевые красители, ферментные препараты, применяемые в колбасном производстве (ПКС-6).
7. Технологические функции основных компонентов рецептур колбасных изделий (ПКС-6).
8. Требования, предъявляемые к качеству белковым препаратам животного и растительного происхождения (ПКС-6).
9. Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья (ПКС-6).
10. Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови (ПКС-6).
11. Требования, предъявляемые к качеству яйцам и яйцепродуктам, растительным компонентам (ПКС-6).
12. Характеристика искусственных колбасных оболочек (ПКС-6).
13. Характеристика натуральных колбасных оболочек (ПКС-6).
14. Характеристика основного мясного сырья. Признаки экссудативного мяса. Пищевая ценность мяса (ПКС-6).
15. Характеристика специй, пряностей и вспомогательных материалов, применяемых в колбасном производстве (ПКС-6).
16. Характеристика экссудативного мяса (PSE, DFD) (ПКС-6).
17. Дообвалка мяса. Применяемое оборудование. Преимущества и недостатки. Качество, получаемой мясной массы (ПКС-6).
18. Методы и способы копчения колбасных изделий, режимы и сущность копчения. Применяемое оборудование (ПКС-6).
19. Назначение и характеристика процессов обвалки и жиловки мяса. Применяемое оборудование (ПКС-6).
20. Назначение и характеристика процессов термической обработки колбасных изделий (все начиная с осадки заканчивая охлаждением). Применяемое оборудование (ПКС-6).
21. Назначение сущность и виды посола мяса и мясопродуктов. Режимы процесса и применяемое оборудование. Методы интенсификации процесса посола (ПКС-6).

22. Сущность процесса посола мяса при выработке различных видов колбас и реакции цветообразования готовых изделий. Применяемое оборудование (ПКС-6).
23. Схемы разделки говяжьих туш для производства колбасных изделий (ПКС-6).
24. Схемы разделки свиных туш для производства колбасных изделий (ПКС-6).
25. Термическая обработка колбас методом бездымного копчения (ПКС-6).
26. Технология запекания колбасных изделий. Характеристика и режимы процесса. Применяемое оборудование (ПКС-6).
27. Характеристика процессов копчения и сушки сырокопченых колбас (ПКС-6).
28. Характеристика процессов формовки и вязки колбасных изделий при выработке различных видов колбас. Применяемое оборудование (ПКС-6).
29. Виды дефектов колбасных изделий и причины их возникновения (ПКС-6).
30. Технологическая схема выработки вареных колбас. Характеристика режимов и применяемое оборудование (ПКС-6).
31. Технологическая схема выработки кровяных колбас. Характеристика и режимы процесса. Применяемое оборудование (ПКС-6).
32. Технологическая схема выработки ливерных колбас. Характеристика режимов и применяемое оборудование (ПКС-6).
33. Технологическая схема выработки мясных хлебов. Характеристика и режимы процесса. Применяемое оборудование (ПКС-6).
34. Технологическая схема выработки паштетов. Характеристика режимов и применяемое оборудование (ПКС-6).
35. Технологическая схема выработки сарделек. Характеристика и режимы процесса. Применяемое оборудование (ПКС-6).
36. Технологическая схема выработки сырокопченых колбас. Характеристика режимов и применяемое оборудование (ПКС-6).
37. Технологическая схема выработки фаршированных колбас. Характеристика режимов и применяемое оборудование (ПКС-6).
38. Технологическая схема выработки холодца. Характеристика режимов и применяемое оборудование (ПКС-6).
39. Технологическая схема производства варено-копченых колбас. Характеристика и режимы процессов. Применяемое оборудование (ПКС-6).
40. Технологическая схема производства зельцев. Характеристика и режимы процессов. Применяемое оборудование (ПКС-6).
41. Технологическая схема производства мясных студней. Характеристика и режимы процессов. Применяемое оборудование (ПКС-6).
42. Технологическая схема производства полукопченых колбас. Характеристика и режимы процессов. Применяемое оборудование (ПКС-6).
43. Технологическая схема производства сосисок в оболочке и без оболочки. Характеристика и режимы процессов. Применяемое оборудование (ПКС-6).

Критерии оценки к зачету

зачет (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 (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 (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 (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. 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.

Индивидуальные задания для решения ситуационных задач

Задача №1: Установите биологическую ценность суммарного белка в заданном продукте расчетным методом по коэффициенту утилизации белка (Ку).

Варианты индивидуальных заданий к задаче №1:

1. Колбаса вареная «Диетическая»
2. Колбаса вареная для завтрака
3. Колбаса вареная докторская
4. Колбаса вареная домашняя
5. Колбаса вареная любительская
6. Колбаса вареная молочная
7. Колбаса вареная отдельная
8. Колбаса вареная пикантная
9. Колбаса вареная «Прима»
10. Колбаса вареная русская
11. Колбаса вареная степная
12. Колбаса вареная столовая
13. Колбаса вареная чайная
14. хлеб отдельный
15. Колбаса вареная южная 1 сорта
16. сосиски молочные
17. сосиски столичные
18. Колбаса полукопченая минская
19. Колбаса полукопченая украинская
20. Колбаса сырокопченая брауншвейгская
21. Колбаса сырокопченая дорожная
22. Колбаса сырокопченая зернистая
23. Колбаса сырокопченая любительская
24. Колбаса сырокопченая московская
25. Колбаса сырокопченая невская
26. Колбаса сырокопченая олимпийская
27. Колбаса сырокопченая сервелат
28. Колбаса сырокопченая советская
29. Колбаса варено-копченая любительская
30. Колбаса варено-копченая московская

Задача №2: Рассчитайте общее количество основного сырья, специй и оболочек для производства колбас, необходимое количество мяса на костях и сделать комбинированную разделку, найти количество полутуш и проверить соответствие выполненного расчета с контрольными нормами выхода жилованного мяса по сортам в конкретной рецептуре колбасного изделия.

Варианты индивидуальных заданий к задаче №2:

31. Колбаса вареная «Диабетическая», 500 кг
32. Колбаса вареная для завтрака, 350 кг
33. Колбаса вареная докторская, 1 тонна
34. Колбаса вареная домашняя, 200 кг
35. Колбаса вареная любительская, 2,5 тонны
36. Колбаса вареная молочная, 3 тонны
37. Колбаса вареная отдельная, 3,2 тонны
38. Колбаса вареная пикантная, 4 тонны
39. Колбаса вареная «Прима», 4,5 тонны
40. Колбаса вареная русская, 4,8 тонны
41. Колбаса вареная столичная, 60 кг
42. Колбаса вареная столовая, 5 тонн
43. Колбаса вареная чайная, 230 кг
44. хлеб отдельный, 270 кг
45. Колбаса вареная южная 1 сорта, 6 тонн

46. сосиски молочные, 130 кг
47. сосиски столичные, 160 кг
48. Колбаса полукопченая таллинская, 790 кг
49. Колбаса полукопченая украинская жаренная, 840 кг
50. Колбаса сырокопченая брауншвейгская, 920 кг
51. Колбаса сырокопченая дорожная, 950 кг
52. Колбаса сырокопченая зернистая, 1050 кг
53. Колбаса сырокопченая любительская, 97 кг
54. Колбаса сырокопченая московская, 170 кг
55. Колбаса сырокопченая невская, 225 кг
56. Колбаса сырокопченая олимпийская, 310 кг
57. Колбаса сырокопченая сервелат, 67 кг
58. Колбаса сырокопченая советская, 83 кг
59. Колбаса варено-копченая любительская, 2,7 тонн
60. Колбаса варено-копченая московская, 600 кг

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
<u>86-100</u> 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.
<u>71-85</u> 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.
<u>56-70</u> 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.
<u>0-55</u> 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.

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Характеристика основного сырья и вспомогательных материалов

Тема 1. Современное состояние развития мясной промышленности в РФ и РБ. Пищевая ценность мясопродуктов. Биологическая ценность белков.

Контрольные вопросы:

1. Дать определение термину «пищевая ценность мяса и мясопродуктов».
2. Чем характеризуется биологическая ценность белков?
3. Какими методами определяют биологическую ценность белков? Укажите достоинства и недостатки каждого метода.
4. Опишите принцип метода определения биологической ценности белков мяса с помощью аминокислотных скоров.
5. Что такое незаменимая аминокислота?
6. Что такое химический скор аминокислоты?

7. Что такое лимитирующая аминокислота белка?
8. Что понимается под эталонным белком?
9. Какие незаменимые аминокислоты чаще всего являются лимитирующими?
10. О чем судят по качественному показателю «отношение триптофана к оксипролину» мяса?

Тема 2. Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса.

Классификация мяса по термическому состоянию. Характеристика качества туш говядины, свинины, баранины. Клеймение мяса. Свежесть мяса. Хранение мяса. Морфологический и химический состав мяса. Экссудативное мясо. Мясо с признаками PSE, DFD.

Контрольные вопросы:

1. Из каких тканей состоит мясо?
2. Какие требования предъявляются к мясу в колбасном производстве?
3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию?
4. По каким показателям подразделяют на категории говядину?
5. По каким показателям подразделяют на категории свинину?
6. Какие процессы протекают при хранении мяса?
7. По каким показателям определяют свежесть мяса?
8. Какие продукты образуются в результате расщепления белков, что является катализатором этого процесса?
9. С помощью каких химических реакций можно охарактеризовать процесс гниения?
10. Каким образом проводят отбор образцов мяса для исследования свежести мясной туши?
11. Какие показатели определяются при органолептической оценке мяса?
12. Какие химические исследования проводят при оценке свежести мяса?
13. Чем обусловлена окраска свежего мяса?
14. Какие процессы протекают при хранении мяса при отрицательной температуре?
15. Каким образом проводят отбор образцов мяса для исследования свежести замороженного мяса при холодильном хранении?

Тема 3. Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, белковым препаратам животного и растительного происхождения, жировому сырью, яйцам и яйцепродуктам, растительным компонентам

Контрольные вопросы:

1. Какие субпродукты относят к I и II категориям и почему?
2. Какие белковые препараты животного и растительного происхождения используют для выработки колбас?
3. Какие соевые белковые препараты вы знаете?
4. Что такое дефибринирование крови?
5. Как проводят стабилизацию крови?
6. Методы консервации крови?
7. Какие требования предъявляют к жировому сырью, используемому для выработки колбас?
8. Опишите принцип метода определения содержания перекисных соединений покровного жира говядины и поверхностного шпика свинины.
9. Опишите принцип метода определения кислотного числа жира.
10. Какие изменения происходят с жирами в процессе хранения мяса?
11. В чем заключается процесс гидролиза жиров?
12. Как протекает окисление жиров?
13. Что такое осаливание жиров?
14. Какие способы механической дообвалки мяса вы знаете?
15. Требования, предъявляемые к яйцам и яйцепродуктам, используемых в колбасном производстве.

Тема 4. Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве. Пищевые добавки. Посолочные вещества, вещества, регулирующие консистенцию. Бактериальные и коптильные препараты. Вещества, улучшающие аромат, вкус и цвет. Вещества, способствующие увеличению сроков годности.

Контрольные вопросы:

1. Какие функциональные добавки используются в производстве колбас?
2. Опишите действие фосфатов на мясную систему.
3. Какие загустители и стабилизаторы используют в производстве колбасных изделий?
4. Опишите действие крахмала на мясную систему.
5. Что такое синерезис?
6. На какие типы подразделяются каррагинаны?
7. Какие специи и пряности используют для производства колбас?
8. Какие коптильные препараты используют в колбасном производстве?

9. Как готовят раствор нитрита натрия?
10. Для производства каких колбас применяются бактериальные препараты? Дайте характеристику данным препаратам.
11. Дайте характеристику коптильным препаратам, используемым в колбасном производстве.
12. Классификация коптильных препаратов.
13. Какие консерванты используют для производства колбас?
14. Какие антиоксиданты используют для производства колбас?
15. Опишите пищевые кислоты используемые в колбасном производстве.

Тема 5. Требования, предъявляемые к качеству вспомогательных материалов. Колбасные оболочки. Упаковочные и перевязочные материалы.

Контрольные вопросы:

1. Какие вспомогательные материалы применяют в колбасном производстве?
2. Какие требования предъявляют к натуральным колбасным оболочкам?
3. По каким показателям определяют фаршеемкость натуральных колбасных оболочек?
4. Дайте характеристику искусственным белковым оболочкам. Что является сырьем для их производства?
5. Опишите преимущества и недостатки целлюлозных оболочек.
6. Дайте характеристику полимерным оболочкам.
7. Классификация колбасных оболочек.
8. Какие существуют искусственные колбасные оболочки?
9. Опишите классификацию натуральных колбасных оболочек.
10. Преимущества и недостатки вискозно-армированных (фиброзных) колбасных оболочек.

Общая технология производства колбасных изделий

Тема 6. Обработка сырья: размораживание, разделка, обвалка, дообвалка мяса, жиловка и сортировка мяса, виды измельчения мяса.

Контрольные вопросы:

1. Дайте характеристику дифференцированной, комбинированной, вертикальной обвалки.
2. Какие механизированные приспособления используют для ручной дообважи мяса с кости.
3. Какие отруба получают при разделке бараньей полутуши в колбасном производстве?
4. Какие отруба получают при разделке говяжьей полутуши в колбасном производстве?
5. Какие отруба получают при разделке свиной полутуши в колбасном производстве?
6. Какие способы механической дообвалки мяса вы знаете?
7. Какие части туши целесообразно использовать в колбасном производстве?
8. Какие механизированные приспособления используют для ручной дообвалки мяса с кости.
9. Опишите принцип действия работы аппаратов механической дообвалки в водно-солевых растворах. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
10. Сколько составляет выход мяса при использовании дообвалки в солевых растворах?
11. Опишите принцип действия работы аппаратов механической дообвалки прессованием с помощью поршневых прессов периодического действия. Укажите достоинства и недостатки данного метода.
12. Охарактеризуйте качество мясной массы, получаемой в результате механической дообвалки различными методами.
13. Каково влияние температуры используемого сырья на качество получаемой мясной массы?
14. Опишите принцип разделки говяжьих и свиных полутуш внедрение, которой ведет к рациональному использованию сырья в мясной промышленности.
15. Сколько сортов мяса получают из говядины после обвалки? Назовите их выход в % к общей массе мяса.
16. Сколько сортов мяса получают при жиловке свинины? Назовите их выход в % к общей массе мяса.
17. Какие виды размораживания вы знаете?

Тема 7. Способы предварительного посола мяса и его роль в технологическом процессе.

Биохимические процессы, протекающие при посоле мяса. Факторы, влияющие на скорость посола. Посолочные ингредиенты их функции и правила применения. Гигиенические требования при посоле мясного сырья.

Контрольные вопросы:

1. Какие процессы протекают в мясе во время посола?
2. Какие существуют виды посола? Укажите их достоинства и недостатки.
3. Что понимается под «анизотропными» свойствами мяса?
4. Какому закону подчиняются диффузионные процессы, протекающие в мясе во время посола? Приведите формулу.

5. Сколько составляет количественное соотношение между проницаемостью мышечной, соединительной и жировой тканей?
6. Опишите процесс цветообразования мясного сырья во время посола.
7. Какие факторы влияют на цветообразование в процессе посола?
8. Опишите методы интенсификации процессы посола (механические, физические, электрические).
9. Как готовят рассол для посола мяса в производстве колбасных изделий?
10. Какие факторы влияют на скорость посола мяса?

Тема 8. Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий. Консервирование мясопродуктов копчением.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды термической обработки применяются в колбасном производстве?
2. Какие способы осадки вы знаете? Дайте им характеристику.
3. Укажите режимы варки колбас, используемое оборудование?
4. Какова температура и продолжительность запекания колбасных изделий? Применяемое оборудование.
5. Опишите виды копчения, их режимы.
6. Что представляет собой процесс обжарки колбас?
7. Для чего и каким образом проводят охлаждение вареных колбас?
8. Какие изменения происходят с основными компонентами колбасных изделий при варке?
9. В чем заключается метод бездымного копчения колбас?
10. Как производят сушку колбас?
11. Как производят термическую обработку вареных колбас? Укажите режимы.
12. Как производят термическую обработку полукопченых колбас?
13. Какие виды осадки применяют для колбасных изделий?
14. Какое оборудование применяют для варки колбас?
15. Опишите процесс формования колбасных батонов?
16. При каких режимах коптят полукопченые и варено-копченые колбасы?

Частные технологии производства колбасных изделий разного ассортимента

Тема 9. Ассортимент и технологический схемы производства колбасных изделий. Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Колбасы варено-копченые. Колбасы полукопченые. Колбасы сырокопченые. Колбасы фаршированные, ливерные, кровяные. Зельцы, мясные студни и холодец. Мясные паштеты. Колбасы специального назначения.

Контрольные вопросы:

1. Каковы основные виды колбасных изделий?
2. Чем определяется сорт колбасных изделий?
3. В чем заключаются особенности технологии вареных колбас?
4. Что характерно для технологии фаршированных колбас?
5. В чем отличие сосисок и сарделек от вареных колбас?
6. Что такое мясной хлеб, и какова его форма?
7. Из какого сырья вырабатывают ливерные колбасы?
8. Как готовят сырье для кровяных колбас?
9. Каковы основные операции изготовления зельцев?
10. Что характерно для производства студней?
11. В чем особенности технологии производства полукопченых и варено-копченых колбас?
12. Из какого сырья вырабатывают сырокопченые колбасы?
13. Как готовят фарш для бесшпиговых вареных колбас?
14. Для чего при куттеровании к мясу добавляют лед?
15. Каков принцип работы куттера?
16. Каков принцип работы шпигорезки?
17. Как готовят фарш для комбинированных вареных колбас?
18. Как готовят фарш для полукопченых и варено-копченых колбас?
19. Для чего применяют коллоидные мельницы и эмульсаторы?
20. Как упаковывают и фасуют колбасы?

Тема 10. Требования к готовым колбасным изделиям. Технологические дефекты колбас.

Контрольные вопросы:

1. По каким показателям оценивается качество колбасных изделий?
2. По каким физико-химическим показателям регламентируется качество колбас, согласно нормативного документа?
3. Какие показатели безопасности контролируются в колбасных изделиях, согласно какого нормативного документа?
4. Классификация колбасных изделий.

5. Перечислите виды дефектов вареных колбас, сосисок, шпикачек, сарделек. Причины образования дефекта.

6. Перечислите виды дефектов сырокопченых и полукопченых колбас. Причины образования дефекта.

7. Опишите принцип метода определения содержания нитрита натрия в колбасах.

8. Опишите принцип метода определения фосфатов в колбасах.

9. Опишите принцип метода определения белка в колбасах.

10. Опишите принцип метода определения поваренной соли в колбасах.

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.

Тестовые вопросы

Задание 1 (– выберите один вариант ответа).

Сколько незаменимых аминокислот содержит полноценный белок?

Варианты ответов:

- 1) 5
- 2) 8
- 3) 12
- 4) 20

Задание 2 (– выберите один вариант ответа).

Какое свойство шпика *не* относится к отклонениям при производстве колбасных изделий?

Варианты ответов:

- 1) прогоркший
- 2) с повышенной кислотностью жира
- 3) тугоплавкий
- 4) желтеющий при пробе варкой (варка в кипящей воде 1-2 мин)

Задание 3 (– выберите один вариант ответа).

Меланж – это

Варианты ответов:

- 1) цельные куриные яйца
- 2) высушенные куриные яйца (без скорлупы)
- 3) однородная смесь белка и желтка
- 4) смесь воды и яиц (без скорлупы) и соли

Задание 4 (– выберите один вариант ответа).

Какой из перечисленных материалов не используется в качестве посолочных ингредиентов в колбасном производстве

Варианты ответов:

- 1) крахмал
- 2) глюкоза
- 3) аскорбинат натрия
- 4) нитрит натрия

Задание 5 (– выберите один вариант ответа).

Какое свойство глутамата натрия обуславливает его применение при приготовлении колбасных изделий

Варианты ответов:

- 1) усиливать естественный аромат и вкус
- 2) ускорять образование окраски мясопродуктов
- 3) увеличивать водосвязывающую способность мяса
- 4) предохранять жир от окисления

Задание 6 (– выберите один вариант ответа).

К какому виду субпродуктов, по морфологическому строению, относится вымя

Варианты ответов:

- 1) мясокостному
- 2) мякотному
- 3) слизистому
- 4) шерстному

Задание 7 (– выберите один вариант ответа).

На сколько категорий, по пищевой ценности, делятся субпродукты?

Варианты ответов:

- 1) 2
- 2) 3
- 3) 4
- 4) 5

Задание 8 (– выберите один вариант ответа).

Какая высокомолекулярная жирная кислота не синтезируется в организме человека - ...

Варианты ответов:

- 1) олеиновая
- 2) пальмитиновая
- 3) линолевая
- 4) стеариновая

Задание 9 (– выберите один вариант ответа).

Для каких видов колбасных изделий используют бактериальные препараты

Варианты ответов:

- 1) вареные
- 2) сырокопченые
- 3) кровяные
- 4) ливерные

Задание 10 (– выберите один вариант ответа).

Какой диаметр отверстий решетки волчка (в мм) применяется для получения мясного шрота

Варианты ответов:

- 1) 2-3
- 2) 4-6
- 3) 16-25
- 4) 30-40

Задание 11 (– выберите один вариант ответа).

Какой диаметр отверстий решетки волчка (в мм) применяется для получения мясного шрота

Варианты ответов:

- 1) 2-3
- 2) 4-6
- 3) 16-25
- 4) 30-40

Задание 12 (– выберите один вариант ответа).

Сколько часов составляет процесс осадки сырокопченых колбас

Варианты ответов:

- 1) 4
- 2) 12
- 3) 48

- 4) 120

Задание 13 (– выберите один вариант ответа).

Чем проводят кочение колбасных изделий

Варианты ответов:

- 1) паром
- 2) дымом
- 3) водой

Задание 14 (– выберите один вариант ответа).

Сколько часов составляет продолжительность варки колбас с широкой оболочкой

Варианты ответов:

- 1) 0,5
- 2) 1,0
- 3) 3

Задание 15 (– выберите один вариант ответа).

Штриковка – это ...

Варианты ответов:

- 1) перевязывание шпагатом колбасного батона
- 2) откручивание оболочек
- 3) прокалывание иглами колбасного батона
- 4) шприцевание колбасного батона

Задание 16 (– выберите один вариант ответа).

Штриковка – это ...

Варианты ответов:

- 1) перевязывание шпагатом колбасного батона
- 2) откручивание оболочек
- 3) прокалывание иглами колбасного батона
- 4) шприцевание колбасного батона

Задание 17 (– выберите один вариант ответа).

Какая температура в толще мышц парного мяса

Варианты ответов:

- 1) 50°C
- 2) 35°C
- 3) 18°C
- 4) 0°C

Задание 18 (– выберите один вариант ответа).

В зависимости от %-ного содержания какой ткани мясо говядины делят на сорта **Варианты**

ответов:

- 1) соединительной
- 2) мышечной
- 3) жировой
- 4) костной

Задание 19 (– выберите один вариант ответа).

Какое количество жировой ткани содержит мясо свинины (в %), соответствующее высшему

сорту

Варианты ответов:

- 1) 0
- 2) 10
- 3) 30-50
- 4) 50

Задание 20 (– выберите один вариант ответа).

Сколько суток составляет средняя продолжительность процесса сушки сырокопченых колбас

Варианты ответов:

- 1) 2-3
- 2) 3-7
- 3) 10-15
- 4) 25-30

Задание 21 (– выберите один вариант ответа).

При какой температуре (°C) проводят сушку колбасных изделий

Варианты ответов:

- 1) 40
- 2) 8
- 3) 12
- 4) 0

Задание 22 (– выберите один вариант ответа).

Масса нетто колбасной продукции в оборотной таре не должна превышать ...кг

Варианты ответов:

- 1) 5
- 2) 10
- 3) 30
- 4) 50

Задание 23 (– выберите один вариант ответа).

Температура (°С), при которой проводится горячее копчение колбасных изделий

Варианты ответов:

- 1) 20°С
- 2) 40°С
- 3) 90°С
- 4) 115°С

Задание 24 (– выберите один вариант ответа).

Какой процесс не относится к термической обработке колбасных изделий

Варианты ответов:

- 1) посол
- 2) варка
- 3) запекание
- 4) охлаждение

Задание 25 (– выберите один вариант ответа).

Сколько часов составляет срок хранения ливерных колбас низших сортов с момента изготовления при температуре 0-8 °С и относительной влажности воздуха 75-80%

Варианты ответов:

- 1) 12
- 2) 24
- 3) 48
- 4) 72

Задание 26 (– выберите один вариант ответа).

Сколько часов составляет срок хранения вареных колбас (в натуральной оболочке) высших сортов с момента изготовления при температуре 0-8 °С и относительной влажности воздуха 75-80%

Варианты ответов:

1. 12
2. 24
3. 72
4. 120

Задание 27 (– выберите один вариант ответа).

При какой температуре в толще батона колбасы выпускаются в реализацию

Варианты ответов:

1. 72
2. 35
3. 0-4;
4. (-)10

Задание 28 (– выберите один вариант ответа).

Какое количество соли или нитрированной смеси (в кг на 100 кг сырья) добавляется в фарш *вареных* колбас при посоле мяса

Варианты ответов:

1. 1,5
2. 2
3. 3
4. 3,5

Задание 29 (– выберите один вариант ответа).

Какие оболочки являются малоэластичными и непроницаемыми для копильного дыма

Варианты ответов:

1. целлофановые
2. белковые - на основе коллагена
3. натуральные
4. вязкозно-армированные – на основе целлюлозы

Задание 30 (– выберите один вариант ответа).

Какое оборудование применяется для измельчения мясного сырья полукопченых колбас

Варианты ответов:

1. клипсатор
2. коллоидная мельница
3. волчок
4. шприц

Задание 31 (– выберите один вариант ответа).

Продолжительность перемешивания фарша полукопченых колбас в фаршемешалках составляет ...минут

Варианты ответов:

1. 2-3
2. 5-7
3. 10-12
4. 30-35

Задание 32 (– выберите один вариант ответа).

Какое оборудование применяется для тонкого измельчения сырья?

Варианты ответов:

1. волчок
2. блокорежки
3. эмульсатор
4. шпигорезка

Задание 33 (– выберите один вариант ответа).

Какие виды колбас направляются на сушку?

Варианты ответов:

1. сырокопченые
2. мясные хлеба
3. вареные
4. сосиски

Задание 34 (– выберите один вариант ответа).

Температура (°C), при которой проводится процесс холодного копчения колбасных изделий

Варианты ответов:

1. 20
2. 50
3. 80
4. 90

Задание 35 (– выберите один вариант ответа).

Какой процесс не относится к термической обработке колбасных изделий

Варианты ответов:

1. вязка
2. варка
3. осадка
4. охлаждение

Задание 35 (– выберите один вариант ответа).

Сроки хранения полукопченых колбас с момента изготовления при температуре -7 ± 9 °C и относительной влажности воздуха 75% составляют ...месяцев

Варианты ответов:

1. 1,5
2. 3
3. 5
4. 7

Задание 36 (– выберите один вариант ответа).

Сроки хранения фаршированных колбас с момента изготовления при температуре 0-8 °C и относительной влажности воздуха 75-80% составляют ...часа

Варианты ответов:

1. 12
2. 24
3. 72
4. 120

Задание 37 (– выберите один вариант ответа).

Причины возникновения «закала» колбасных изделий

Варианты ответов:

1. обжарка влажных батонов
2. использование мягкого шпика
3. соприкосновение батонов друг с другом во время обжарки
4. интенсивное испарение влаги с поверхности батонов

Задание 38 (– выберите один вариант ответа).

Причины возникновения слипов колбасных изделий

Варианты ответов:

1. обжарка влажных батонов
2. использование мягкого шпика
3. соприкосновение батонов друг с другом во время обжарки
4. низкая доза нитрита натрия

Задание 39 (– выберите один вариант ответа).

Сколько часов составляет продолжительность посола мяса кусками массой до 1 кг для изготовления вареных колбас, сосисок, сарделек

Варианты ответов:

1. 3-5
2. 12
3. 24-48
4. 72

Задание 40 (– выберите один вариант ответа).

? Каким методом проводится предварительный посол мясного сырья для сырокопченых колбас

Варианты ответов:

1. мокрым
2. сухим
3. смешанным
4. посол проводится непосредственно при составлении фарша

Задание 41 (– выберите один вариант ответа).

Сколько суток составляет средняя продолжительность процесса сушки сыровяленых колбас

Варианты ответов:

1. 2-3
2. 3-7
3. 10-15
4. 25-30

Задание 42 (– выберите один вариант ответа).

Какой массы (в граммах) разрешается направлять нецелые батоны колбасных изделий на реализацию

Варианты ответов:

1. 200
2. 300
3. 400
4. 500

Задание 43 (– выберите один вариант ответа).

Температура (°C), при которой проводится процесс запекания колбасных изделий

Варианты ответов:

1. 50
2. 70
3. 150
4. 250

Задание 44 (– выберите один вариант ответа).

Сроки хранения мясных хлебов с момента изготовления при температуре 0-8 °C и относительной влажности воздуха 75-80% составляют ...часа

Варианты ответов:

1. 12
2. 24
3. 72
4. 120

Критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
<u>86-100</u> баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий

<u>71-85</u> балла «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
<u>56-70</u> балла «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
<u>0-55</u> баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Темы докладов/конспектов

1. Отличия химического состава и пищевой ценности мяса различных видов животных и птиц (мясо яков, оленей, коз, кроликов, коней, индюков и др.)
2. Факторы, влияющие на качество мяса. Пороки мяса.
3. Комплексная оценка качества мяса
4. Технологические схемы поточных линий для убоя животных и раздела туш.
5. Унифицированные линии убоя и переработки птицы.
6. Убой и разделка туш животных на малых мясоперерабатывающих предприятиях.
7. Технологические и экономические расчеты при первичной переработке скота и птицы.
8. Ветеринарно - санитарная экспертиза и товарная оценка продуктов убоя.
9. Технология посола мясного сырья.
10. Ассортимент и особенности использования копильных препаратов.
11. Технология производства традиционных мясных блюд по рецептам кулинарного искусства бурятского и русского народов.
12. Ассортимент и особенности технологии мясных продуктов в условиях ограниченной сырьевой базы.
13. Технология производства мясопродуктов из нетрадиционного сырья.
14. Ассортимент и особенности использования современных видов колбасных оболочек.
15. Отличительные особенности технологии производства одного из видов колбасных изделий.
16. Взаимоотношения предприятий по выращиванию животных, переработке и реализации мяса и мясопродуктов.
17. Стандартизация продуктов убоя.
18. Сертификация мясной продукции.
19. Функционально-технологические, биологически активные и др. добавки в колбасном производстве (одна из добавок)

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 работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
<u>86-100</u> баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
<u>71-85</u> балла «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении

	<p>терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 балла «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25– 30%).</p> <p>Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>

Темы заданий для работы в малых группах

1. Состав и свойства мясного сырья. Требования, предъявляемые к качеству мяса
2. Требования, предъявляемые к качеству субпродуктов, крови, жирового сырья др.
3. Классификация и роль функционально-технологических добавок в колбасном производстве
4. Требования, предъявляемые к колбасным оболочкам
5. Обработка сырья: разделка, обвалка, жиловка и сортировка мяса
6. Механическая дообвалка мяса
7. Виды измельчения мяса, посол мяса
8. Приготовление фарша, формование батонов, тепловая обработка колбасных изделий
9. Консервирование мясопродуктов копчением
10. Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые)
11. Ассортимент и технологические схемы производства колбасных изделий (колбасы фаршированные, кровяные, ливерные, студни, зельцы, холодец)
12. Требования качества колбасных изделий
13. Технологические дефекты колбас

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.