

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиква Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2024 14:50:05
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.05 Общая технология переработки продукции животноводства
Направление подготовки
36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль)
Пищевая безопасность, производство и переработка животноводческой
продукции
магистр**

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедры

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

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					
ПКС-3	Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний	ИД-1 _{пкс-3} Знать: современные технологии животноводства ИД-2 _{пкс-3} Уметь: оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных ИД-3 _{пкс-3} Владеть: навыками технологического аудита в животноводстве	Знать современные технологии животноводства	Уметь: оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных	Владеть: навыками технологического аудита в животноводстве

**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 экзаменационных вопросов
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки к экзамену
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	Не предусмотрено учебным планом
3. Средства для текущего контроля	Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
	Критерии оценки контрольных вопросов для проведения устных опросов
	Шкала оценивания ответов по устному опросу
	Темы докладов
	Критерии оценки докладов
	Шкала оценивания докладов
	Комплект тестовых заданий
	Критерии оценки тестовых заданий
	Шкала оценивания тестовых заданий
	Темы заданий для работы в малых группах
Критерии оценивания	
Шкала оценивания	

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

Индекс 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 реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний	ИД-1 _{ПКС-3} ИД-2 _{ПКС-3} ИД-3 _{ПКС-3}	Полнота знаний	Знать современные технологии животноводства с целью получения качественной продукции переработки, современные технологии первичной и глубокой переработки молока, мяса и птицы	не знает и не понимает современные технологии животноводства	плохо знает и понимает современные технологии животноводства	знает и понимает современные технологии животноводства, оформления однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает современные технологии животноводства	вопросы к экзамену, комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов, темы докладов, комплект тестовых заданий, темы заданий для работы в малых группах

		Наличие умений	Уметь: оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных; влияние применяемых технологий переработки	не умеет оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных	умеет оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных	умеет оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных, но допускает ошибки	хорошо умеет оценить влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть: навыками технологического аудита в животноводстве, профессионального применения современных технологий переработки молока, мяса и птицы	не владеет навыками технологического аудита в животноводстве	владеет некоторыми навыками технологического аудита в животноводстве	Владеет, но не в полной мере навыками технологического аудита в животноводстве, допускает некоторые неточности	В полной мере владеет навыками технологического аудита в животноводстве	

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.05 Общая технология переработки продукции животноводства	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	Письменный
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в оценочных материалах по дисциплине

Перечень вопросов к экзамену

1. Классификация мяса в зависимости от термического состояния (ПКС-3).
2. Охлаждение мяса и мясопродуктов (ПКС-3)
3. Подмораживание мяса(ПКС-3)
4. Замораживание продуктов в воздухе(ПКС-3)
5. Замораживание в жидких кипящих и некипящих средах(ПКС-3)
6. Замораживание между металлическими пластинами(ПКС-3)
7. Хранение замороженного мяса(ПКС-3)
8. Размораживание(ПКС-3)
9. Сублимационная сушка(ПКС-3)
10. Сепарирование крови(ПКС-3)
11. Стабилизация крови(ПКС-3)
12. Дефибринирование крови(ПКС-3)
13. Сушка крови(ПКС-3)
14. Коагуляционное осаждение белков. (ПКС-3)
15. Обесцвечивание крови(ПКС-3)
16. Производство альбумина(ПКС-3)
17. Производство гематогена(ПКС-3)
18. Замораживание крови(ПКС-3)
19. Сырье и материалы для производства колбас(ПКС-3)
20. Разделка туш и полутуш при производстве колбас(ПКС-3)
21. Обвалка мяса(ПКС-3)
22. Жировка мяса(ПКС-3)
23. Посол мяса при производстве колбас.
24. Измельчение мяса при производстве колбас(ПКС-3)
25. Подготовка шпика при производстве колбас(ПКС-3)

26. Формовка батонов(ПКС-3)
27. Осадка колбас(ПКС-3)
28. Обжарка колба(ПКС-3)с.
29. Варка колбас. (ПКС-3)
30. Запекание колбас. (ПКС-3)
31. Охлаждение колбас. (ПКС-3)
32. Копчение колбас. (ПКС-3)
33. Сушка колбас. (ПКС-3)
34. Производство ливерных колбас. (ПКС-3)
35. Производство студня(ПКС-3)
36. Производство зельцев. (ПКС-3)
37. Упаковка и хранение колбасных изделий. (ПКС-3)
38. Натуральные полуфабрикаты(ПКС-3)
39. Рубленые полуфабрикаты. (ПКС-3)
40. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты(ПКС-3)
41. Производство пельменей. (ПКС-3)
42. Быстрозамороженные блюда. (ПКС-3)
43. Классификация консервов. (ПКС-3)
44. Сырье и материалы для производства консервов. (ПКС-3)
45. Консервная тара. (ПКС-3)
46. Требования к качеству консервов. (ПКС-3)
47. Подготовка тары при производстве консервов. (ПКС-3)
48. Подготовка сырья при производстве консервов. (ПКС-3)
49. Порционирование и закладка сырья в тару. (ПКС-3)
50. Эксгаустирование консервов. (ПКС-3)
51. Закатка консервных банок. (ПКС-3)
52. Проверка герметичности закатанных банок. (ПКС-3)
53. Стерилизация консервов. (ПКС-3)
54. Сортировка, охлаждение и упаковывание консервов. (ПКС-3)
55. Хранение и отгрузка консервов(ПКС-3)

Примечание. В оценочные материалы входят только вопросы к экзамену. Комплект экзаменационных билетов хранится в отдельной папке согласно номенклатуре на кафедре и не выставляется в открытом доступе.

Экзаменационные билеты оформляются по следующей форме (образец):

<p>федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»</p>
<p>Заведующий кафедрой Технология ППСХП _____ / _____ (подпись) (ФИО)</p>
<p>Дисциплина Основы питания и безопасность продукции животноводства</p>
<p>Экзаменационный билет №1</p>
<p>Вопросы:</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Замораживание продуктов в воздухе(ПКС-3) 2. Рубленые полуфабрикаты(ПКС-3) 3. Стерилизация консервов(ПКС-3)

Плановая процедура проведения экзамена

Экзамены проводятся по билетам или перечню вопросов, вынесенных на экзамен по дисциплине, утвержденным заведующим кафедрой. Допускается проведение экзаменов как в устной, так и письменной форме. При проведении экзаменов могут быть использованы технические средства. Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы по всей изучаемой программе дисциплины, а также давать задачи и примеры по программе данного курса, как правило, того же типа, что и решаемые на практических, семинарских или лабораторных занятиях.

Экзамен принимается лектором данного потока (ведущий преподаватель). Лектор может привлекать к приему экзамена в качестве помощников преподавателей, которые читали лекции по

отдельным разделам курса, вели семинарские, практические и (или) лабораторные занятия по данной дисциплине.

Обучающиеся допускаются к экзамену по учебной дисциплине (модулю) только при условии сдачи всех зачетов, выполнения и получения положительной оценки по расчетно-графическим и курсовым работам (проектам), предусмотренными рабочим учебным планом. Отметка о допуске к экзамену осуществляется деканом факультета/директором института, колледжа или его заместителем и оформляется в виде штампа «к сессии допущен» в зачетной книжке.

Всем явившимся на экзамен обучающимся в ведомости должны быть поставлены оценки и баллы рейтинга, не явившимся – отметка «н/я» (не явился). Не явившийся по уважительной причине на экзамен или зачет в установленный срок, представляет в деканат документы, подтверждающие его отсутствие: справку о болезни, объяснительную, вызов на соревнования, олимпиаду и т. п. Справка или оправдательный документ должны быть представлены в деканат/директорат не позднее 3-х рабочих дней с момента их выдачи (закрытия).

Критерии оценки к экзамену

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. Студент исчерпывающим образом ответил на вопросы экзаменационного билета. Задача решена правильно, студент способен обосновать выбранный способ и пояснить ход решения задачи.

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. При ответе на вопросы экзаменационного билета студентом допущены несущественные ошибки. Задача решена правильно или ее решение содержало несущественную ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

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. При ответе на экзаменационные вопросы и при выполнении экзаменационных заданий обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для устранения ошибок под руководством преподавателя. Решение задачи содержит ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

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.

. 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.

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

1. Классификация и особенности консервов из сырья животного происхождения.
2. Физические методы консервирования.
3. Принципы консервирования
4. Общие вопросы консервирования пищевых продуктов.
5. Химические методы консервирования.
6. Физико-химические методы консервирования

7. Биохимические методы консервирования.
8. Комбинированные методы консервирования.
9. Консервная тара.
10. Сырье для производства мясных консервов.
11. Вспомогательное сырье и материалы консервного производства.
12. Технология молочных консервов.
13. Технологический процесс убой крупного рогатого скота и разделки туш
14. Технологический процесс мелкого рогатого скота (мрс) и разделки туш.
15. Характеристика мяса животных и птиц.
16. Технологические схемы переработки свиней.
17. Технологические схемы переработки птицы.
18. Сортная разделка туш баранины.
19. Характеристика мяса рыбы.
20. Технология рыбных консервов.
21. Технология рыбных полуфабрикатов.
22. Технология посола.
23. Технология копченых продуктов.
24. Технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок.
25. Особенности производства цельномышечных мясных продуктов.
26. Теоретические основы производства копченой продукции.
27. Сортная разделка туш козлятины.
28. Сортная разделка туш свинины.
29. Сортная разделка туш телятины для розничной торговли.
30. Технология мясных и колбасных изделий.
31. Технология мясных консервов.
32. Технология сушеной, солено-сушеной и вяленой продукции.
33. Технология соленых продуктов.
34. Теоретические основы посола мяса теплокровных животных, рыбы и птиц.

Критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- правильность формулировки и использования понятий и категорий;
- правильность выполнения заданий/ решения задач и т.д.

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100баллов «отлично»	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
71-85баллов «хорошо»	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий

0-55 баллов «неудовлетворительно»	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ. Не было попытки выполнить задание
--------------------------------------	---

Темы докладов

1. Технология производства традиционных мясных блюд по рецептам кулинарного искусства бурятского и русского народов.
2. Ассортимент и особенности технологии мясных продуктов в условиях ограниченной сырьевой базы.
3. Технология производства мясopодуктов из нетрадиционного сыpья.
4. Ассортимент и особенности использования современных видов колбасных оболочек.
5. Технология изготовления мороженых полуфабрикатов национальных видов мясных изделий.
6. Технология приготовления молочных продуктов различных национальных кухонь (казахской, украинской, болгарской, монгольской, армянской и др.).
7. Технология изготовления мясных продуктов различных национальных кухонь и традиционные способы консервирования.(по выбору.)

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 участия обучающегося в активных формах обучения (доклады):

Баллы для учета в рейтинге	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 иных материалов и др.
71-85 балла «Хорошо»	Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинальные не меняющие сути изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников
56-70 баллов «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.

Комплект тестовых заданий

1. Какой должна быть кислотность обычного кефира (°Т)?
а) 85...100°Т
б) 70...110°Т
в) 70...120°Т
г) 85...120°Т
2. Какая кислотность питьевого молока (°Т)?
а) 15...30°Т
б) 20...25°Т
в) 25...30°Т
г) 20...35°Т
3. Какая температура пастеризации нормализованных сливок?
а) від 85 до 100°С

- б) от 75 до 95 °С
 - в) от 85 до 95 °С
 - г) от 75 до 100 °С
4. Хлористый кальций добавляют к молоку во время получения сыра для:
- а) улучшение структурно механических свойств сыра
 - б) улучшение органолептических свойств сыра
 - в) для увеличения содержания в молоке ионов кальция
 - г) для консервирования молока
5. Физическое дозревание сливок используется для:
- а) перевода части жира в твердое состояние
 - б) получение однородной структуры сливок
 - в) облегчение гомогенизации сливок
 - г) стабилизации эмульсии
6. С какой целью пастеризуют сливки?
- а) для улучшения их органолептических свойств
 - б) для уничтожения микрофлоры
 - в) для разрушения ферментов
 - г) для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов
7. Топленое масло – это:
- а) масло, которое прошло тепловую обработку (перетопка)
 - б) масло, которое изготовлено из топленого молока
 - в) масло, которое было получено процессом обезвоживания
 - г) масло, которое было стерилизовано
8. О свежести молока свидетельствует:
- а) содержание сухих веществ
 - б) содержание жира
 - в) кислотность
 - г) запах
9. Диетические кисломолочные продукты отличаются от других:
- а) повышенным содержанием молочной кислоты и присутствием полезных молочнокислых бактерий
 - б) присутствием бактерий групп E. CoLi
 - в) присутствием антибиотических веществ
 - г) сниженным содержанием молочной кислоты и присутствием полезных молочнокислых бактерий
10. Отметьте специфическую операцию при производстве мороженого:
- а) гомогенизация
 - б) фильтрация
 - в) фризирование
 - г) перемешивание
11. Скваживанием сливок получают:
- а) кефир
 - б) молоко
 - в) сметану
 - и) ряженку
12. Побочный продукт при производстве кисломолочных и сычужовых сыров – это:
- а) пахта
 - б) молочная сыворотка
 - в) обезжиренное молоко
 - г) сметана
13. Побочный продукт, полученный при производстве сливочного масла: а) молочная сыворотка
- б) пахта
 - в) обезжиренное молоко
 - г) сливки
14. Процесс обвалки мяса - это:
- а) удаление остатков шерсти, рогов и копыт
 - б) отделение мускульной, жировой и соединительной ткани от костей
 - в) удаления шпика, рогов и копыт
 - г) отделение председателей, рогов и копыт
15. Что называют мясным полуфабрикатом?
- 1) процесс переработки мясной продукции;
 - +2) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением;
 - 3) куриное, утиное, гусиное мясо второй категории;
 - 4) разделанная и обваленная полутуша.

16. Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению.
- +1) натуральный, панированный, рубленый,пельменная продукция, мясной фарш;
 - 2) панированный, рубленый, натуральный;
 - 3) натуральный, мясной фарш, рубленый;
 - 4) котлеты, рубленый, панированный.
17. Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката.
- +1) охлаждённая баранина второй категории;
 - 2) свинина четвёртой категории;
 - 3) охлаждённая говядина первой категории;
 - 4) куриное мясо второй категории.
18. Что такое разделка мяса?
- 1) разделение полутуши на восемь частей;
 - 2) разделение туши на три части;
 - 3) разделение полутуши на четыре части;
 - +4) разделение туши или полутуши на отрубы.
19. Каким может быть натуральный полуфабрикат?
- +1) крупнокусковым, порционным, мелкокусковым;
 - 2) бескостным;
 - 3) мясокостным;
 - 4) костным.
20. Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката.
- 1) потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории;
 - +2) говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий;
 - 3) свинина четырёх категорий;
 - 4) говядина, баранина первой и второй категорий.
21. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?
- +1) подвергнутого заморозке два и более раза;
 - 2) размороженное;
 - 3) птица;
 - 4) бычье и баранье.
22. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?
- 1) жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части);
 - 2) мясо поросёнка весом до десяти килограмм;
 - +3) шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса;
 - 4) мясо птицы.
23. Какие субпродукты используются при изготовлении ливерной колбасы?
- 1) мороженые, охлаждённые;
 - +2) парные, охлаждённые, размороженные, солёные;
 - 3) размороженные;
 - 4) парные.
24. Зачем нужно добавлять бульон от варки субпродуктов в фарш ливерной колбасы?
- 1) чтобы повысить пищевую ценность;
 - +2) чтобы придать фаршу мягкость консистенции;
 - 3) чтобы разрушить коллагеновые волокна;
 - 4) чтобы повысить плотность фарша.
25. Назовите срок хранения мясной консервации.
- 1) четыре месяца;
 - 2) два месяца;
 - +3) от одного до трёх лет;
 - 4) один год.
26. Какое сырьё используется для производства высокосортной варёной колбасы?
- 1) баранина;
 - 2) оленина;
 - +3) говядина высшего сорта, нежирная свинина;
 - 4) свинина, говядина второй категории.
27. Назовите вид мяса, обладающего наиболее слабыми свойствами.
- +1) мороженое;
 - 2) размороженное;
 - 3) парное;
 - 4) вяленое.

28. Какой вид мяса не может быть использован для высокосортного изделия?
 +1) повторно замороженное;
 2) свежее;
 3) размороженное;
 4) парное.
29. Какой вид колбасы вырабатывается методом продолжительного засола?
 1) варёная;
 2) полукопчёная;
 3) сыровяленая;
 +4) копчёно-солёная.
30. Какой вид колбасы вырабатывается методом кратковременного засола?
 +1) варёная;
 2) полукопчёная;
 3) копчёно-солёная;
 4) сыровяленая.
31. Что влияет на продолжительность процесса посола?
 1) структура фарша;
 2) концентрация растворённых посолочных веществ;
 3) степень мягкость фарша;
 +4) температура и степень измельчённости фарша.
32. В течение какого времени осуществляется варка колбасного изделия?
 1) десять минут;
 +2) двадцать минут;
 3) полтора часа;
 4) четыре часа.

Критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкалаоценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степеньудовлетворениякритериям
<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«неудовлетвориительно»	Выполнено 0-56% заданий

Темы заданий для работы в малых группах

1. Взаимодействие предприятий пищевой промышленности и окружающей среды
2. Интенсификация производства и основные пути развития пищевой промышленности.
3. Определение длительности производственного цикла.
4. Построение операторной модели технологической системы производства.
5. Технологические закономерности пищевой технологи
6. Требования к качеству мяса и субпродуктов
7. Технология производства цельномышечных изделий и копченостей
8. Технология производства мясных национальных изделий
9. Технология производства полуфабрикатов из рыбы
10. Технология производства национальной молочной продукции
11. Теоретические основы теплового консервирования
12. Технология производства консервов

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.