

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.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов  
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 технологического  
факультета

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
уч.ст., уч. зв.

\_\_\_\_\_  
И.О.Фамилия

Заведующий методическим  
кабинетом УМУ

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
И.О.Фамилия

## 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
<b>Профессиональные компетенции самостоятельные</b>					
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 оценки
	Шкала оценивания
	Комплект тестовых заданий
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы докладов/конспектов
	Критерии оценки
	Шкала оценивания
	Темы заданий для работы в малых группах
	Критерии оценки
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 <sub>пкс-6</sub> ИД-2 <sub>пкс-6</sub> ИД-3 <sub>пкс-6</sub>	Полнота знаний	Знать технологии переработки мяса в мясные полуфабрикаты и параметры их хранения	знает технологии переработки и хранения продукции животноводства	хорошо знает технологии переработки и хранения продукции животноводства	Достаточно хорошо знает технологии переработки и хранения продукции животноводства	В полной мере знает технологии переработки и хранения продукции животноводства	Перечень вопросов к зачету по дисциплине Индивидуальные задания для решения ситуационных задач Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов Комплект тестовых заданий Темы докладов/конспектов; Темы заданий для работы в малых группах
		Наличие умений	Уметь реализовывать технологии переработки мяса в мясные полуфабрикаты и хранение готовой продукции	Не умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	хорошо умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Достаточно хорошо умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	В полной мере умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками реализации технологии переработки мяса в мясные полуфабрикаты и хранения готовой продукции	Не способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	хорошо способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	Достаточно хорошо способен реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	В полной мере способен реализовать технологии переработки и хранения продукции животноводства	

**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**

<b>Нормативная база</b> проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: <b>Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов</b>	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
<b>Основные характеристики</b> промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	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
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
<b>Процедура получения зачёта -</b>	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	

**Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)**

1. Пищевая ценность мяса. Характеристика тканей мяса (ПКС-6).
2. Классификация мяса по термическому состоянию. Основные способы размораживания (дефростации) мяса и мясопродуктов (ПКС-6).
3. Использование субпродуктов в производстве полуфабрикатов. Характеристика субпродуктов. Пищевая ценность. Технология первичной обработки субпродуктов в зависимости от морфологического строения (ПКС-6).
4. Применение яиц и яичепродуктов (меланж, яичный порошок) в производстве полуфабрикатов. Дайте им характеристику. (ПКС-6).
5. Применение муки пшеничной, круп в производстве полуфабрикатов. Дайте им характеристику (ПКС-6).
6. Требования к качеству панировочных сухарей, хлеба (в/с, 1 сорт) используемых в производстве полуфабрикатов. (ПКС-6).
7. Требования к качеству сыворотки и плазмы крови пищевой, применяемой в производстве полуфабрикатов (ПКС-6).
8. Требования к качеству молока пастеризованного цельного, нежирного, сухого цельного, обезжиренного, масла коровьего, казеинатов пищевых, используемых в производстве полуфабрикатов (ПКС-6).
9. Требования к качеству соевых продуктов (мука полножирная, обезжиренная, концентрат, изолят, текстураты), используемых в производстве полуфабрикатов. Технологическая схема получения соевых продуктов (ПКС-6).
10. Требования к качеству концентрированных томатных продуктов, используемых в производстве полуфабрикатов. Технологическая схема производства томатного пюре, томатной пасты, томатной пасты соленой (ПКС-6).
11. Технологические схемы производства фасованного мяса и субпродукты. Схемы разделки для розничной торговли (ПКС-6).
12. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
13. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из свинины (ПКС-6).
14. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из баранины (ПКС-6).
15. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из говядины (ПКС-6).
16. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из свинины (ПКС-6).

17. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из баранины (ПКС-6).
18. Схемы разделки мяса для промышленной переработки (ПКС-6).
19. Ассортимент и технологические схемы производства мясокостных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (ПКС-6).
20. Ассортимент и технологические схемы производства мясокостных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины (ПКС-6).
21. Ассортимент и технологические схемы производства мясокостных мелкокусковых полуфабрикатов из баранины (ПКС-6).
22. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (ПКС-6).
23. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины (ПКС-6).
24. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из баранины (ПКС-6).
25. Ассортимент и технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов (ПКС-6).
26. Ассортимент и технологические схемы производства фаршей (ПКС-6).
27. Ассортимент и технологические схемы производства полуфабрикатов в тесте (ПКС-6).
28. Ассортимент и технологические схемы производства быстрозамороженных готовых блюд (блинчики с разными начинками) (ПКС-6).
29. Ассортимент и технологические схемы производства мясных полуфабрикатов специального назначения (ПКС-6).
30. Ассортимент и технологические схемы производства пирожков жаренных (ПКС-6).
31. Ассортимент и технологические схемы производства быстрозамороженных готовых блюд (мясо с гарнирами) (ПКС-6).
32. Использование пищевых добавок в производстве полуфабрикатов (ПКС-6).
33. Выбор сырья для производствапельменей. Технологическая схема (ПКС-6).
34. Контроль процесса производства и качества полуфабрикатов и быстрозамороженных вторых блюд (ПКС-6).
35. Механизация и автоматизация технологических процессов производства полуфабрикатов (ПКС-6).
36. Поточно-механизированные линии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд (ПКС-6).
37. Технологические схемы производствапельменей, raviоли, мантов из мяса птицы (ПКС-6).
38. Технологические схемы производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы (ПКС-6).
39. Технологические схемы производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы (ПКС-6).
40. Технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы (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. Мясо КРС, мышечная ткань
2. Мясо КРС, говядина 1 категория
3. Мясо КРС, говядина 2 категория
4. Мясо свиней, мышечная ткань
5. Мясо свиней, свинина беконная
6. Мясо свиней, свинина мясная
7. Мясо свиней, свинина жирная
8. Конина 1 категории
9. Конина 2 категории
10. Котлеты Школьные
11. Фрикадельки Детские
12. Фрикадельки Ленинградские
13. Мясо верблюжье, мышечная ткань
14. Мясо МРС, мышечная ткань
15. Мясо МРС, Баранина 1 категории
16. Печень свиная
17. Печень говяжья

**Задача №2:** Рассчитайте массу крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в зависимости от количества говяжьих полутуш (туш) поступившего в цех мясных полуфабрикатов, согласно норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины, % массы мяса на костях.

Варианты индивидуальных заданий к задаче №2:

1. 3 полутуши, массой 150 кг
2. 5 туш, массой, соответственно 165 кг, 158 кг, 177 кг, 160 кг, 171 кг.
3. 8 полутуш по 170 кг;
4. 17 полутуш, массой 187 кг;
5. 4 туши, массой в среднем 365 кг;
6. 7 туш, массой в среднем 425 кг;
7. 11 полутуш, массой 198 кг;
8. 3 туши, массой, соответственно 425 кг, 430 кг, 411 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
86-100 баллов	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса



«отлично»	(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.

### Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема 1. Введение. Современное состояние развития мясной промышленности в РФ и РБ.

Контрольные вопросы:

1. Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны.
2. Современное состояние и потенциал промышленности.
3. Характеристика основных типов предприятия.
4. Значение мясных продуктов в питании человека.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Биологическая ценность белков мясопродуктов. Биологическая эффективность жиров.

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 3. Принципы рационального использования мясного сырья. Зарубежный и отечественный опыт. Классификация полуфабрикатов. Теоретические основы концепции сбалансированного питания. Формула сбалансированного питания. Рациональное питание.

Контрольные вопросы:

1. Что такое рациональное питание
2. Перечислите основные группы мясных полуфабрикатов
3. Что такое сбалансированное питание
4. Опишите принципы рационального питания, основанное на многолетнем труде академика

А. А. Покровского

Требования, предъявляемые к качеству основного и вспомогательного сырья

Тема 4. Тканевый состав и свойства мясного сырья.

Контрольные вопросы:

1. Морфологический (тканевый) состав мяса
2. Какие белки входят в состав мышечной ткани мяса
3. Чем представлена костная ткань
4. Какие белки входят в состав соединительной ткани
5. Какие витамины составляют мышечную ткань мяса
6. Какие минеральные вещества входят в состав мышечной ткани мяса
7. Перечислите экстрактивные вещества мяса

Тема 5. Требования, предъявляемые к качеству мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.

Контрольные вопросы:

1. Что такое качество мяса
2. Дайте характеристику мясу с признаками PSE, NOR, DFD
3. Что такое парное мясо
4. Опишите характеристики остывшего мяса
5. Какая температура должна быть в толще замороженного мяса
6. При какой температуре считается законченным процесс размораживания мяса

Тема 6. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов, крови

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?

Тема 7. Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляют к жировому сырью, используемому для выработки колбас?
2. Опишите принцип метода определения содержания перекисных соединений покровного жира говядины и поверхностного шпика свинины.
3. Опишите принцип метода определения кислотного числа жира.
4. Какие изменения происходят с жирами в процессе хранения мяса?
5. В чем заключается процесс гидролиза жиров?
6. Как протекает окисление жиров?
7. Что такое осаливание жиров?
8. Требования, предъявляемые к яйцам и яйцепродуктам, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
9. Требования, предъявляемые к свежим и переработанным овощам, грибам, используемых в производстве мясных полуфабрикатов

Тема 8. Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы.

Контрольные вопросы:

1. Какие функциональные добавки используются в производстве мясных полуфабрикатов?
2. Какие загустители и стабилизаторы используют в производстве мясных полуфабрикатов?
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 мясных полуфабрикатов?

Частные технологии производства мясных полуфабрикатов

Тема 9. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованного мяса

1. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из телятины, согласно ГОСТ 34197-2017 Мясо. Отрубы из телятины. Технические условия
2. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из свинины, согласно ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
3. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из говядины, согласно ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
4. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из баранины и козлятины, согласно ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия

Тема 10. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов

1. Опишите требования, предъявляемые к субпродуктам мясным обработанным, согласно ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
2. Опишите требования, предъявляемые к субпродуктам птицы, согласно ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицы. Технические условия

Тема 11. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным крупнокусковым полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
2. Опишите требования, предъявляемые к натуральным крупнокусковым полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 12. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным порционным полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

2. Опишите требования, предъявляемые к порционным полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 13. Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным мелкокусковым полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

2. Опишите требования, предъявляемые к мелкокусковым полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 14. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

1. Опишите правила приемки полуфабрикатов из мяса птицы, согласно ГОСТ Р 54356-2011 Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Правила приемки

2. Опишите требования ГОСТ Р 54356-2011 Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Правила приемки

3. Опишите требования ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия

4. Опишите требования ГОСТ Р 55790-2013 Полуфабрикаты из мяса птицы рубленные для детского питания. Технические условия

5. Опишите требования ГОСТ 32737-2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия

Тема 15. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.

Опишите требования ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

Тема 16. Производство полуфабрикатов в тесте. Быстрозамороженные готовые блюда.

1. Дайте классификацию полуфабрикатов в тесте

2. Перечислите ассортимент полуфабрикатов в тесте, согласно принятой классификации

3. Опишите требования ГОСТ 32750-2014 Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия

#### **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 тестовых заданий

1. Какое количество незаменимых аминокислот должен содержать полноценный белок?
  - a) 2;
  - b) 8;
  - c) 15;
  - d) 26;
2. Укажите, что не указывают на ветеринарном клейме.
  - a) наименование страны;
  - b) номер предприятия;
  - c) вид мяса;
  - d) слово «ветосмотр».
3. Сколько месяцев составляет срок хранения замороженной говядины в полутушах и четвертинах при температуре ( $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ )?
  - a) 8;
  - b) 12;
  - c) 14;
  - d) 18.
4. Не более скольких месяцев составляют сроки хранения субпродуктов, используемых для производства полуфабрикатов, при температуре ( $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ )?
  - a) 3;
  - b) 6;
  - c) 9;
  - d) не подлежат хранению.
5. Не более скольких мм должна составлять толщина подкожно-жировой ткани тазобедренной части свиных полуфабрикатов?
  - a) 10;
  - b) 15;
  - c) 20;
  - d) 25;
6. Что такое меланж?
  - a) цельные куриные яйца;
  - b) высушенные куриные яйца (без скорлупы);
  - c) однородная смесь белка и желтка в замороженном виде;
  - d) смесь воды и яиц (без скорлупы) и соли.
7. Какое соотношение (в %) меланжа, воды и соли составляет в льезоне?
  - a) 20:10:1;
  - b) 30:10:1;
  - c) 40:10:1;
  - d) 50:10:1.
8. Какая из перечисленных высокомолекулярных жирных кислот не синтезируется в организме человека?
  - a) олеиновая;
  - b) пальмитиновая;
  - c) линолевая;
  - d) стеариновая.
9. При какой температуре воды ( $^{\circ}\text{C}$ ) размораживают расфасованный по банкам меланж?
  - a) 10;
  - b) 25;
  - c) 45;
  - d) 80.
10. В какой части полутуши говядины, предназначенной для промышленной переработки на месте и поставляемой по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, ставят клеймо?
  - a) лопаточной;
  - b) тазобедренной;
  - c) шейной;
  - d) брюшной.
11. Какая буква, дополнительно к клеймам, ставится на говядине от молодых животных?
  - a) ПП;
  - b) П;
  - c) Б;
  - d) М.

12. Сколько месяцев составляют сроки хранения замороженной баранины в тушах при температуре (- 20°C)?
- a) 8;
  - b) 11;
  - c) 14;
  - d) 18.
13. Какой из перечисленных субпродуктов относится к I категории?
- a) головы;
  - b) легкие;
  - c) печень;
  - d) селезенка.
14. Какой из перечисленных субпродуктов относится к II категории?
- a) вымя;
  - b) мясная обрезь;
  - c) головы;
  - d) мясокостные хвосты.
15. Каково содержание белка (в %) в говяжьей печени?
- a) 2,2;
  - b) 6,8;
  - c) 9,5;
  - d) 17,9.
16. Каково содержание липидов (в %) в говяьем языке?
- a) 2,2;
  - b) 6,8;
  - c) 9,5;
  - d) 12,1.
17. Какова масса в граммах яиц диетических I категории?
- a) 24;
  - b) 38;
  - c) 54;
  - d) 85.
18. В зависимости от содержания какой ткани свинина подразделяется на сорта?
- a) соединительной;
  - b) мышечной;
  - c) жировой;
  - d) костной.
19. Лъезон – это ...
- a) яично-водно-солевая смесь;
  - b) смесь меланжа и крахмала;
  - c) яичная смесь с мукой;
  - d) жидкое тесто.
20. Какая из перечисленных аминокислот является предшественником мясного вкуса.
- a) лизин;
  - b) глутаминовая;
  - c) валин;
  - d) аспаргиновая.
21. Из какой мышцы вырабатывают свиную вырезку?
- a) пояснично-подвздошная;
  - b) длиннейшая;
  - c) повздошно-реберная;
  - d) трехглавая.
22. Какова максимальная масса фасованных субпродуктов в граммах, выпускаемых в упакованном виде?
- a) 500;
  - b) 1000;
  - c) 1500;
  - d) 2000.
23. На сколько отрубов производят разделку говядины при производстве фасованного мяса?
- a) 3;
  - b) 6;
  - c) 7;
  - d) 11.

24. Сколько суток хранят замороженные крупнокусковые полуфабрикаты при температуре (-10 °С)?
- a) 5;
  - b) 30;
  - c) 65;
  - d) 120.
25. Какой из перечисленных полуфабрикатов не относится к порционным?
- a) азу;
  - b) бифштекс;
  - c) лангет;
  - d) антрекот.
26. Как называется процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей?
- a) разделка;
  - b) обвалка;
  - c) жиловка;
  - d) сортировка.
27. В зависимости от содержания какой ткани говядину делят на сорта?
- a) соединительной;
  - b) мышечной;
  - c) жировой;
  - d) костной.
28. Сколько процентов жировой ткани содержится в свинине высшего сорта?
- a) Не должно содержаться;
  - b) Не более 10;
  - c) 30-50;
  - d) более 50.
29. Что такое дефростация мяса?
- a) размораживание;
  - b) разделение жилованного мяса на тонкие пласты;
  - c) измельчение на волчке;
  - d) выдержка при отрицательных температурах.
30. Сколько мм составляет толщина мяса для приготовления антрекота?
- a) 3;
  - b) 8÷10;
  - c) 15÷20;
  - d) 30÷45.
31. Сколько граммов составляет масса мясных кусочков для приготовления шашлыка?
- a) 5÷7;
  - b) 10÷15;
  - c) 30÷40;
  - d) Не менее 100.
32. Сколько процентов содержится мякотной ткани в рагу?
- a) 10;
  - b) 30;
  - c) 50;
  - d) 70.
33. Какое изделие не относится к ассортименту рубленых полуфабрикатов?
- a) -котлеты;
  - b) -бифштексы;
  - c) -шницели;
  - d) эскалоп.
34. Какой рубленый полуфабрикат выпускают только в замороженном виде?
- a) котлеты;
  - b) ромштексы;
  - c) биточки;
  - d) фрикадельки.
35. Сколько часов составляет срок годности и реализации замороженных мясных рубленых полуфабрикатов при температуре хранения от 4 до 6 °С?
- a) 0;
  - b) 6;
  - c) 18;
  - d) 72.

36. Какой из перечисленных полуфабрикатов не относится к полуфабрикатам из теста?
- пельмени;
  - хинкали;
  - палочки мясные;
  - люля-кебаб.
37. Что такое галтовка пельменей?
- упаковывание;
  - замораживание при низких температурах;
  - отделение муки и тестовой крошки;
  - формование изделия на автомате.
38. Сколько месяцев составляет продолжительность хранения и реализации замороженных пельменей со дня выработки при температуре хранения (-10°C)?
- 0,5;
  - 1;
  - 2;
  - 3.
39. Сколько суток составляет продолжительность хранения готовых замороженных блюд при температуре -11±1 °С?
- 2;
  - 7;
  - 14;
  - 30.
40. На сколько отрубов производят разделку свинины при производстве фасованного мяса?
- 1;
  - 3;
  - 7;
  - 16.
41. Какой полуфабрикат не относится к порционным?
- шашлык;
  - бифштекс;
  - лангет;
  - антрекот.
42. Сколько мм составляет толщина мяса для приготовления зраз?
- 5;
  - 10;
  - 20;
  - 25.
43. Как называется процесс разделявания на части туш и полутуш в соответствии со специальными схемами?
- разделкой;
  - обвалкой;
  - жиловкой;
  - сортировкой.
44. С какой температурой (°С) поступает мясо на обвалку, жиловку?
- 15;
  - 10;
  - 1-4;
  - (-5).
45. Что используется в качестве сырья для производства грудинки?
- грудореберная часть, без ребер, межсосковой части, грудных хрящей, с оставлением межреберного мяса;
  - шейная часть туши с оставлением шейных позвонков;
  - мякоть передней и задней рулек, с удалением грубых сухожилий;
  - мякоть лопаточного и тазобедренного отрубов.
46. Какова масса мясных кусочков для приготовления азу (в граммах)?
- 3-5;
  - 10-15;
  - 30-40;
  - 100-300.
47. Какое содержание мякотной ткани, в %, должно быть от массы порции полуфабриката в наборе для бульона?
- 30;
  - 40;

- c) 50;  
d) 60.
48. Сколько составляет массовая доля фарша к массе пельменя (в %)?  
a) 10;  
b) 20;  
c) 30;  
d) 50.
49. Сколько мм должна составлять толщина тестовой оболочки в пельменях?  
a) 3;  
b) 5;  
c) 7;  
d) 10.
50. Какой процесс не относится к технологии изготовления рубленых полуфабрикатов?  
a) обвалка мяса;  
b) дефростация мяса;  
c) предварительный посол мяса;  
d) формование изделия.

**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 /конспект**

1. Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов.
2. Характеристика функционально-технологических (комплексных) пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
3. Характеристика структурно-регулирующих пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
4. Характеристика вкусо-ароматических пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
5. Характеристика пищевых красителей, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
6. Характеристика антиокислителей, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
7. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения.
8. Производство полуфабрикатов из мяса рыбы.
9. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания.
10. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания.
11. Современное состояние и потенциал мясной промышленности
12. Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов
13. Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови
14. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы
15. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов
16. Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов
17. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
18. Быстрозамороженные готовые блюда
19. Производство полуфабрикатов из мяса рыбы
20. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания
21. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания



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
86-100 баллов «отлично»	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
71-85 балла «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. 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>

	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). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.
--	--

### Темы заданий для работы в малых группах

1. Требования, предъявляемые к качеству мяса.
2. Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.
3. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов
4. Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов
5. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы
6. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов
7. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов
8. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов
9. Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.
10. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
11. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
12. Производство полуфабрикатов в тесте
13. Быстрозамороженные готовые блюда

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.