

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства
Кафедра частной зоотехнии**

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой



«24» 05 2018 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.06 «Технология мяса и мясных продуктов»
для направления подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно- санитарная экспертиза»,
профиль – Ветеринарно-санитарная экспертиза, прикладной бакалавриат**

квалификация (степень) выпускника - бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирова-

ния в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины						
		1	2	3	4	5	6	7
ОПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	+	+	+	+	+	+	+
ПК-4	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	+	+	+	+	+	+	+

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

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требований в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-4	<i>Знать:</i> состав и свойства сырья мяса; организацию мест убоя в хозяйствах; теоретические основы технологических процессов производства и переработки мяса; сущность процессов переработки; оборудование для переработки и хранения произведенной мясной продукции; методы оценки питательной ценности мясных продуктов; методы контроля качества мяса и мясопродуктов; особенности переработки мяса; пути и способы повышения качества производимых мясных продуктов; способы ресурсосбережения; факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства	1-7	Сформированные и систематические знания об основных технологиях и технологических приемах переработки мяса, мясных продуктов и производству продуктов из мяса, их хранения, способах оценки питательной ценности и способов контроля их качества.	<i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции</i>	<i>Устный опрос, тестирование, коллоквиум</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>

ПК-4	<i>Знать:</i> состав и свойства сырья мяса; организацию мест убоя в хозяйствах; методы оценки питательной ценности мясных продуктов; методы контроля качества мяса и мясопродуктов; особенности переработки мяса; пути и способы повышения качества производимых мясных продуктов; способы ресурсосбережения; факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства	1-7	Сформированные и систематические знания об основных технологиях и технологических приемах переработки мяса, мясных продуктов и производству продуктов из мяса, их хранения, способах оценки питательной ценности и способов контроля их качества.	<i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции</i>	<i>Устный опрос, тестирование, коллоквиум</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>
------	--	-----	---	---	---	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-4	<i>Уметь</i> подобрать помещения для размещения основного цеха и подсобных участков в соответствии с требованиями ветсанэкспер-	<i>Лабораторные занятия, самостоятельная</i>	<i>Зачет, экзамен</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Во-</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Во-</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы</i>

	<p>тизы; подобрать соответствующее оборудование и другие виды оснащения (оболочки, упаковочный материал, тару и др.); организовать технологический процесс выработки отдельных видов продукции животноводства; определять категории упитанности животных и мясных туш; различать видовую, половую, возрастную принадлежность мяса; определять степень свежести мяса и субпродуктов; организовать технологический процесс выработки отдельных видов мясных продуктов; составить рецептуру для производства мясных продуктов; подобрать необходимые технологические параметры производства; организовать технологический и лабораторный контроль за качеством сырья и выпускаемой продукции.</p>	<p><i>работа, лекции</i></p>		<p><i>просы коллоквиума.</i></p>	<p><i>просы коллоквиума.</i></p>	<p><i>коллоквиума.</i></p>
	<p><i>Иметь навыки (владеть):</i> техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения: жира, белка, воды, минеральных веществ, витаминов, ферментов; техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя; техникой определения упитанности убойного скота, птицы, кроликов; техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов животноводства.</p>	<p><i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции</i></p>	<p><i>Зачет, экзамен</i></p>	<p><i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i></p>	<p><i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i></p>	<p><i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i></p>
	<p><i>Знать:</i> состав и свойства сырья мяса; организацию мест убоя в хозяйствах; теоретические основы технологических процессов производ-</p>	<p><i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции</i></p>	<p><i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, колло-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы колло-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы колло-</i></p>	<p><i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i></p>

	ства и переработки мяса; сущность процессов переработки; оборудование для переработки и хранения произведенной мясной продукции; методы оценки питательной ценности мясных продуктов; методы контроля качества мяса и мясопродуктов; особенности переработки мяса; пути и способы повышения качества производимых мясных продуктов; способы ресурсосбережения; факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства.		<i>квиум</i>	<i>квиума.</i>	<i>квиума.</i>	
ПК-4	<i>Уметь</i> организовать технологический процесс выработки отдельных видов продукции животноводства; определять категории упитанности животных и мясных туш; организовывать убой и первичную переработку животных в условиях хозяйства; различать видовую, половую, возрастную принадлежность мяса; определять степень свежести мяса и субпродуктов; организовать технологический процесс выработки отдельных видов мясных продуктов; составить рецептуру для производства мясных продуктов; подобрать необходимые технологические параметры производства; организовать технологический и лабораторный контроль за качеством сырья и выпускаемой продукции	<i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции</i>	<i>Зачет, экзамен</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>
	<i>Иметь навыки (владеть):</i> техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения: жира, белка, воды, минеральных ве-	<i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции</i>	<i>Зачет, экзамен</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы колло-</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы колло-</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>

	ществ, витаминов, ферментов; техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убоя; техникой определения упитанности убойного скота, птицы, кроликов; техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов животноводства.			<i>квиума.</i>	<i>квиума.</i>	
	<i>Знать:</i> состав и свойства сырья мяса; организацию мест убоя в хозяйствах; методы оценки питательной ценности мясных продуктов; методы контроля качества мяса и мясопродуктов; особенности переработки мяса; пути и способы повышения качества производимых мясных продуктов; способы ресурсосбережения; факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства	<i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, лекции</i>	<i>Лабораторные занятия, самостоятельная работа, коллоквиум</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>	<i>Задания из разделов 1-7. Тесты 1-40. Вопросы коллоквиума.</i>

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы</i>
«хорошо», повышенный уровень	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.</i>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<i>Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной</i>
«неудовлетворительно»,	<i>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины</i>

2.5 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено», пороговый уровень	<i>Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной</i>
«не зачтено»,	<i>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины</i>

2.6 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	<i>выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры</i>
«хорошо»	<i>выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе</i>
«удовлетворительно»	<i>выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала</i>
«неудовлетворительно»	<i>выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины</i>

2.7 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	<i>Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.</i>	<i>Не менее 55 % баллов за задания теста.</i>
Продвинутый	<i>Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.</i>	<i>Не менее 75 % баллов за задания теста.</i>
Высокий	<i>Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.</i>	<i>Не менее 90 % баллов за задания теста.</i>
Компетенция не сформирована		<i>Менее 55 % баллов за задания теста.</i>

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. *Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.*
2. *Выполнение домашних заданий.*
3. *Активное участие в работе на занятиях.*

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

3.1 Вопросы к экзамену

1. Приемка и содержание скота и птицы на предприятиях.
2. Состав, свойства и пищевая ценность мяса и других продуктов убоя.
3. Убой скота и разделка туш. Способы.
4. Организация переработки скота. Фасовка мяса.
5. Переработка птицы, технология.
6. Технология переработки кроликов.
7. Холодильная обработка и хранение мяса.
8. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при хранении.
9. Условия охлаждения мяса.
10. Замораживание и хранение замороженного мяса и мясопродуктов.
11. Размораживание мяса. Способы.
12. Технология переработки крови.
13. Колбасные и соленые изделия. Ассортимент. Требования к сырью и готовым

изделиям.

14. Технология изготовления вареных колбас. Экспертиза.
15. Технология изготовления полукопченых колбас. Экспертиза.
16. Технология посола колбасного мяса.
18. Особенности производства ливерных колбас.
19. Технология посола соленых мясопродуктов.
20. Полуфабрикаты и быстрозамороженные вторые блюда.
21. Технология изготовления варено-копченых колбас. Экспертиза.
22. Технология изготовления сырокопченых колбас. Экспертиза.
23. Виды посола мяса.
24. Послеубойные изменения в мясе.
25. Ассортимент баночных консервов. Требования к сырью и вспомогательным ма-

териалам.

26. Технология баночных консервов.
27. Подготовка сырья для баночных консервов.
28. Предварительная тепловая обработка сырья для баночных консервов. Хранение консервов.
29. Особенности производства консервов для детского и диетического питания.
30. Виды и сорта пищевых жиров. Их свойства и состав.
31. Технология производства пищевых животных жиров.
32. Производства клея. Его виды.

33. Производства желатина. Его виды.
34. Крупнокусковые полуфабрикаты.
35. Мелкокусковые полуфабрикаты.
36. Полуфабрикаты в тесте. Экспертиза.
37. Классификация мясных консервов. Тара.
38. Технология мясорастительных консервов. Экспертиза.
39. Что такое «термическая обработка мяса и мясопродуктов»?
40. Порционные и рубленые полуфабрикаты.
41. Технология производства мясных хлебов.
42. Технология производства зельцев и студней.
43. Сублимационная сушка мяса и мясопродуктов.
44. Способы консервирования мяса и мясопродуктов.
45. Методы определения массовой доли влаги. Способ Грау-Гамма, его применение.

ние.

46. Методы определения массовой доли жира, золы в мясе и мясопродуктах.
47. Методы определения свежести мяса.
48. Метод определения перекисного числа жира.
49. Метод определения кислотного числа жира.
50. Метод определения кислотности.
51. Метод определения массовой доли соли в мясе и мясопродуктах.
52. Характеристика органолептических показателей свежести мяса и методы их определения.
53. Дать характеристику субпродуктов, их пищевой ценности, направления использования.
54. Отличительные особенности производства сосисок и сарделек.
55. Особенности производства фаршированных колбас.
56. Технология производства паштетов.

3.2 Вопросы к зачету

1. Какие виды убойных животных существуют?
2. Назовите основные направления хозяйственной продуктивности с.-х. животных.

-
3. Какие показатели оценивают при характеристике мясной продуктивности?
 4. Что такое убойная масса и убойный выход?
 5. Каким образом подразделяется с.-х. птица для промышленной переработки?
 6. Какие требования предъявляются к убойным животным?
 7. В каком возрасте допускается убой животных?
 8. Все ли животные, предназначенные для убоя, подлежат ветеринарному осмотру?
 9. Какой документ сопровождает скот для убоя, и какие сведения он содержит?
 10. Что такое партия животных?
 11. С какой целью осуществляют предубойную выдержку?
 12. Назовите основные операции по убою скота и разделке туш.
 13. Какими способами производится оглушение? Назовите их преимущества и недостатки.
 14. Каким образом проводят санитарную обработку туш?
 15. Почему не рекомендуется влажная обработка внешней поверхности туш?
 16. Расскажите о химическом составе мяса.
 17. Какие факторы влияют на химический состав мяса убойных животных?
 18. В чем различие полноценных и неполноценных белков?
 19. Какие показатели используются для характеристики биологической ценности белка?
 20. Какие жирные кислоты составляют наибольшую долю говяжьего и бараньего жира?
 21. Какую роль в питании играют ненасыщенные жирные кислоты?
 22. Как с возрастом животного изменяется жирнокислотный состав жира?
 23. Охарактеризуйте физико-химические свойства жира.
 24. Какова энергетическая ценность белков и жиров?
 25. Какие виды мышечной ткани Вы знаете?
 26. Как называется жир, расположенный около желудка?
 27. Дайте характеристику тканей мяса.
 28. От чего зависит цвет мышечной ткани?
 29. Жир каких животных называют шпиком?
 30. Что входит в состав гемоглобина?
 31. Какие общие требования предъявляются к качеству туш убойных животных?
 32. Дайте характеристику органолептических показателей свежести мяса и методов их определения по ГОСТ 7269-79.
 33. Что является основанием для химических и микроскопических исследований мяса?
 34. Охарактеризуйте виды разделки птицы.
 35. Перечислите характеристики птицы по упитанности.
 36. какие требования предъявляются к мясу птицы?
 37. какое мясо птицы не допускается к реализации?
 38. Дайте классификацию субпродуктов в зависимости от вида убойных животных, морфонологического строения, пищевой ценности, направления использования.
 39. Какие субпродукты характеризуются высокой пищевой ценностью?
 40. Каково основное направление использования субпродуктов в пищевой промышленности?
 41. Дайте характеристику отдельных субпродуктов.
 42. Какие требования по показателям безопасности предъявляются к субпродуктам?
 43. Как классифицируется мясная продукция по назначению?
 44. Чем отличаются мясорастительные консервы от мясосодержащих?
 45. Приведите классификацию колбасных изделий в зависимости от технологии изготовления.

-
46. Как подразделяются продукты из мяса по виду убойных животных, технологии подготовки мясного сырья, технологии изготовления?
 47. Охарактеризуйте классификацию мясных полуфабрикатов и кулинарных мясных (мясосодержащих) изделий.
 48. Какие группы продуктов включает специализированная продукция?
 49. Представьте классификацию методов органолептической оценки.
 50. Расскажите о технологии производства вареных колбасных изделий.
 51. В чем отличительные особенности производства сосисок и сарделек?
 52. Какие факторы влияют на качество колбасных изделий?
 53. Какие дефекты могут быть у вареных колбасных изделий?
 54. Охарактеризуйте отличительные особенности производства зельцев и студней.
 55. Дайте сравнительную характеристику условий и сроков хранения колбасных изделий.
 56. Какие показатели определяют при контроле качества колбасных изделий?
 57. Охарактеризуйте отличительные особенности производства полукопченых колбас и сырокопченых.
 58. Каким компонентом обуславливается цвет вареных и копченых колбасных изделий?
 59. Какое сырье применяют для выработки ливерных и фаршированных колбасных изделий?
 60. На каких этапах производства осуществляются обвалка, жиловка, сортировка мясного сырья?
 61. Что понимают под однородной партией колбасных изделий?
 62. Как проводится контроль качества колбасных изделий?
 63. Охарактеризуйте технологию производства паштетов.
 64. Что называют мясными консервами?
 65. Дайте классификацию мясных консервов.
 66. Расскажите о технологии производства мясных консервов.
 67. Какие дефекты характерны для мясных консервов?
 68. Что называют однородной партией мясных и мясорастительных консервов?
 69. Из каких этапов состоит контроль качества мясных консервов?
 70. В чем особенности производства фаршевых консервов?
 71. Как маркируют мясные консервы?

3.3 Тестовые задания

1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:
 - а) мышечная;
 - б) соединительная;
 - в) жировая;
 - г) костная?

2. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
 - а) замороженное;
 - б) охлажденное;
 - в) размороженное;
 - г) парное?

3. Какой цвет мышечной ткани и жира имеет телятина:
 - а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
 - б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;

-
- в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого;
 - г) от розового до красного, цвет жира светло желтый?

4. Какие отрубы бараньей туши используют для шашлыков, плова:

- а) поясничный;
- б) зарез;
- в) тазобедренный;
- г) спинной?

5. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

- а) на три;
- б) на четыре;
- в) на пять;
- г) на шесть?

6. Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:

- а) грудная часть;
- б) спинной отруб;
- в) тазобедренный отруб;
- г) лопаточная часть?

7. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:

- а) сердце, язык;
- б) селезенка, желудок;
- в) ножки свиные, уши;
- г) легкое, калтык?

8. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:

- а) А и Б;
- б) С и Д;
- в) на три категории;
- г) на четыре категории?

9. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:

- а) лангет, антрекот;
- б) гуляш, шашлык;
- в) ромштекс, эскалоп;
- г) корейка, окорок?

10. Какие полуфабрикаты считают рублеными:

- а) котлеты, шницели;
- б) азу, бефстроганов;
- в) рагу, шашлык;
- г) поджарка, гуляш?

11. В какие вареные колбасы добавляют язык:

- а) «Телячью», «Языковую»;
- б) «Докторскую», «Молочную»;
- в) «Любительскую», «Эстонскую»;
- г) «Стародворскую», «Субпродуктовую»?

12. Какие колбасы не содержат нитрит натрия:

- а) «Любительская»;
- б) «Ливерная»;
- в) «Телячья»;
- г) «Московская»?

13. На какие сорта подразделяют вареные колбасы:

- а) высший, первый, второй;
- б) высший, первый, второй, третий;
- в) высший, первый;
- г) высший, первый и третий?

14. Вареные колбасы какого товарного сорта имеют солоноватый, острый вкус:

- а) высшего;
- б) первого;
- в) второго;
- г) третьего?

15. Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами:

- а) сосиски, сардельки;
- б) колбаса «Докторская», «Любительская»;
- в) колбаса «Одесская», «Охотничьи колбаски»;
- г) колбаса «Краковская», «Московская»?

16. Какие вареные колбасы вырабатывают с однородным фаршем:

- а) «Русскую», «Эстонскую»;
- б) «Столичную», «Любительскую»;
- в) «Молочную», «Докторскую»;
- г) «Языковую», «Отдельную»?

17. Какие колбасы содержат меньше воды и дольше сохраняют свои качества:

- а) полукопченые;
- б) вареные;
- в) варено-копченые;
- г) сырокопченые?

18. К какой группе мясных консервов относится паштет:

- а) консервам из колбасных изделий;
- б) консервам из субпродуктов;
- в) консервам из говядины;
- г) консервам из мяса птицы?

19. Какие мясные консервы относятся к обеденным :

- а) паштет с грибами;
- б) любительский фарш;
- в) консервы «Свинина тушеная»;
- г) сосиски?

20. В зависимости от упитанности мясо крупного рогатого скота подразделяют на:

- а) первую, вторую, третью категории;

-
- б) первую и вторую категории;
 - в) первую, вторую и высшую категории;
 - г) первую и третью категории?

21. Охлажденное мясо имеет температуру в толще мышц:

- а) +1.....0°C;
- б) +2.....0°C;
- в) 0.....-1°C;
- г) +4.....0°C?

22. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц:

- а) (-5)°C;
- б) (-4)°C;
- в) (-2)°C;
- г) (-8)°C?

23. По тепловому состоянию мясо делят:

- а) на два вида;
- б) на три вида;
- в) на четыре вида;
- г) на пять видов?

24. Мясом называют:

- а) мышечную ткань;
- б) мышечную и соединительную ткань;
- в) мышечную, соединительную, жировую ткань;
- г) мышечную, соединительную, жировую, костную ткань, кровь?

25. Жир-сырец состоит из:

- а) внутреннего жира;
- б) подкожного жира;
- в) внутреннего и подкожного жира;
- г) рубашечного, оточного, кишечного, околопочечного?

26. К ливеру относят:

- а) легкие, сердце, печень;
- б) легкие, рубец, печень;
- в) легкие, язык;
- г) печень, желудок, сердце?

27. Пикальное мясо это:

- а) мышечный слой пищевода;
- б) мышечный слой гортани и пищевода;
- в) мышечный слой калтыка;
- г) мышечный слой зоба?

28. Одним из пороков мяса, вызываемого жизнедеятельностью микробов, является:

- а) загар;
- б) ослизнение;
- в) окисление жиров;
- г) глубокий автолиз?

29. Свежесть мяса определяют по бульонной пробе при помощи:

- а) раствора сульфата меди ;
- б) раствора хлорида натрия;
- в) раствора сернистого серебра;
- г) раствора хромовокислого калия?

30. Телятина – это мясо, полученное в результате убоя:

- а) телочек до 8 месячного возраста;
- б) бычков-кастратов до 8 месячного возраста;
- в) телят до 8 месячного возраста;
- г) телят от 3 до 8 месячного возраста?

31. Характерный показатель готовности вареных колбас:

- а) температура внутри батона;
- б) содержание влаги в колбасном батоне;
- в) окраска батона;
- г) консистенция батона?

32. Количество соли, вносимое на 100 кг мяса при изготовлении вареных колбас:

- а) 2000г;
- б) 3000г;
- в) 2500г;
- г) 2200г?

33. В колбасный фарш при производстве копченых колбас высшего сорта для повышения питательности вносят:

- а) соевый концентрат;
- б) крахмал;
- в) муку;
- г) яйцопродукты?

34. Обжарку колбас производят при температуре:

- а) 75 - 90°C;
- б) 90 - 120°C;
- в) 120 - 150°C;
- г) 80 - 110°C?

35. Колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона:

- а) не выше 22°C;
- б) не выше 18°C;
- в) не выше 0°C;
- г) не выше 15°C?

36. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека:

- а) говяжий жир;
- б) свиной;
- в) бараний;
- г) птичий?

37. Субпродуктовые консервы изготавливают из:

- а) печени;

-
- б) языка;
 - в) легких;
 - г) мозгов?

38. Для консервов не допускают мясо:

- а) говядину;
- б) свинину;
- в) баранину;
- г) хряков?

39. Пероксидное число свежего жира животного происхождения (% йода) составляет:

- а) от 0,03 до 0,06;
- б) до 0,03;
- в) от 0,06 до 0,10;
- г) более 0,10?

40. Массовая доля влаги говяжьего жира должна быть:

- а) не более 0,20%;
- б) от 10 до 15%;
- в) не менее 1%;
- г) равна 0,30%?

Ситуационные задания:

1. Рассчитать количество говядины и свинины для производства 150 кг вареной колбасы «Любительская» в/с.
2. Рассчитать количество поваренной соли для производства 180 кг полукопченой колбасы «Краковская».
3. По представленным данным рассчитать калорийность вареной колбасы.
4. Рассчитать количество ячневой крупы для изготовления консервов «Каша ячневая с говядиной» на 500 физических банок.
5. Рассчитать необходимое количество муки пшеничной высшего сорта для производства 90 кг пельменей «Сибирские».

3.4 Вопросы к коллоквиуму

1. Расскажите о химическом составе мяса.
2. Какие факторы влияют на химический состав мяса убойных животных?
3. В чем различие полноценных и неполноценных белков?
4. Какие показатели используются для характеристики биологической ценности белка?
5. Какие жирные кислоты составляют наибольшую долю говяжьего и бараньего жира?
6. Какую роль в питании играют ненасыщенные жирные кислоты?
7. Как с возрастом животного изменяется жирнокислотный состав жира?
8. Охарактеризуйте физико-химические свойства жира.
9. Какова энергетическая ценность белков и жиров?

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>На лабораторных занятиях</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории в течение лабораторного занятия</i>
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с ОПОП и рабочей программой</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	<i>Пелевина Г.А.</i>
5.	Вид и форма заданий	<i>Собеседование</i>
6.	Время для выполнения заданий	<i>в течение занятия</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	<i>Пелевина Г.А.</i>
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал/доводится</i>

		<i>до сведения обучающихся в течение занятия</i>
11.	Апелляция результатов	<i>В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ</i>

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:

- а) мышечная;
- б) соединительная;
- в) жировая;
- +г) костная?

2. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

- а) замороженное;
- +б) охлажденное;
- в) размороженное;
- г) парное?

3. Какой цвет мышечной ткани и жира имеет телятина:

- а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
- +б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
- в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого;
- г) от розового до красного, цвет жира светло желтый?

4. Какие отрубы бараньей туши используют для шашлыков, плова:

- а) поясничный;
- б) зарез;
- +в) тазобедренный;
- г) спинной?

5. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

- а) на три;
- б) на четыре;
- в) на пять;
- +г) на шесть?

6. Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:

- а) грудная часть;
- б) спинной отруб;
- +в) тазобедренный отруб;
- г) лопаточная часть?

7. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:

-
- +а) сердце, язык;
 - б) селезенка, желудок;
 - в) ножки свиные, уши;
 - г) легкое, калтык?

8. По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:

- +а) А и Б;
- б) С и Д;
- в) на три категории;
- г) на четыре категории?

9. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:

- +а) лангет, антрекот;
- б) гуляш, шашлык;
- в) ромштекс, эскалоп;
- г) корейка, окорок?

10. Какие полуфабрикаты считают рублеными:

- +а) котлеты, шницели;
- б) азу, бефстроганов;
- в) рагу, шашлык;
- г) поджарка, гуляш?

11. В какие вареные колбасы добавляют язык:

- +а) «Телячью», «Языковую»;
- б) «Докторскую», «Молочную»;
- в) «Любительскую», «Эстонскую»;
- г) «Стародворскую», «Субпродуктовую»?

12. Какие колбасы не содержат нитрит натрия:

- а) «Любительская»;
- +б) «Ливерная»;
- в) «Телячья»;
- г) «Московская»?

13. На какие сорта подразделяют вареные колбасы:

- +а) высший, первый, второй;
- б) высший, первый, второй, третий;
- в) высший, первый;
- г) высший, первый и третий?

14. Вареные колбасы какого товарного сорта имеют солоноватый, острый вкус:

- а) высшего;
- б) первого;
- +в) второго;
- г) третьего?

15. Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами:

- а) сосиски, сардельки;
- +б) колбаса «Докторская», «Любительская»;
- в) колбаса «Одесская», «Охотничьи колбаски»;
- г) колбаса «Краковская», «Московская»?

16. Какие вареные колбасы вырабатывают с однородным фаршем:

- а) «Русскую», «Эстонскую»;
- б) «Столичную», «Любительскую»;
- +в) «Молочную», «Докторскую»;
- г) «Языковую», «Отдельную»?

17. Какие колбасы содержат меньше воды и дольше сохраняют свои качества:

- а) полукопченые;
- б) вареные;
- в) варено-копченые;
- +г) сырокопченые?

18. К какой группе мясных консервов относится паштет:

- а) консервам из колбасных изделий;
- +б) консервам из субпродуктов;
- в) консервам из говядины;
- г) консервам из мяса птицы?

19. Какие мясные консервы относятся к обеденным :

- а) паштет с грибами;
- б) любительский фарш;
- +в) консервы «Свинина тушеная»;
- г) сосиски?

20. В зависимости от упитанности мясо крупного рогатого скота подразделяют на:

- а) первую, вторую, третью категории;
- +б) первую и вторую категории;
- в) первую, вторую и высшую категории;
- г) первую и третью категории?

21. Охлажденное мясо имеет температуру в толще мышц:

- а) +1.....0°C;
- б) +2.....0°C;
- в) 0.....-1°C;
- +г) +4.....0°C?

22. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц:

- а) (-5)°C;
- б) (-4)°C;
- в) (-2)°C;
- +г) (-8)°C?

23. По тепловому состоянию мясо делят:

- а) на два вида;
- б) на три вида;
- в) на четыре вида;
- +г) на пять видов?

24. Мясом называют:

- а) мышечную ткань;

-
- б) мышечную и соединительную ткань;
 - в) мышечную, соединительную, жировую ткань;
 - +г) мышечную, соединительную, жировую, костную ткань, кровь?

25. Жир-сырец состоит из:

- а) внутреннего жира;
- б) подкожного жира;
- в) внутреннего и подкожного жира;
- +г) рубашечного, оточного, кишечного, околопочечного?

26. К ливеру относят:

- а) легкие, сердце, печень;
- б) легкие, рубец, печень;
- в) легкие, язык;
- +г) печень, желудок, сердце?

27. Пикальное мясо это:

- +а) мышечный слой пищевода;
- б) мышечный слой гортани и пищевода;
- в) мышечный слой калтыка;
- г) мышечный слой зоба?

28. Одним из пороков мяса, вызываемого жизнедеятельностью микробов, является:

- а) загар;
- +б) ослизнение;
- в) окисление жиров;
- г) глубокий автолиз?

29. Свежесть мяса определяют по бульонной пробе при помощи:

- +а) раствора сульфата меди ;
- б) раствора хлорида натрия;
- в) раствора сернистого серебра;
- г) раствора хромовокислого калия?

30. Телятина – это мясо, полученное в результате убоя:

- а) телочек до 8 месячного возраста;
- б) бычков-кастратов до 8 месячного возраста;
- в) телят до 8 месячного возраста;
- +г) телят от 3 до 8 месячного возраста?

31. Характерный показатель готовности вареных колбас:

- +а) температура внутри батона;
- б) содержание влаги в колбасном батоне;
- в) окраска батона;
- г) консистенция батона?

32. Количество соли, вносимое на 100 кг мяса при изготовлении вареных колбас:

- +а) 2000г;
- б) 3000г;
- в) 2500г;
- г) 2200г?

33. В колбасный фарш при производстве копченых колбас высшего сорта для повышения питательности вносят:

- а) соевый концентрат;
- б) крахмал;
- в) муку;
- +г) яйцепродукты?

34. Обжарку колбас производят при температуре:

- а) 75 - 90°C;
- +б) 90 - 120°C;
- в) 120 - 150°C;
- г) 80 - 110°C?

35. Колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона:

- а) не выше 22°C;
- б) не выше 18°C;
- в) не выше 0°C;
- +г) не выше 15°C?

36. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека:

- а) говяжий жир;
- б) свиной;
- в) бараний;
- +г) птичий?

37. Субпродуктовые консервы изготавливают из:

- а) печени;
- +б) языка;
- в) легких;
- г) мозгов?

38. Для консервов не допускают мясо:

- а) говядину;
- б) свинину;
- в) баранину;
- +г) хряков?

39. Peroксидное число свежего жира животного происхождения (% йода) составляет:

- а) от 0,03 до 0,06;
- +б) до 0,03;
- в) от 0,06 до 0,10;
- г) более 0,10?

40. Массовая доля влаги говяжьего жира должна быть:

- а) не более 0,20%;
- б) от 10 до 15%;
- в) не менее 1%;
- +г) равна 0,30%?

Рецензент: заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.