

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по дисциплине

Технология мяса

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки:

Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

Томск – 2024

- Б) влагоудерживающая способность
 - В) влагосодержание
 - Г) влагоемкость
2. Способность гелей обратимо переходить в жидкое состояние при механической нагрузке и вновь восстанавливать твердообразные свойства:
- А) набухание
 - Б) синерезис
 - В) тиксотропия
 - Г) текучесть
3. Для размягчения и набухания соединительнотканых белков применяют фосфаты:
- А) кислые
 - Б) нейтральные
 - В) щелочные
4. Вставьте пропущенное слово: Свиной жир эмульгируется говяжьего.
5. Какая форма влаги влияет на объем и сочность мясопродуктов?
- А) адсорбционная
 - Б) химически связанная
 - В) капиллярная
 - Г) осмотически связанная

**Раздел 4. Посолочные ингредиенты и пищевые добавки в производстве цельномышечных, эмульгированных и структурированных мясопродуктов
Темы 4.1, 4.2**

1. Созревание фарша осуществляется с целью:
- А) повышения липкости фарша и его ВСС,
 - Б) набухания белков и увеличения сроков хранения,
 - В) увеличения выхода готового продукта и сроков хранения,
 - Г) улучшения внешнего вида колбасных изделий.
2. Оборудование для ускорения посола мяса, в котором происходит обработка продукции движущимися лопастями в неподвижном корпусе (2 варианта ответа):
- А) тумблеры,
 - Б) вибрационная фаршемешалка,
 - В) массажеры,
 - Г) посолочные агрегаты.
3. Посол и созревание измельченного мяса осуществляется в камерах созревания при параметрах:
- А) 2–4 часа при 8°C;
 - Б) 12–24 часа при 4°C;
 - В) 24–48 часов при 4°C.
4. Для ускорения процесса посола применяют:
- А) вакуумный смеситель;
 - Б) массажер;
 - В) тумблер;
 - Г) прямоугольный чан.
5. Для чего добавляют в колбасные изделия нитрит натрия?
- А) для улучшения вкуса;
 - Б) для обеспечения устойчивой окраски;
 - В) для придания связности фарша;
 - Г) для обеспечения аромата
6. Функциональные добавки не применяют для:
- А) повышения выхода продукции
 - Б) увеличения срока хранения
 - В) улучшения структуры
 - Г) цветообразования

Раздел 5. Промышленная разделка и холодильная обработка мясного сырья Темы 5.1, 5.2

1. Сдача животных, больных заразными болезнями:
- а) не допускается,

б) допускается по разрешению ветотдела,
 в) допускается, но продукты убоя не используются на пищевые цели,
 г) допускается, но продукты убоя используются на пищевые цели после соответствующей обработки.

2. Скот для убоя:

- а) животные старше 12 мес.
- б) животные до 5 лет
- в) сельскохозяйственные животные, предназначенные для переработки
- г) животные, доставленные на мясокомбинат

3. Как называется технологическая операция извлечения внутренних органов из туши:

- а) распиловка
- б) нутровка
- в) зачистка
- г) обвалка

4. Способ обескровливания и сбора крови, при котором увеличивается выход крови:

- а) вертикальный;
- б) горизонтальный

5. На абрисе туши крупного рогатого скота укажите:

- а) пашину;
- б) завиток;
- в) вырезку;
- г) зарез

6. Подготовка скота для сдачи на убой осуществляется:

- а) на мясокомбинате;
- б) в хозяйстве
- в) в пути следования;
- г) в специальных пунктах.

7. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней со съемкой шкуры:

- а) Поддувка, шпарка, опалка, извлечение распиловка внутренних органов, обрезка,
- б) Подача обескровливание забеловка, съемка шкуры, извлечение органов, зачистка, обрядка, клеймение,
- в) Подача, оглушение, обескровливание, забеловка, отделение конечностей, шкуры, отделение головы, извлечение внутренних органов, распиловка на полутуши, зачистка туш (обрядка), клеймение, взвешивание и передача в холодильник.

8. Что такое крупон:

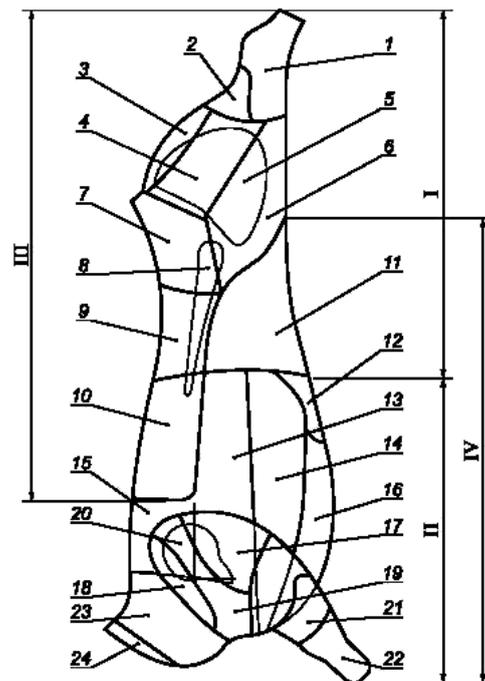
- а) наиболее ценные участки кожного покрова свиных туш (снимаемые с боков и спины);
- б) наименее ценные участки кожного покрова свиных туш;
- в) части кожного покрова снимаемые с туш крупного рогатого скота;
- г) термин, используемый для оценки качества проведения забеловки

9. При механической съемке шкуры крупного рогатого скота необходимо производить съемку (срыв) шкуры:

- а) в одном направлении
- б) в двух направлениях
- в) допускается, как в одном, так и в двух направлениях.

10. Сколько категорий упитанности установлено для телят:

- а) две
- б) пять
- в) три
- г) четыре



Критерии оценки:

- «отлично» - более 80% правильных ответов,
- «хорошо» - 60-80% правильных ответов,
- «удовлетворительно» - 40-60% правильных ответов,
- «неудовлетворительно» - менее 40% правильных ответов.

Вопросы для собеседования

Раздел 2. Послеубойные изменения мяса

Темы 2.1-2.3

1. Вода, не связанная с составными частями мяса - ...
2. Чем удерживается адсорбционная влага в мясе?
3. Перечислите факторы, влияющие на гелеобразующую способность белков.
4. Приведите пример растительных белковых добавок.
5. Полисахариды, применяемые для влагосвязывания, гелеобразования и стабилизации эмульсии.
6. С какой целью применяют альгинаты?
7. Химически связанная вода - ...
8. Термотропные гели образуются при ...
9. Чрезмерно высокая степень набухания гелей при производстве сосисок и колбас может привести к ...
10. Факторы, определяющие эмульгирующую способность жиров...
11. При переработке какого мяса наиболее эффективно применять фосфаты?
12. Приведите пример белковых препаратов животного происхождения.
13. Лучший из гидроколлоидов, применяемых в мясной промышленности.
14. Полисахариды, выделенные из наземных растений, используются для повышения вязкости.

Раздел 5. Промышленная разделка и холодильная обработка мясного сырья

Темы 5.1, 5.2

1. Какие предприятия мясной промышленности являются комбинированными?
2. Способы обездвиживания животных перед убоем.
3. Назовите этапы съемки шкур
4. Что такое зачистка туш?
5. В чем отличие мясокомбината от мясоперерабатывающего предприятия?
6. Сколько проводников выделяет хозяйство для ухода за крупным рогатым скотом при транспортировке?
7. При осмотре ветеринарным врачом мясокомбината партии животных, доставленных из хозяйства, обнаружено повышение температуры у 3 коров. Как поступают с этими животными?
8. В каких случаях запрещается убой на мясо животных?
9. При осмотре ветеринарным врачом мясокомбината партии животных, доставленных из хозяйства, обнаружена инфекционная болезнь. Как поступают с этими животными?
10. Способы расчета мясокомбинатов с поставщиками за сырье.
11. Ручная съемка шкур с труднообрабатываемых участков туши.
12. Назовите химический способ обездвиживания животных
13. Способы сбора крови.
14. Для улучшения качества отделения шкур рекомендуется проводить....
15. Какова цель зачистки туш?
16. Что такое крупон?
17. Сколько проводников выделяет хозяйство для ухода за свиньями при транспортировке?
18. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней без съемки шкуры:

Раздел 6 Мясные полуфабрикаты

Тема 6.1

1. Что такое мясные полуфабрикаты?
2. По каким признакам классифицируют полуфабрикаты?
3. Какие полуфабрикаты называют рублеными?
4. Что является основным сырьем для полуфабрикатов?
5. Как проводится подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов?
6. Что такое разделка мяса?
7. Как проводится разделка свиной полутуши?
8. Назовите виды натуральных полуфабрикатов.
9. Какое сырье используют для изготовления натуральных полуфабрикатов?
10. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
11. Как производят крупнокусковые полуфабрикаты?
12. Опишите схему разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты.
13. Какова схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты?
14. Каков срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса?
15. Из какого сырья вырабатывают мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты?

Тема 6.4

1. Перечислить этапы производства натурально-кусковых консервов.
2. Назовите этапы производства мясорастительных консервов.
3. Отличительные особенности производства субпродуктовых консервов.
4. Назовите этапы производства консервов из мяса птицы.
5. Особенности производства паштета из печени.
6. Что такое бланширование?
7. Что такое формула стерилизации?
8. В чем особенность пастеризации?
9. Что такое тиндализация?
10. Дефекты консервов.
11. Способы обезжиривания кости.
12. Перечислить этапы производства кормовой муки.
13. В чем отличие мездрового клея от костяного?
14. Исходное вещество, из которого получают клей и желатин.
15. Основные этапы производства желатина.
16. Что такое мацерация кости?
17. Способы извлечения клея и желатина из сырья.

Критерии оценки результатов устного ответа обучающегося

- **оценка «отлично»** выставляется в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине; ответ самостоятелен, логически выстроен;
- **оценка «хорошо»** выставляется в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине, допускает несущественные погрешности в ответе; ответ самостоятелен, логически выстроен;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется в том случае, когда студент демонстрирует слабые знания основного учебного материала, допускает погрешности в ответе, ответ выстроен нелогично;
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется в том случае, когда студент демонстрирует пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине, обнаруживает непонимание основного содержания теоретического материала или

допускает ряд существенных ошибок и не может их исправить при наводящих вопросах преподавателя, затрудняется в ответах на вопросы

Кейсы Тема 6.2

1. Вы являетесь мастером цеха по производству изделий из свинины. Вам необходимо дать рабочим инструкцию по разделке туш для производства копчено- запеченных изделий. Укажите последовательность операций при обработке.

2. Опишите ваши действия при разделке говядины для производства рулета в форме.

3. Вам необходимо разработать технологическую инструкцию по производству изделий из свинины в вакуумных пакетах. Опишите сырье, пригодное для данной продукции, и процесс посола.

4. Для производства копченостей используется говядина. Опишите состав рассола для посола данного сырья.

5. Вам необходимо приготовить многокомпонентный рассол для посола свинины. Опишите последовательность операций.

6. Руководитель мясоперерабатывающего предприятия поставил задачу разработать рецептуру изделий формованного типа. Опишите ваши действия по подбору сырья.

7. Каким образом и при каких режимах будете проводить копчение для производства копчено-вареных изделий?

8. Для проведения процесса охлаждения мясных изделий после термической обработки необходимо подобрать соответствующее оборудование. Опишите его.

9. Вы являетесь мастером цеха по производству изделий из свинины. К вам на работу поступил новый рабочий. Объясните организацию разделки туши для производства ветчины в форме.

10. Вам необходимо подобрать сырье после разделки говядины, пригодное для приготовления соленых продуктов. Опишите свои действия.

11. Вам необходимо разработать технологическую инструкцию по производству изделий из говядины в вакуумных пакетах. Опишите сырье, пригодное для данной продукции, и процесс посола.

12. Для производства копченостей используется свиной шпик. Опишите состав рассола для посола данного сырья.

13. Вам необходимо приготовить многокомпонентный рассол для посола говядины. Какое вам потребуется оборудование, и что будет входить в состав рассола?

14. Руководитель мясоперерабатывающего предприятия поставил задачу разработать рецептуру изделий формованного типа из говядины. Опишите ваши действия по подбору сырья.

15. Каким образом и при каких режимах будете проводить копчение для производства копчено-запеченных изделий?

16. Установите срок хранения копчено-вареных изделий. Предложите способы увеличения срока их хранения.

17. Вы являетесь мастером цеха по производству изделий из свинины. К вам на работу поступил новый рабочий. Объясните организацию разделки туш для получения грудинки и корейки. В чем отличие данных отрубов?

18. Вам необходимо подобрать сырье после разделки говядины, пригодное для приготовления копченых продуктов. Опишите свои действия.

19. Вам необходимо провести инъектирование окороков. Опишите метод, которым вы будете осуществлять данный процесс.

20. Как вы будете подготавливать сырье для приготовления рассола?

21. Вам необходимо приготовить рассол для длительного посола мясного сырья. Опишите ваши действия по сохранению рассолов от порчи.

22. Вы решили предложить руководству мясоперерабатывающего предприятия производство изделий формованного типа. Опишите свои убедительные доводы.

23. При производстве копчено-запеченных изделий необходима термическая обработка подготовленного сырья. Опишите способы и режимы такой обработки.

24. Руководством предприятия было принято решение упаковывать изделия из говядины в виде нарезки. Какие вы дадите рекомендации по увеличению срока хранения данной продукции?

Критерии оценки:

Оценка **«отлично»** ставится, если студент полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Темы докладов Разделы 1-6

1. Состав и свойства мяса.
2. Виды холодильных установок.
3. Усушка мяса при холодильной обработке и хранении.
4. Пути снижения потери при охлаждении и хранении мяса.
5. Замораживание мяса.
6. Криотехнические средства.
7. Применение замораживания сжиженным газом.
8. Изменения, происходящие в мясе в условиях огромного льдообразования.
9. Изменения, происходящие в мясе при размораживании, влияние на качество, критерии при выборе способа размораживания мяса.
10. Сушка мяса и мясопродуктов, ферментно-эндокринного сырья.
11. Характер изменений свойств высушенного мяса при хранении.
12. Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины, птицы.
13. Основные и побочные продукты разделки, обвалки, жиловки.
14. Современная техника для производства полуфабрикатов.
15. Технологические схемы производства натуральных, замороженных, полированных, рубленых, полуфабрикатов в тестовой оболочке.
16. Технология производства: приготовление мясной части блюд, соусов, гарниров.
17. Характеристика колбасных, соленых, копченых изделий.
18. Пищевые и функциональные добавки при производстве колбасных изделий.

19. Свойства коптильных веществ, их антисептическое и антиокислительное действие, взаимодействие с продуктами.
20. Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий.
21. Производственный контроль технологических процессов производства соленых копченых изделий.
22. Виды оболочек и покрытий колбасных изделий.
23. Дефекты колбасных изделий, причины и пути их предотвращения.
24. Новые виды колбасных изделий с добавками животного, растительного и другого происхождения.
25. Производство колбас с заданными химическими свойствами, производство искусственных продуктов.
26. Ассортимент мясных баночных консервов.

Критерии оценки

Оценка *«отлично»* выставляется, если студент излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет-ресурсы. Доклад носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, грамотностью. В процессе выступления используется наглядный материал (презентация).

Оценка *«хорошо»* выставляется, если студент испытывает некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент при подготовке к докладу пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации, не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если доклад студентом не подготовлен, либо подготовлен по одному источнику информации, либо не соответствует теме.

Вопросы для контрольной работы

1. Промышленное понятие «мясо».
2. Состав, свойства, пищевая, биологическая ценность мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
3. Номенклатура и характеристика выпускаемой мясной продукции; критерии оценки.
4. Автолитические изменения мяса, специфика автолиза с признаками DFD и PSE.
5. Принципы и способы интенсификации созревания и улучшения консистенции мяса.
6. Принципы и методы стабилизации и сохранения окраски мяса и мясных систем.
7. Микробиологические процессы в мясе, направленное использование микрофлоры в технологии мясопродуктов.
8. Функционально-технологические свойства составных частей мяса.

9. Мясные эмульсии, факторы, определяющие их стабильность.
 10. Структурно-механические свойства мяса и мясопродуктов.
 11. Классификация и функционально-технологические свойства белковых препаратов. Классификация и функционально-технологические свойства вторичного мясного сырья.
 12. Пищевые фосфаты в мясопереработке.
 13. Консерванты и вещества, повышающие водосвязывающую способность мяса.
 14. Ферменты и стартовые культуры в мясопереработке.
 15. Пищевые красители и антиокислители в мясопереработке.
 16. Коптильные препараты в мясопереработке.
 17. Виды холодильной обработки мясного сырья.
 18. Классификация мяса по термическому состоянию.
 19. Усушка мяса при холодильной обработке и хранении.
 20. Применение замораживания мяса сжиженным газом.
 21. Подмораживание мяса.
 22. Способы размораживания мяса.
 23. Сушка мяса и мясопродуктов, вторичного сырья.
 24. Изменение свойств высушенного мяса при хранении.
 25. Обвалка мяса.
 26. Жилровка мяса.
 27. Разделка сырья для производства мясных полуфабрикатов.
 28. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов.
- Ассортимент, характеристика готовой продукции.
29. Ассортимент и характеристика порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.
 30. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты.
 31. Упаковка и хранение мясных продуктов в газовых средах и под вакуумом.
 32. Разделка свиных полутуш для производства цельномышечной продукции. Ассортимент продукции, вырабатываемой из переднего отруба.
 33. Схема разделки сырья для производства цельномышечных изделий. Ассортимент продукции, вырабатываемой из заднего отруба.
 34. Принципы и способы интенсификации созревания и тендеризации сырья (тумблирование, массажирование, вибрация, применение вакуума).
 35. Выбор сырья для производства пельменей. Технологическая схема.
 36. Технологическая схема производства быстрозамороженных (мясных готовых) изделий из теста с начинкой.
 37. Способы посола мяса для производства колбасных изделий.
 38. Обработка мясопродуктов дымом (обжарка, горячее и холодное копчение).
 39. Роль коптильных веществ в формировании качества колбас.
 40. Физико-химические и биохимические процессы при копчении сырокопченых колбас.
 41. Измельчение соленого мяса и составление фарша для различных видов колбас.
 42. Шприцевание и формовка колбасных изделий.
 43. Виды оболочек и покрытий колбасных изделий.
 44. Назначение и сущность кратковременной осадки. Режимы. Возможные виды брака. Причины.
 45. Роль обжарки в формировании качества колбас.

46. Массообменные процессы при сушке колбас. Возможные виды брака. Причины.
47. Требования стандартов к качеству колбас.
48. Причины брака вареных колбас. Пути предотвращения.
49. Причины брака сырокопченых колбас. Пути предотвращения.
50. Роль вакуума в формировании качества колбас.
51. Понятие о рецептуре.
52. Измельчение соленого мяса и составление фарша для различных видов колбас.
53. Влияние компонентов рецептуры на выход и количество колбасных изделий.
54. Пищевые и функциональные добавки в производстве колбасных изделий.
55. Новые виды колбасных изделий с добавками животного, растительного и другого происхождения.
56. Производство комбинированных колбас.
57. Производство колбас с заданными химическими свойствами, производство искусственных продуктов.
58. Роль компонентов рассола в формировании качества цельномышечных продуктов. Использование многокомпонентных рассолов.
59. Формула стерилизации консервов.
60. Влияние состава, свойств сырья и физико-химических факторов на эффективность стерилизации консервов.
61. Биохимические процессы при предварительной тепловой обработке сырья в консервном производстве.
62. Требования стандартов к качеству консервов. Порядок определения качественных показателей.
63. Методы установления режимов стерилизации. Используемые допущения.
64. Подготовительные операции при производстве фаршевых консервов. Теория куттерования.
65. Классификация мясных консервов.
66. Характеристика сырья для производства мясных консервов.
67. Биохимические изменения консервов в процессе хранения. Виды брака. Пути предотвращения.
68. Подготовка сырья для производства паштетной группы консервов.
69. Виды брака мясных консервов. Причины брака, направления использования консервов.
70. Предохранение банок от коррозии.
71. Обоснование выбора тары для производства мясных консервов.

Таблица - Номера вопросов контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 32, 41, 60	3, 20, 31, 54	6, 17, 33, 50	8, 21, 34, 61	10, 25, 30, 42	12, 28, 39, 56	7, 11, 30, 48	4, 18, 29, 62	5, 16, 28, 53	2, 19, 40, 57
1	15, 21, 41, 52	13, 24, 38, 43	16, 35, 49, 53	7, 24, 42, 60	4, 26, 36, 63	5, 13, 29, 51	9, 22, 31, 59	11, 20, 39, 64	14, 23, 38, 69	17, 34, 44, 59
2	8, 19, 44, 65	10, 22, 38, 58	12, 38, 45, 66	9, 28, 39, 52	11, 23, 46, 53	14, 24, 31, 67	2, 27, 35, 55	1, 19, 25, 43	3, 20, 37, 68	6, 29, 39, 45

3	7, 30, 40, 58	4, 18, 26, 47	5, 17, 31, 59	2, 19, 22, 57	1, 13, 32, 69	3, 20, 38, 60	17, 26, 44, 52	15, 23, 49, 54	13, 22, 47, 53	16, 24, 30, 70
4	9, 22, 34, 71	11, 20, 40, 52	14, 23, 36, 72	17, 21, 34, 54	15, 29, 41, 56	13, 24, 30, 59	6, 33, 52, 60	8, 21, 44, 67	10, 25, 37, 61	12, 28, 31, 48
5	2, 27, 33, 62	1, 19, 43, 53	3, 37, 47, 63	6, 29, 46, 59	8, 21, 44, 57	10, 36, 47, 64	16, 35, 48, 56	7, 38, 42, 65	4, 26, 39, 54	5, 11, 36, 44
6	17, 29, 48, 66	15, 28, 39, 49	13, 27, 45, 52	16, 20, 32, 50	7, 30, 49, 67	4, 18, 43, 56	12, 31, 45, 60	9, 18, 39, 68	11, 32, 46, 59	14, 21, 34, 57
7	6, 33, 46, 56	8, 21, 44, 69	10, 25, 34, 57	12, 28, 43, 58	9, 22, 42, 70	11, 29, 40, 52	5, 14, 38, 54	2, 19, 41, 71	1, 22, 32, 55	3, 20, 43, 60
8	16, 35, 41, 50	7, 22, 42, 72	4, 26, 51, 60	5, 36, 49, 56	2, 27, 48, 61	1, 21, 43, 57	15, 23, 44, 62	17, 34, 57, 60	15, 29, 41, 52	13, 24, 49, 63
9	12, 28, 45, 64	9, 32, 52, 59	11, 27, 37, 46	14, 23, 31, 51	17, 33, 40, 65	15, 24, 39, 49	3, 20, 37, 58	6, 29, 49, 66	8, 16, 44, 53	10, 38, 47, 68

Критерии оценки контрольных работ:

«Зачтено» выставляется, в случае если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала по предложенным вопросам; хорошо владеет основными терминами и понятиями; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемых вопросов и заданий; показывает умение формулировать выводы и обобщения по теме заданий.

«Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения материала; неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении ответов на предложенные вопросы; если не выполнены один или несколько структурных элементов (практических заданий) контрольной работы.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до студента. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Список вопросов для подготовки к экзамену (ИПК-3.2, ИПК-3.3, ИПК-4.1, ИПК-4.2)

1. Роль мясопродуктов в питании человека; пищевая и биологическая ценность.
2. Особенности транспортировки сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающее предприятие.
3. Убой и первичная обработка туш крупного рогатого скота.
4. Убой и первичная обработка туш свиней.
5. Убой и первичная обработка туш овец, коз.
6. Определение упитанности туш крупного рогатого скота.
7. Определение упитанности туш свиней.
8. Определение упитанности туш овец, коз.
9. Порядок и условия сдачи-приема скота.
10. Оценка мясной продуктивности убойных животных.
11. Методика расчета основного сырья мясожирового производства.
12. Состав, свойства, пищевая, биологическая ценность мяса.
13. Изменения, происходящие в мясе после убоя.
14. Виды холодильной обработки мясного сырья.
15. Охлаждение мяса.

16. Замораживание мяса.
17. Размораживание мяса и мясопродуктов.
18. Сушка мяса и мясопродуктов.
19. Сортная разделка туш говядины.
20. Сортная разделка туш свинины.
21. Сортная разделка туш баранины.
22. Сортная разделка птицы.
23. Ассортимент мясных полуфабрикатов.
24. Технологические схемы производства натуральных полуфабрикатов.
25. Технологические схемы производства замороженных полуфабрикатов.
26. Технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов.
27. Технологические схемы производства полуфабрикатов в тестовой оболочке.
28. Производство колбасных изделий.
29. Производство соленых изделий.
30. Производство копченых изделий.
31. Виды колбасных оболочек и покрытий.
32. Возможные дефекты колбасных изделий, причины и пути их предотвращения.
33. Новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения.
34. Производство комбинированных колбас.
35. Производство мясных консервов.

Критерии оценки:

Критерии оценки ответов на экзаменационные билеты при сдаче устного экзамена:

- оценка «отлично» (5 баллов) ставится, если изложено правильное понимание вопроса и дан на него исчерпывающий ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно.
- оценка «хорошо» (4 балла) ставится, если изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа, ошибочных положений нет.
- оценка «удовлетворительно» (3 балла) ставится, если изложено в целом правильное понимание вопроса. В то же время дано неполное, неточное описание предмета ответа и некоторых относящихся к нему понятий.
- оценка «неудовлетворительно» (2 балла) ставится, если ответ претендента дан по указанному вопросу неверно, содержит, в основном, ошибочные положения.

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

Задания для оценки сформированности компетенции ПК-3

Задания закрытого типа

1. От чего не зависит количественное соотношение тканей в составе мяса:

- 1) от возраста;
 - 2) характера откорма;
 - 3) способа выращивания животных
- Ответ: 3

2. Мясо кирпично-красного цвета в зависимости от возраста и упитанности, на разрезе характеризуется тонкой и густой зернистостью, мраморности нет.

- 1) говядина;
- 2) баранина;
- 3) конина. Ответ: 2

3. Вставьте пропущенное слово: Бледность, мягкость, водянистость – признаки _____ мяса.

Ответ: экссудативного

4. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

- 1) мясо размороженное;
- 2) мясо птиц;
- 3) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах;
- 4) мясо, замороженное более одного раза.

Задания открытого типа

1. В каких случаях запрещается убой на мясо животных?
2. Для улучшения качества отделения шкур рекомендуется проводить .
3. Какое мясное сырье не пригодно для производства полуфабрикатов?
4. Как определяют герметичность мясных консервов?

Задания для оценки сформированности компетенции ПК-4

Задания закрытого типа

1. Штриковка – это:

- 1) вязка батонов колбас перевязочными материалами;
- 2) прокалывание батонов;
- 3) клипсование батонов клипсами;
- 4) все перечисленные. Ответ: 2

2. Выберите этапы технологической схемы производства ливерной колбасы:

- 1) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание;
- 2) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка;
- 3) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение;
- 4) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание.

Ответ: 1

3. вставьте пропущенное слово: _____ - это отделение мяса от мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей

Ответ: жиловка

4. В чем преимущество копильных препаратов по сравнению с копчением дымом?

- 1) не происходит деформации колбас;

- 2) не происходит усушки колбас;
- 3) улучшается окраска колбас;
- 4) устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат.

Ответ: 4

Задания открытого типа

1. Факторы, определяющие эмульгирующую способность жиров...
2. Что такое крупон?
3. Какие полуфабрикаты называют рублеными?
4. Что такое мацерация кости?

Информация о разработчиках

Кускова Ирина Сергеевна, кандидат химических наук, директор биоинжинирингового центра НОЦ ПИШ "Агробиотек", Бойко Екатерина Владимировна старший преподаватель кафедры физиологии растений, биотехнологии и биоинформатики, Памирский Игорь Эдуардович, кандидат биологических наук, директор НПЦ НОЦ ПИШ "Агробиотек"