Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:37
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____/Молчанов А.В./
«28» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Данилова Л.В., доцент**

Разработчик(и): доцент Данилова Л.В. _____ (подпись)

Саратов 2019

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 108

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.....……..……..….. 23

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 29

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос Письменный опрос
		умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения			
		владеет: мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения			

ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Формы технологического контроля	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос Письменный опрос
		умеет: использовать современные технологии контроля качества продукции			
		владеет: навыками технологического контроля качества готовой продукции			
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	**знает:** научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос Письменный опрос
		умеет: Применять научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования			
		владеет: научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования			
ПК-5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный кон-	входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических про-	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос

	троль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	цессов и контроль качества готовой продукции			
		умеет: Применять входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции в производстве			
		владеет: контролем качества сырья и вспомогательных материалов, производственным контролем полуфабрикатов, параметрами технологических процессов и контролем качества готовой продукции			
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	**знает:** текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос
		умеет: обрабатывать текущую производственную информацию			
		владеет: анали-			

		зировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции			
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	**знает:** нормы расхода сырья и вспомогательных материалов **умеет:** обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции **владеет:** нормами обосновывать расход сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос
ПК-11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	**знает:** технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения **умеет:** построить технологический процесс производства продуктов **владеет:** средствами построения технологического процесса производства продуктов	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос Письменный опрос
ПК-20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов пи-	**знает:** методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	8	Лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, Письменный опрос тестовые занятия,

	тания животного происхождения	**умеет:** осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			
		владеет: поиском, выбором использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			

Профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция ОПК-2 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Технологическое оборудования мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции », «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ОПК - 3 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Биохимия», «Органическая химия», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли»», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технологическое оборудования мясной отрасли», «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и колодная химия», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК - 3 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Научные основы производства мясных продуктов», «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», факультатив «Учебно-исследовательская работа студентов», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК - 5 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический

контроль в мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», « Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-6 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-7- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения

практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-11- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», « Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-20- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Автоматизированные системы управления в мясной отрасли», «Тепло- и хладотехника, «Гидромеханические процессы пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Введение в профессию», «Электротехника», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», факультатив «Новые методы обработки сырья», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том

числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	вопросы по темам дисциплины решение задач
3	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	Вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способ-	банк тестовых заданий

		ностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Классификация цельномышечных продуктов. Общие принципы производства.	ОПК-2, ОПК-3ПК- 3, ПК- 5	устный опрос письменный опрос
2	Изучение технологических схем комплексной разделки мясных туш для производства цельномышечных изделий из свинины, говядины и баранины.	ОПК-2, ОПК-3 ПК-6, ПК-7,ПК-11	устный опрос письменный опрос
3	Характеристика основного сырья. Специфика мясного сырья с признаками PSE и DFD .	ПК-6, ПК-7,ПК-11	устный опрос письменный опрос
4	Изготовление продуктов из мяса птицы.	ПК- 3, ПК-11 ПК-6, ПК-7,ПК-20	устный опрос письменный опрос
5	Подготовка мясного сырья к термической обработке. Охлаждение и хранение.	ПК- 3,ПК- 20	устный опрос письменный опрос
6	Изучение технологических схем и выработка деликатесных изделий из мяса говядины и свинины.	ПК-3,ПК-6, ПК-7ПК-11, ПК-20	устный опрос письменный опрос.
7	Применение системы «Криовак» при производстве изделий с длительным периодом хранения. Перспективные направления и прогрессивные способы упаковки мяса и мясных продуктов.	ПК-3,ПК-6, ПК-7ПК-11, ПК-20	устный опрос . письменный опрос
8	Применение белков растительного происхождения в производстве мясных продуктов	ПК-3,ПК-6, ПК-7ПК-11, ПК-20	устный опрос.
9	Формованные и эмульгированные продукты	ПК-3,ПК-6, ПК-7ПК-11, ПК-20	устный опрос письменный опрос

Таблица 3

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-2 8 семестр	**знает:** Требования по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд по учёту движения сырья в отделениях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд по учёту движения сырья в отделениях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: использовать современные технологии диагностики и оценивать качества технологического процесса.	не умеет использовать методы и приемы технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство за-	в целом успешное, но не системное умение, используя современные методы и показатели оценки качества изготовленной продукции	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение вести отчетность, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение вести технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, используя современные методы и показатели такой оценки

		даний, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено			
	владеет навыками: современными технологиями производства полуфабрикатов и готовых продуктов	обучающийся не владеет навыками технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных технологий производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд допускает незначительные отклонения от технологии отчетности	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных технологических документов заполняет правильно	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных технологических документов полностью владеет оперативной отчетностью
ОПК-3 8 семестр	**знает:** формы технологического контроля	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: использовать современные технологии контроля качества про-	не умеет использовать методы и приемы контроля качества продукции, допускает	в целом успешное, но не системное умение контроля качества	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, уме-	сформированное умение контроля качества продукции, ис-

	дукции	существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	продукции, используя современные методы и показатели оценки качества животноводческой продукции	ние контроля качества продукции, используя современные методы и показатели такой оценки	пользуя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки, данных информации контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных информации контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных информации контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных информации контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов
ПК-3 8 семестр	**знает:** контроль качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале**:** контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале,

					не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения	не умеет использовать методы и приемы ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: результатами современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных результатов современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных результатов современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных результатов современных научных исследований в области переработки сырья	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных результатов современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения

		не выполнено		животного происхождения	
ПК-5 8 семестр	**знает:** входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале требования, качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала требования к входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции , исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции	не умеет использовать методы и приемы применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большин-	в целом успешное, но не системное умение применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции , используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции , используя современные методы и по-	сформированное умение применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции, используя современные методы и показатели такой оценки

		ство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		казатели такой оценки	
	владеет навыками: современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях оборота мясных продуктов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки сведений современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях оборота мясных продуктов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки, данных современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях оборота мясных продуктов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки, данных современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях оборота мясных продуктов	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях оборота мясных продуктов
ПК-6 8 семестр	**знает:** технологические процессы производства	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале технологические процессы, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала технологические процессы производства, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: обраба-	не умеет исполь-	в целом	в целом	сформирован-

	тывать текущую производственную информацию	зовать методы и приемы обрабатывать текущую производственную информацию, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	успешное, но не системное умение обрабатывать текущую производственную информацию, используя современные методы и показатели оценки	успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение обрабатывать текущую производственную информацию, используя современные методы и показатели такой оценки	ное умение обрабатывать текущую производственную информацию, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных сведений анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных сведений анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных сведений анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-7 8 семестр	**знает:** классификацию и структуру норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале классификация и структура норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода сырья и	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последова-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала классификация и структура норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода сырья и вспомога-

	продукции	вспомогательных материалов при производстве, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	тельность в изложении программного материала		тельных материалов при производстве продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками	не умеет использовать методы и приемы составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: расчета норм расхода сырья и вспомога-	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных сведений расчета нормы	в целом успешное, но не системное владение навыками	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или	успешное и системное владение навыками чтения и

	тельных и тароупаковочных материалов при производстве продукции	расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	чтения и оценки данных сведений расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции	сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных сведений расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции)	оценки данных сведений расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции
ПК-11 8 семестр	**знает:** технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: построить технологический процесс производства продуктов	не умеет использовать методы и приемы построить технологический процесс производства продуктов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с	в целом успешное, но не системное умение построить технологический процесс производства продуктов, используя со-	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение построить технологический процесс производства продуктов,	сформированное умение построить технологический процесс производства продуктов, используя современные методы и по-

		большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	временные методы и показатели оценки	используя современные методы и показатели такой оценки	казатели такой оценки
	владеет навыками: средствами построения технологического процесса производства продуктов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки, данных сведениями и средствами построения технологического процесса производства продуктов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных сведений средствами построения технологического процесса производства продуктов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных сведений средствами построения технологического процесса производства продуктов	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений средствами построения технологического процесса производства продуктов
ПК-20 8 семестр	**знает:** методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и

					логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов	не умеет использовать методы и приемы анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов , используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных сведений, навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмот-	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных сведений навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных сведений навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов

		ренных программой дисциплины не выполнено		производства полуфабрикатов и готовых продуктов	

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. Тестовые задания

По дисциплине «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

№1: Какие виды сырья относятся к основным?

I – 1. Мясо, 2. Пищевые субпродукты, 3. Кровь, 4. Животные жиры, 5. Кишки; 6. Макаронные изделия; 7. Яйца и яйцепродукты.

№2. Чем определяется пищевая ценность белков мяса?

I. Количество незаменимых аминокислот;

II. Общим соотношение белка в мясе;

III. Соотношением содержанием жира и белка в мясе.

№3. Какой белок является основным в соединительной ткани?

1.Эластин; 2. Коллаген; 3. Ретикулин.

№4. Присутствие, каких веществ определяет пищевую ценность жира?

1. Витаминов; 2. Белка; 3. Ненасыщенных жирных кислот.

№5. Какую группу субпродуктов относят к 1 категории?

I – 1. Языки; 2. Легкие; 3. Почки; 4. Мозги; 5. Сердце;

II – 1. Языки; 2. Мозги; 3. Почки; 4. Сердце; 5. Печень;

III – 1. Языки; 2. Сердце; 3. Легкие; 4. Печень; 5. Почки.

№6. До каких веществ распадается белок на первых этапах гнилостного распада мяса?

1.Аминокислоты, 2. Минеральные вещества, 3. Карбоновые кислоты и оксикислоты.

№7. Присутствие, каких микроорганизмов наиболее опасно в сырье, используемом для производства деликатесных изделий?

1. Кишечная палочка, 2. Палочка протея, 3. Вегетативные формы микроорганизмов.

№ 8. Какую температуру в толще должно иметь охлажденное мясо?

0…-1 °С, 2. –1…-3 °С, 3. 0…-4 °С, 4. 1…-3 °С.

№ 9. На сколько частей разделывают говяжьи туши?

1.На три, 2. На пять, 3. На семь.

№10. На сколько частей разделывают свиные туши?

1.На три, 2. На пять, 3. На семь.

№ 11. Каковы нормы выходов жилованного мяса и жира при обвалке говядины (% к массе на костях)?

1.50-65,2; 2. 65-71,0; 3. 71,5-75,5; 4. 76,0-77,2.

№. 12. Из каких операций состоит подготовка тушек птицы и кроликов к дальнейшей обработке после приемки?

I – 1. Приемка, 2. Размораживание, 3. Опаливание, 4. Зачистка, 5. Разрубка, 6. Промывка;

II – 1. Приемка, 2. Убой.3. Зачистка, 4. Промывка, 5. Разрубка, 6. Промывка;

III – 1. Приемка, 2. Размораживание, 3. Разрубка, 4. Зачистка, 5. Промывка.

№ 13. На каком оборудовании измельчают мясо, предназначенное для выработки «Ветчины»?

1.На волчке, 2. Фаршемешалке, 3. На куттере.

№ 14. С какой целью проводят посол мяса при производстве ветчинных колбас?

1. Для вкуса и цвета;

2. Для вкуса, цвета, улучшения водосвязывающей способности;

3. Для вкуса, цвета, улучшения водосвязывающей способности, сокращения продолжительности обработки.

№ 15. На сколько (% к массе сырья) уменьшается масса мяса при бланшировке субпродуктов?

1. 20-30%, 2. 30-35%, 3. 40-45%, 4. 50-55%.

№ 16. Из каких операций состоит подготовка растительных и бобовых культур для производства ливерных колбас?

I – 1. Инспекция, 2. Сортировка, 3. Удаление примесей,4. Измельчение, 5. Промывка;

II – 1. Инспекция, 2. Сортировка, 3. Удаление примесей, 4. Замачивание, 5. Бланшировка.

III – 1. Инспекция, 2. Удаление примесей, 3. Варка, 4. Сортировка, 5. Промывка.

№ 17. При какой температуре сушат колбасы?

1.35- 45.°С; 2. 20 - 25. °С; 3. 10 - 12. °С; 4. 18 - 22 °С.

№ 18. Каким образом проводят санитарную обработку тары перед упаковкой?

1.Мойка моющим раствором, 2. Мойка на ультразвуковой установке, 3. Мойка мылом, 4. Мойка горячей водой и паром.

№ 19. При какой температуре в течение 5 мин можно уничтожить все споровые микроорганизмы?

1.113 °С, 2. 117 °С, 3. 120 °С, 4. 130 °С, 5. 134 °С.

№ 20. Какое количество колбас проверяют при хранении каждой партии?

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

№ 21. Какую степень измельчения должны иметь гомогенизированные колбасы?

1.3-4 мм; 2. 1,5-0,8 мм; 3. 0,16-0,2 мм; 4. 0,005-0,12.

№ 22. Какую степень измельчения должны иметь ректруструктурируемые колбасы?

1.5-6 мм, 2. 8 - 12 мм, 3. 12 - 16 мм, 4. 16 - 25 мм.

№ 23. Температура готовности колбасных изделий?

1.60 - 68 °С, 2. 70 -72 °С, 3. 78 - 80 °С, 4.80 - 85 °С.

№ 24. Какой процент от партии готовых колбасных изделий отбирают на исследования?

1.2%, 2.3%, 3.5%, 4. 7%.

№ 25. Сколько времени производят первую варку мяса для получения бульона?

1.3 ч, 2. 4 ч, 3. 5 ч, 4. 6 ч.

№ 26. С какой целью проводят кислотный гидролиз мяса?

1.Улучшить разваривание мяса, 2. Уменьшить количество жира, 3. Сократить общую продолжительность обработки, 4. Расщепить белки до аминокислот.

№ 27. Какое содержание влаги должно быть в готовых мясных бульонных кубиках?

20%, 2. 12%, 3. 5%, 4. 3%.

№ 28. Массовая доля соли в колбасах %, не более …

1. В вареных колбасах 2,9 – 3,1

2. В полукопченых колбасах 2,1 – 2,2

3. В варено-копченых колбасах 3,1 – 3,5

4. В сырокопченых колбасах 3,2 – 4,0

3.2. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Интенсивные технологии производства деликатесных изделий», направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.

Структура, цель и порядок выполнения работ представлены в методических указаниях по дисциплине «Интенсивные технологии производства деликатесных изделий».

Перечень тем лабораторных занятий:

1. Изучение технологических схем комплексной разделки мясных туш для производства цельномышечных изделий из свинины, говядины и баранины.
2. Изготовление продуктов из мяса птицы.
3. Формованные и эмульгированные продукты
4. Изучение технологических схем и выработка деликатесных изделий из мяса говядины и свинины.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Интенсивные технологии производства деликатесных изделий».

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение экзамена.

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Что представляет качество готовых изделий. В чем причина трансформации биохимических и физических процессов?
2. Охарактеризуйте явления, имеющие место в мясном сырье с неразрушенной морфологической структурой на разных этапах автолиза.
3. Чем обусловлено изменение нежности мясного сырья при созревании? Какие факторы оказывают влияние на характер и глубину деструкции миофибрилл? Ступенчатый режим созревания.
4. Влияние Э.С. на биохимические процессы в сырье.
5. Охарактеризуйте способы для направленной активизации деятельности протеолитических ферментов.
6. Повышение нежности изделий за счет механических способов.
7. Какое влияние на качество сырья оказывают интенсивные способы механической обработки сырья?
8. Охарактеризуйте состояние коллагена на разных этапах выдержки сырья.

9. Суть экзогенной ферментации сырья. Спектры влияния ферментных препаратов и их влияние на составляющие сырья.

10. За счет чего формируется вкус и аромат готовых мясопродуктов? Как можно регулировать процессы накопления вкусо-ароматических характеристик? От чего зависит выраженность вкуса и аромата.

11. Ассортимент и номенклатура цельномышечных соленых изделий.

12. Технологические особенности подготовки сырья для цельномышечных изделий.

13. Основные причины появления мяса с пороками DFD и PSE. Особенности гликолиза. Охарактеризуйте причины, обуславливающие понижение ВСС в мясе с пороками.

14. Охарактеризуйте влияние послеубойного гликолиза на Cn Vitro продуктов и мяса NOR, DFD и PSE.

15. Чем обусловлена устойчивость белков мясопродуктов к действию протеаз? Как влияют пороки автолиза на жировую ткань?

16. Пути снижения кол-ва сырья с признаками DFD и PSE.

17. Как определить признаки PSE на раннем этапе? Как произвести окончательную сортировку сырья по группам?

18. Какие технологические решения исключения пороков PSE и DFD для производства цельномышечных и реструктурированных изделий Вы знаете?

19. Чем обусловлен цвет мяса. Механизм цветообразования.

20. Какие факторы необходимо учитывать для сохранения стабилизации окраски цельномышечных изделий.

21. Математическое выражение, характеризующее значимость pH и температуры в процессе распада нитрита натрия.

22. Влияние наличия стабилизаторов на интенсивность получаемой окраски.

23. Влияние редуцирующих сахаров на стабилизацию окраски мясопродуктов.

24. Использование нитритов и нитритно- нитратных посолочных смесей для стабилизации МП.

25. Основные принципы реструктурирования. Влияние хлорида натрия на величину адгезии сырья. Использование биотехнологических приемов при производстве реструктурированных мясопродуктов.

26. Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые при производстве цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов (NaCl, сахара, пищевые кислоты и их соли, пищевые фосфаты, пряности, приправы, вкусо-ароматические добавки, вещества консерванты, вещества, повышающие адгезию и величину ВСС, вода питьевая, белоксодержащие препараты и белковые добавки, бактериальные препараты, ферментные препараты вещества антиокислители, комплексные добавки).

27. Классификация и свойства фосфатов.

28. Основные функции и механизм действия фосфатов. Влияние фосфатов на влагоудерживающую способность белков мышечной ткани.

29. Влияние фосфатов на эмульгирующую способность и на процессы окисления.

30. Влияние фосфатов на процессы цветообразования.

31. Требования, предъявляемые к фосфатам, практическое применение при производстве мясопродуктов.

32. Микрофлора, используемая при производстве сырокопченых и ферментативных изделий.

33. Тепловая денатурация белковых веществ.

34. Формирование вкуса, аромата и окраски мясопродуктов при термической обработке

35. Изменение состава и пищевой ценности мясных продуктов при термообработке.

36. Гидротермический распад коллагена.

37. Тепловая денатурация белковых веществ.

38. Формирование вкуса, аромата и окраски мясопродуктов при термической обработке.

39. Изменение состава и пищевой ценности мясных продуктов при термообработке.

40. Гидротермический распад коллагена.

41. Копчение. Взаимодействие составных частей дыма с компонентами мясопродуктов. Формирование специфического вкуса, цвета продуктов.

42. Бактерицидное действие дыма. Уравнение перепада влагосодержания.

43. Влияние коптильных веществ на вкус и аромат мясопродуктов.

44. Балластные вещества дыма. Использование коптильных препаратов.

45. Сушка. Формирование структуры колбас при сушке.

46. Роль показателя pH при сушке.

47. Формирование вкусоароматических характеристик мясопродуктов при сушке.

48. Мясной фарш как объект сушки. Перенос водорастворимых веществ.

Образец экзаменационного билета.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий»

1. Формирование вкуса, аромата и окраски мясопродуктов при термической обработке
2. Классификация и свойства фосфатов.

3. Какое количество ветчины в килограммах может быть получено из 260 кг несоленого сырья? Если выход ветчины составляет 103%.

«___»_____20___г

Зав. кафедрой _____ Молчанов А.В.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей.

Формы текущего и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хоро-	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
			шо)»	предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

- знания: по ассортименту и номенклатуру деликатесных мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции, вспомогательные материалы и улучшители сырья; принципы разработки и модификации рецептур; сущность основных технологических процессов технологии мяса и мясных продуктов; изменения, происходящие в сырье под воздействием технологических режимов сырья; требования стандартов к сырью и готовой продукции; принципы построения технологических схем и аппаратурного оформления технологических процессов.

- умения: организовать технологический процесс производства деликатесных мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, разрабаты-

вать и вести техническую документацию;

- владение навыками: контроля качества сырья, технологией изготовления деликатесных мясопродуктов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала производственных терминов, формул расчета показателей сырья и экономической эффективности, знание материала по анализу эффективности технологических проектов, знание показателей экономической эффективности предприятия, практики применения технологий и сырья для создания новых продуктов, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение рассчитывать показатели технологической и производственной эффективности деятельности предприятия, использовать новые методы и технологии при создании деликатесных мясопродуктов, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве деликатесных мясопродуктов в, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки документов, накладных, отчётов по движению сырья, рецептур, оценки производственных документов касающихся создания новых продуктов, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей производственной эффективности
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение рассчитывать показатели производственной эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для сравнительного анализа, для подготовки документов по движению сырья, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве пищевых продуктов, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение технологическими параметрами, температурами, расчета показателей производственной эффективности для принятия решений, оценки результатов деятельности предприятий производителей деликатесных мясопродуктов, расчета показателей оценки производственной инвестиционных проектов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей экономической эффективности
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (рассчитывать показа-

	тели производственной и экономической эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для производства продуктов, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве деликатесных мясопродуктов, использовать методы и приемы анализа расчёта сырья для создания новых рецептур и технологий деликатесных мясопродуктов; – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных документов, результатов расчета показателей производственной эффективности предприятия, оценки отчётных документов, касающихся процедур создания новых продуктов питания, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, расчета показателей оценки эффективности проектов, оценки текущих производственных условий на предприятиях перерабатывающей отрасли
неудовлетворительно	– обучающийся: -не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основах расчёта рецептур; нормах и правилах учёта и расчёта сырья отрасли, и современных подходах к их рациональному использованию; методах расчета основных технологических процессов; не знает практику применения использования сырья при производстве деликатесных мясопродуктов; -не умеет проводить технологические расчеты; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками с работой документацией по созданию новых рецептур, навыками выполнения технологических расчетов; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала по изучаемой дисциплине и конкретной теме задания.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: - правильное выполнение всех заданий и ответы на все вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: – правильное выполнение заданий и ответы на все вопросы, допустив некоторые неточности (незначительное количество ошибок -1-2)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – более половины правильных ответов на вопросы
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – менее половины правильных ответов на вопросы, либо более половины ответов на вопросы отсутствует

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала

умения: использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ

владение навыками: безопасной работы в лаборатории при выработке продукции; выполнения работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчётов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - выполнение работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчётов сырья; - проведение всех опытов в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; - правильное и аккуратное выполнение всех записей, расчётов, таблиц, рисунков, сделанных выводов; - соблюдение требований труда и пожарной безопасности
хорошо	обучающийся демонстрирует: - проведение опытов в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерении или допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - выполнение работы проведено не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы - если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части теоретического материала; - не умеет использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ;

4.2.4. Критерии оценки решения задач

При решении задач обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий и формул для решения профессиональных задач;

умения: проводить расчёты формулам; выбора алгоритма решения задач;

владение навыками: выполнения количественных расчётов

Критерии оценки решения задач

отлично	обучающийся демонстрирует: правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждение, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ,

	ча решена рациональным способом.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: в логическом рассуждение нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

Разработчик: доцент, Данилова Л.В.

35