

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»**

Факультет технологического менеджмента

**Кафедра технологии производства, хранения и переработки продуктов
животноводства**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УВР

Кабалоев Т.Х.



«17» 03 2016

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.9. - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАС

Направление подготовки - **36.03.02 - Зоотехния**

Направленность (профиль) - **Технология производства продуктов
животноводства**

Уровень высшего образования - **бакалавриат**

Владикавказ 2016

ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине *БЗ.В.ДВ.5. «Технология переработки мяса»*

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
	Модуль №1. Технология подготовки сырья для мясоперерабатывающей промышленности	ОК-1 ПК-2	Тесты, билеты по модулю №1	Рубежный контроль
1.	Обработка и подготовка сырья для колбасного производства	ОК-8 ПК-2	Вопросы по теме	Устно
2.	Сырье и материалы для переработки колбасных изделий	ОК-8 ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
3.	Механическая и тепловая обработка переработки мяса	ОК-8 ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
	Модуль №2. Технология производства различных видов колбас.	ОК-8 ПК-2	Тесты, билеты по модулю №2	Рубежный контроль
4.	Технология переработки вареных колбас	ОК-8 ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
5.	Технология переработки полукопченых и копченых колбас	ОК-8 ПК-3	Вопросы по теме	Устный опрос
6.	Технология переработки других разновидностей колбасных изделий	ОК-8 ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос
7.	Технология приготовления мясных консервов и полуфабрикатов	ОК-8 ПК-3	Вопросы по теме	Устный опрос
8.	Поточные линии для переработки колбасных изделий	ОК-8 ПК-2	Вопросы по теме	Устный опрос

КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВДля оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине *БЗ.В.ДВ.5. «Технология переработки мяса»*

№ п/п	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование контрольных мероприятий				
		Деловая игра	Тестирование	Решение задач	Анализ конкретных ситуаций	Экзамен
1.	ОК-1	+	+	+	+	+
2.	ОК-8	+	+	+	+	+
3.	ПК-2	+	+	+	+	+
4.	ПК-3	+	+	+	+	+

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ Б3.В.ДВ.5. «Технология переработки мяса»

№ п/п	Индекс контролируемой компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
1.	ОК – 1	Владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.	основы культуры мышления, анализа и восприятия информации	воспринимать и обобщать информацию, ставить цель и выбирать пути решения ее достижения	методами анализа и обобщения информации, включая методы социальных, гуманитарных, экономических и прочих дисциплин
2.	ОК – 8	Осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.	Историю зоотехнии, биографию выдающихся ученых-зоотехников, их вклад в развитие науки и практики в сфере отраслей животноводства, генетики, селекции, племенного дела, кормления, зоогигиены и пр.	Оперировать знаниями о закономерности развития общества в профессиональной деятельности, анализировать происходящее в мире и стране процессы, прямо или косвенно касающиеся сферы животноводства и АПК, воспринимать, обобщать и анализировать информацию о специальности,	Полной информацией о социальном значении зоотехнии, высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

				полученную из разных источников, критически оценивать себя как личность, свои достоинства и недостатки, подготовить и осуществить публичные выступления, участвовать в деловых дискуссиях, отстаивать свою точку зрения в профессиональных вопросах.	
2.	ПК - 2	Способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства.	Основы сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства	Осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Методами сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства на уровне, позволяющем повышать мастерство и квалификацию
4.	ПК - 3	Готовность использовать информационные технологии.	Теоретические основы современных информационных технологий	Принимать знания о современных информационных технологиях в теории и на практике	Уровнем знаний о современных информационных технологиях в объеме, позволяющем вести профессиональную деятельность с высокой степенью эффективности

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	этапы формирования компетенции																	
ОК - 1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ОК - 8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ПК - 2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
ПК - 3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	ОК-1	<p>Знать: основы культуры мышления, анализа и восприятия информации</p>	<p>Знать: основы культуры мышления, анализа и восприятия информации</p> <p>Уметь: воспринимать и обобщать информацию, ставить цель и выбирать пути решения ее достижения</p>	<p>Знать: основы культуры мышления, анализа и восприятия информации</p> <p>Уметь: воспринимать и обобщать информацию, ставить цель и выбирать пути решения ее достижения</p> <p>Владеть: методами анализа и обобщения информации, включая методы социальных, гуманитарных, экономических и прочих дисциплин</p>
2	ОК – 8	<p>Знать: Историю зоотехнии, биографию выдающихся ученых-зоотехников, их вклад в развитие науки и практики в сфере отраслей животноводства, генетики, селекции, племенного дела, кормления, зоогигиены и пр.</p>	<p>Знать: Историю зоотехнии, биографию выдающихся ученых-зоотехников, их вклад в развитие науки и практики в сфере отраслей животноводства, генетики, селекции, племенного дела, кормления, зоогигиены и пр.</p> <p>Уметь: Оперировать знаниями о закономерности развития общества в</p>	<p>Знать: Историю зоотехнии, биографию выдающихся ученых-зоотехников, их вклад в развитие науки и практики в сфере отраслей животноводства, генетики, селекции, племенного дела, кормления, зоогигиены и пр.</p> <p>Уметь:</p>

			<p>профессиональной деятельности, анализировать происходящее в мире и стране процессы, прямо или косвенно касающиеся сферы животноводства и АПК, воспринимать, обобщать и анализировать информацию о специальности, полученную из разных источников, критически оценивать себя как личность, свои достоинства и недостатки, подготовить и осуществить публичные выступления, участвовать в деловых дискуссиях, отстаивать свою точку зрения в профессиональных вопросах.</p>	<p>Оперировать знаниями о закономерности развития общества в профессиональной деятельности, анализировать происходящее в мире и стране процессы, прямо или косвенно касающиеся сферы животноводства и АПК, воспринимать, обобщать и анализировать информацию о специальности, полученную из разных источников, критически оценивать себя как личность, свои достоинства и недостатки, подготовить и осуществить публичные выступления, участвовать в деловых дискуссиях, отстаивать свою точку зрения в профессиональных вопросах.</p> <p>Владеть: Полной информацией о социальном значении зоотехнии, высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.</p>
--	--	--	--	---

3.	ПК - 2	<p>Знать: Основы сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства</p>	<p>Знать: Основы сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства</p> <p>Уметь: Осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства</p>	<p>Знать: Основы сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства</p> <p>Уметь: Осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства</p> <p>Владеть: Методами сбора, анализа и интерпретации материалов в области животноводства на уровне, позволяющем повышать мастерство и квалификацию</p>
4.	ПК - 3	<p>Знать: Теоретические основы современных информационных технологий</p>	<p>Знать: Теоретические основы современных информационных технологий</p> <p>Уметь: Принимать знания о современных информационных технологиях в теории и на практике</p>	<p>Знать: Теоретические основы современных информационных технологий</p> <p>Уметь: Принимать знания о современных информационных технологиях в теории и на практике</p> <p>Владеть: Уровнем знаний о современных информационных технологиях в объеме, позволяющем вести профессиональную деятельность с высокой степенью эффективности</p>

6.1.2. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Лабораторная работа №1. Разделка туш для розничной торговли

Задание (по вариантам):

1. Составить схему разделки говядины для розничной торговли на сортовые отрубы
2. Составить схему разделки свинины для розничной торговли на сортовые отрубы
3. Составить схему разделки баранины и козлятины для розничной торговли на сортовые отрубы
4. Изучение пищевой ценности отрубов
5. Описать кулинарное использование грудного отруба
6. Перечислить категории упитанности свинины

6.1.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Проведение круглого стола по теме выбранной теме требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо проработать предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан.

К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии

путем голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

План круглого стола:

1. Вступительное слово руководителя.
 2. Заслушивание докладов на темы:
 - предмет «Технология переработки мяса»;
 - общая технология мяса;
 - технологический процесс переработки функциональных мясных продуктов;
 3. Обсуждение докладов.
 4. Избрание счетной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада).
 5. Подведение итогов круглого стола.
 6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола.
- 2.** Проведение интернет-семинара с использованием интернет-экскурсии позволяет использовать данный ресурс как источник информации в процессе организации учебно-познавательной деятельности студентов по освоению предметного материала в режиме реального времени. Для этого используется ноутбук с доступом в интернет, видеопроектор, экран и материалы сайтов: Google -<http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Влияние исходного сырья качество продуктов); <http://dietolog.com.ua/diet/racional.php> (Консервирование мяса).
- 3.** Интерактивные лекции по темам «Технология отдельных видов колбас» позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен

информационный материал по классификации консервов (химический состав). Последние моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

4. Дискуссия по темам «Качество колбасных изделий» заключается в проведении учебных групповых дискуссий по конкретной проблеме.

Постановка проблемы:

- натуральные и синтетические оболочки колбасных изделий;
- ПД при производстве колбасных изделий;
- влияние санитарного состояния на качество продуктов;
- влияние профессионализма на качество колбасных изделий.

В процессе дискуссии происходит обмен мнениями во всех его формах. Главная задача дискуссии – выявление существующего многообразия точек зрения участников на вопрос и проблему и при необходимости всесторонний анализ каждой из них.

Учебная дискуссия отличается от других видов дискуссий тем, что новизна ее проблематики относится лишь к группе лиц, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое уже найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе в данной аудитории.

Дискуссия позволяет максимально полно использовать опыт студентов, способствуя лучшему усвоению изучаемого ими материала. Это обусловлено тем, что в групповой дискуссии не преподаватель говорит студентам о том, что является правильным, а сами обучающиеся вырабатывают доказательства, обоснования принципов и подходов, предложенных преподавателем, максимально используя свой личный опыт. Этот активный метод обучения обеспечивает хорошие возможности для обратной связи, подкрепления, практики, мотивации.

Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов) представляет собой изучение, анализ и принятие решения по ситуации, которая может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в

тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов и позволяет выбирать правильные и решения.

6.1.1. Вопросы к микроэкзаменам

Рубежный контроль 1

Модуль 1

1. Характеристика мяса убойных животных
2. Классификация масса по виду, возрасту, полу и упитанности
3. Классификация мяса по тепловому состоянию
4. Морфологический состав мяса
5. Характеристика мышечной ткани
6. Характеристика соединительной ткани
7. Характеристика жировой и костной тканей
8. Химический состав и пищевая ценность мяса
9. Автолитические изменения в мясе
10. Созревание мяса
11. Классификация субпродуктов и их пищевая ценность
12. Обработка субпродуктов
13. Упаковка и маркирование субпродуктов
14. Характеристика эндокринно-ферментного и специального сырья
15. Холодильная обработка мяса убойных животных
16. Размораживание мяса
17. Переработка крови
18. Стабилизация и дефибринирование крови
19. Убойный выход и масса туши
20. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса
21. Строение и химический состав шкур убойных животных
22. Методы консервирования шкур
23. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение
24. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка
25. Консервирование мяса высокой температурой
26. Технология обработки кишечного сырья
27. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов
28. Копчение мяса
29. Высушивание мяса. Сублимационная сушка мяса
30. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

Факультет технологического менеджмента

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015 год

Кафедра: ТПХППЖ
предмет: Технология
производства колбас

Рубежный контроль 1

Билет № 1

1. Автолитические изменения в мясе.
2. Технология обработки кишечного сырья.

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

Факультет технологического менеджмента

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015 год

Кафедра: ТПХППЖ
предмет: Технология
производства колбас

Рубежный контроль 1

Билет № 2

1. Морфологический состав мяса
2. Размораживание мяса

Рубежный контроль 2

1. Характеристика сырья для колбасного производства
2. Виды колбасных изделий, классификация и их пищевая ценность
3. Технологические операции при производстве колбасных изделий
4. Значение посола и созревания мяса
5. Термообработка колбасных изделий
6. Технология вареных колбас
7. Технология сосисок и сарделек
8. Технология сырокопченых колбас
9. Технология варенокопченых колбас
10. Технология полукопченых колбасных
11. Технология ливерных колбас
12. Технология кровяных колбас
13. Технология зельцев и студней
14. Технология паштетов
15. Технология мясных хлебов
16. Технология фаршированных колбас
17. Технология копченых колбас
18. Упаковочные и увязочные материалы в колбасном производстве
19. Требования, предъявляемые к готовым колбасным изделиям
20. Пищевые добавки, используемые в колбасном производстве
21. Технохимический контроль в колбасном производстве
22. Приготовление фарша и формовка батонов при производстве вареных колбас
23. Классификация полуфабрикатов, их пищевая ценность
24. Натуральные полуфабрикаты из говядины и свинины
25. Панированные полуфабрикаты из говядины и свинины
26. Рубленые полуфабрикаты
27. Производствопельменей
28. Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы
29. Фарш из мяса убойных животных
30. Требования к качеству, упаковка и хранение мясных полуфабрикатов

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

Факультет технологического менеджмента

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015 год

Кафедра: ТПХППЖ
предмет: Технология
переработки мяса

Рубежный контроль 2

Билет № 1

1. Виды колбасных изделий, классификация и их пищевая ценность
2. Технология мясных хлебов

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

Факультет технологического менеджмента

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015 год

Кафедра: ТПХППЖ
предмет: Технология
переработки мяса

Рубежный контроль 2

Билет № 2

1. Пищевые добавки, используемые в колбасном производстве
2. Технология сырокопченых колбас

Рубежный контроль 3

1. Характеристика солено-копченых изделий
2. Ассортимент солено-копченых изделий
3. Вареные изделия из свинины
4. Сырокопченые изделия из свинины
5. Копчено-запеченные изделия из свинины
6. Запеченные и жареные изделия из свинины
7. Вареные изделия из говядины
8. Запеченные изделия из говядины
9. Копчено-запеченные изделия из говядины
10. Изделия из мяса птицы
11. Требования к качеству солено-копченых изделий
12. Упаковка, хранение и транспортировка солено-копченых изделий
13. Классификация мясных консервов
14. Характеристика сырья для производства мясных консервов
15. Технологический процесс при производстве мясных консервов
16. Ассортимент мясных консервов
17. Натурально-кусковые консервы
18. Фаршевые консервы
19. Ветчинные консервы
20. Субпродуктовые консервы
21. Мясорастительные консервы
22. Консервы из мяса птицы
23. Мясные консервы для детского и диетического питания
24. Оценка качества мясных консервов
25. Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов
26. Характеристика тары, используемой при производстве мясных консервов
27. Способы посола при производстве солено-копченых изделий
28. Стабилизаторы цвета солено-копченых изделий
29. Процесс варки при производстве солено-копченых изделий
30. Процесс копчения при производстве солено-копченых изделий

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

Факультет технологического менеджмента

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015 год

Кафедра: ТПХППЖ
предмет: Технология
переработки мяса

Рубежный контроль 2

Билет № 1

1. Классификация мясных консервов
2. Оценка качества мясных консервов

**Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

Факультет технологического менеджмента

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015 год

Кафедра: ТПХППЖ
предмет: Технология
переработки мяса

Рубежный контроль 2

Билет № 2

1. Стабилизаторы цвета солено-копченых изделий
2. Технологический процесс при производстве мясных консервов

Экзаменационные вопросы

1. Характеристика мяса убойных животных
 2. Классификация масса по виду, возрасту, полу и упитанности
 3. Классификация мяса по тепловому состоянию
 4. Морфологический состав мяса
 5. Характеристика мышечной ткани
 6. Характеристика соединительной ткани
 7. Характеристика жировой и костной тканей
 8. Химический состав и пищевая ценность мяса
 9. Автолитические изменения в мясе
 10. Созревание мяса
 11. Классификация субпродуктов и их пищевая ценность
 12. Обработка субпродуктов
 13. Упаковка и маркирование субпродуктов
 14. Характеристика эндокринно-ферментного и специального сырья
 15. Холодильная обработка мяса убойных животных
 16. Размораживание мяса
 17. Переработка крови
 18. Стабилизация и дефибринирование крови
 19. Убойный выход и масса туши
 20. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса
 21. Строение и химический состав шкур убойных животных
 22. Методы консервирования шкур
 23. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение
 24. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка
 25. Консервирование мяса высокой температурой
 26. Технология обработки кишечного сырья
 27. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов
 28. Копчение мяса
 29. Высушивание мяса. Сублимационная сушка мяса
 30. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании
1. Характеристика сырья для колбасного производства
 2. Виды колбасных изделий, классификация и их пищевая ценность
 3. Технологические операции при производстве колбасных изделий
 4. Значение посола и созревания мяса
 5. Термообработка колбасных изделий
 6. Технология вареных колбас
 7. Технология сосисок и сарделек
 8. Технология сырокопченых колбас
 9. Технология варенокопченых колбас
 10. Технология полукопченых колбасных
 11. Технология ливерных колбас
 12. Технология кровяных колбас

13. Технология зельцев и студней
14. Технология паштетов
15. Технология мясных хлебов
16. Технология фаршированных колбас
17. Технология копченых колбас
18. Упаковочные и увязочные материалы в колбасном производстве
19. Требования, предъявляемые к готовым колбасным изделиям
20. Пищевые добавки, используемые в колбасном производстве
21. Технохимический контроль в колбасном производстве
22. Приготовление фарша и формовка батонов при производстве вареных колбас
23. Классификация полуфабрикатов, их пищевая ценность
24. Натуральные полуфабрикаты из говядины и свинины
25. Панированные полуфабрикаты из говядины и свинины
26. Рубленые полуфабрикаты
27. Производство пельменей
28. Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы
29. Фарш из мяса убойных животных
30. Требования к качеству, упаковка и хранение мясных полуфабрикатов
1. Характеристика солено-копченых изделий
2. Ассортимент солено-копченых изделий
3. Вареные изделия из свинины
4. Сырокопченые изделия из свинины
5. Копчено-запеченные изделия из свинины
6. Запеченные и жареные изделия из свинины
7. Вареные изделия из говядины
8. Запеченные изделия из говядины
9. Копчено-запеченные изделия из говядины
10. Изделия из мяса птицы
11. Требования к качеству солено-копченых изделий
12. Упаковка, хранение и транспортировка солено-копченых изделий
13. Классификация мясных консервов
14. Характеристика сырья для производства мясных консервов
15. Технологический процесс при производстве мясных консервов
16. Ассортимент мясных консервов
17. Натурально-кусковые консервы
18. Фаршевые консервы
19. Ветчинные консервы
20. Субпродуктовые консервы
21. Мясорастительные консервы
22. Консервы из мяса птицы
23. Мясные консервы для детского и диетического питания
24. Оценка качества мясных консервов
25. Упаковка, маркировка и хранение мясных консервов
26. Характеристика тары, используемой при производстве мясных консервов

27. Способы посола при производстве солено-копченых изделий
28. Стабилизаторы цвета солено-копченых изделий
29. Процесс варки при производстве солено-копченых изделий
30. Процесс копчения при производстве солено-копченых изделий



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГБОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «Технология
производства колбас» для
студентов 4 курса факультет
Технологического менеджмента

Экзаменационный билет № 1

1. Значение мяса как продукта питания. Понятие о мясе.
2. Товарная характеристика мяса (цвет, запах, консистенция)
3. Субпродукты 1-ой категории (классификация и пищевая ценность)



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГБОУ ВО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «Технология
производства колбас» для
студентов 4 курса факультет
Технологического менеджмента

Экзаменационный билет № 2

1. Хим.и морф. состав мяса с.-х. животных.
2. Органолептические показатели мяса.
3. Обработка и подготовка сырья для колбасного производства

6.1.2. Тесты по модулям

Тесты к модулю 1

1. Первой стадией посмертных изменений мяса является
 1. глубокий автолиз
 2. созревание
 - 3. окоченение**
 4. размораживание
2. Как изменяется рН мяса в процессе созревания?
 - 1. сдвигается в кислую сторону**
 2. сдвигается в щелочную сторону
 3. практически не изменяется
 4. сдвигается в кислую сторону только в жирном мясе
3. На скорость созревания мяса наибольшее влияние оказывает –
 1. диаметр мышечных волокон
 2. содержание белков
 - 3. содержание гликогена**
 4. расположение туши
4. Какие мышцы наиболее ценные в пищевом отношении?
 - 1. поперечно-полосатые**
 2. гладкие мышцы
 3. сердечная мышечная ткань
 4. в зависимости от возраста животного
5. Какое мясо обладает более высокой пищевой ценностью?
 1. парное
 2. окоченевшее
 - 3. созревшее**
 4. размороженное
6. Какое мясо имеет наиболее интенсивную окраску?
 1. мясо молодых животных и телятина
 - 2. мясо взрослых и старых животных**
 3. возраст мало влияет на окраску мяса
 4. мясо упитанных животных
7. Чем обусловлена влагоудерживающая и влагосвязывающая способность мяса в первую очередь?
 - 1. содержанием белков**
 2. содержанием жира
 3. содержанием минеральных веществ
 4. содержанием гликогена
8. На энергетическую ценность мяса в наибольшей степени влияет содержание
 1. полноценных белков
 - 2. жира**

- 3. минеральных веществ и витаминов
 - 4. гликогена
9. Допускается к реализации дважды замороженное и размороженное мясо?
- 1. **нет**
 - 2. да, при отсутствии неприятного запаха
 - 3. да
11. Мясом называют совокупность тканей –
- 1. мышечной, жировой и соединительной
 - 2. только мышечной и жировой
 - 3. **мышечной, жировой, соединительной и костной (или без нее)**
 - 4. мышечной и жировой в равном соотношении
12. Как влияет на пищевую ценность мяса соединительная ткань –
- 1. **понижает**
 - 2. повышает
 - 3. влияет не существенно
 - 4. в зависимости от ее содержания в мясе
14. Отделение мяса от костей это
- 1. жиловка
 - 2. **обвалка**
 - 3. разделка
 - 4. обескровливание
15. Красная окраска мяса обусловлена содержанием
- 1. **миоглобина**
 - 2. миогена
 - 3. миоальбумина
 - 4. эластина
16. Медленное замораживание мяса проводят при температуре
- 1. – 10... - 15⁰С
 - 2. – **18 ... -23⁰С**
 - 3. – 25 ... - 30⁰С
 - 4. – 30 ... - 40⁰С
17. К субпродуктам 1 категории относится
- 1. **язык**
 - 2. легкие
 - 3. селезенка
 - 4. сычуг
18. К специальному сырью относятся
- 1. **желчь**
 - 2. гипофиз
 - 3. слизистая оболочка кишок
 - 4. сычуг
19. Охлажденное мясо имеет температуру
- 1. **0 ... 4⁰С**
 - 2. -2... - 3⁰С
 - 3. -4... - 6⁰С

4. -6 ...-8⁰С
20. Жилровка мяса это
1. **отделение мяса от сухожилий**
 2. отделение мяса от костей
 3. разделка туши на отрубы
 4. измельчение мяса
21. При каком способе холодильной обработки происходит минимальное изменение качества мяса?
1. замораживании
 2. **охлаждении**
 3. глубоком замораживании
 4. в зависимости от вида мяса
22. Что такое сублимационная сушка ?
1. это сушка предварительно посоленного продукта
 2. **способ сушки, когда кристаллическая влага из замороженного продукта переходит сразу в парообразное состояние**
 3. высушивание продукта в естественных условиях
 4. сушка мяса предварительно подвергнутого варке
23. Качество мяса лучше сохраняется при замораживании -
1. медленным способом
 2. **быстрым способом**
 3. скорость замораживания мало влияет на состав и свойства мяса
 4. при переменном использовании быстрого и медленного способов
24. Наиболее эффективный и экономичный способ замораживания мяса –
1. **однофазный**
 2. двухфазный
 3. в зависимости от вида мяса и массы туши
 4. в зависимости от сезона года
25. Какой способ замораживания в меньшей степени вызывает разрушение мышечных волокон?
1. **быстрое**
 2. медленное
 3. различия не значительные
 4. в зависимости от вида мяса
26. При каком способе посола мяса получается наиболее стойкий продукт при хранении?
1. **при сухом**
 2. при мокром
 3. нет существенных различий
 4. мокром и смешанном в равной степени
27. Что такое «ливер»?
1. отложения жировой ткани на внутренних органах
 2. комплект кишок вместе с желудком
 3. **комплект, состоящий из печени, сердца и легких животного в естественном соединении**

4. субпродукты, подвергнутые бланшировке
28. Какие субпродукты отличаются наибольшим содержанием общего белка
1. печень и мозги
 2. печень и язык
 - 3. уши**
 4. почки и селезенка
29. В каких субпродуктах содержится больше жира?
1. печени
 - 2. вымени**
 3. почках
 4. языках
30. Какова остаточная влажность мяса после сублимационной сушки?
- 1. 2-5 %**
 2. 8-12 %
 3. до 0,5 – 1 %
 4. не более 14-17 %
31. Какие субпродукты отличаются наибольшим содержанием общего белка ?
1. печень и мозги
 2. печень и язык
 - 3. уши**
 4. почки и селезенка
32. Вместе с другими субпродуктами нельзя обрабатывать –
1. хвосты крупного рогатого скота
 2. вымя и уши крупного рогатого скота
 - 3. почки**
 4. языки
33. Субпродукты 1 категории равноценны по пищевой ценности с мясом
- 1. да**
 2. нет
 3. только после термической обработки
 4. только печень не уступает по пищевой ценности мясу
34. По пищевой ценности субпродукты делят на категории –
- 1. 1 и 2**
 2. высшую, 1 и 2
 3. высшую и 1
 4. субпродукты на категории не подразделяют
35. Наибольшим содержанием белков характеризуются субпродукты –
1. печень
 2. вымя
 3. сердце
 - 4. уши**
36. Замораживанию подлежат субпродукты, предназначенные для хранения
1. более 1-2 дней

2. более 3-4 дней
3. более 7–8 дней
4. не менее 30 сут
37. Как отличаются по составу и пищевой ценности одноименные субпродукты разных видов животных?
1. **отличаются незначительно**
 2. отличаются существенно
 3. отличаются существенно, но только у взрослых животных
 4. в зависимости от условий кормлений
38. Наиболее ценная в пищевом отношении ткань
1. соединительная
 2. жировая
 3. **мышечная**
 4. костная
39. К полноценным белкам мышечной ткани относится
1. **миозин**
 2. коллаген
 3. эластин
 4. ретикулин
40. Пищевую кровь консервируют поваренной солью в количестве
1. **3%**
 2. 5%
 3. 7%
 4. 10%
41. К слизистым субпродуктам относится
1. **желудок**
 2. легкие
 3. сердце
 4. печень
42. Дефибринирование крови проводят с целью
1. сохранения белка фибриногена
 2. разделения на легкую и тяжелую фракции
 3. **предотвращения образования сгустков**
 4. обесцвечивания

Тесты к модулю 2

1. К субпродуктам II категории относится
 1. **селезенка**
 2. сердце
 3. язык
 4. мозги
2. К ферментативному сырью относится
 1. желчь
 2. печень

3. **сычуг**
4. молочная железа
2. Температура мороженого мяса
 1. **не выше -6...-8⁰С**
 2. – 14⁰С и ниже
 3. –2⁰С и ниже
 4. не выше -1⁰С
3. Мраморность мяса зависит от
 1. полноты обескровливания туши
 2. срока хранения и свежести
 3. содержания подкожного жира
 4. **содержания межмышечного жира**
4. Каким считается мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4⁰С
 1. остывшим
 2. **охлажденным**
 3. замороженным
 4. подмороженным
5. Тузлукование шкур это
 1. сушка
 2. охлаждение
 3. **посол**
 4. копчение
6. Бланширование мяса это
 1. **кратковременная варка в воде до неполной готовности**
 2. тепловая обработка в большом количестве жира
 3. тепловая обработка до готовности
 4. обработка дымовыми газами
7. Убойный выход это
 1. масса животного до убоя
 2. отношение живой массы скота к убойной
 3. **отношение убойной массы скота к живой массе**
 4. количество мяса, полученного от убоя животного
8. Обработка слизистых субпродуктов должна быть завершена после убоя не позднее чем
 1. через 7 часов
 2. через 10-12 часов
 3. **через 3 часа**
 4. через 45 минут
9. Говяжью тушу делят на
 1. 8 отрубов
 2. 10 отрубов
 3. **11 отрубов**
 4. 12 отрубов
 4. подмораживание
10. Свиную тушу делят на

1. 6 отрубов
 2. **7 отрубов**
 3. 8 отрубов
 4. 9 отрубов
11. Загар мяса происходит под влиянием
1. **ферментов**
 2. молочной кислоты
 3. микроорганизмов
 4. кислорода воздуха
12. Баранью тушу делят на
1. 8 отрубов
 2. 7 отрубов
 3. **6 отрубов**
 4. 5 отрубов
13. Осадка колбасных изделий это
1. **выдержка фарша после формования**
 2. выдержка фарша до формования
 3. наполнение оболочек фаршем
 4. обработка дымовыми газами
14. К мяскопченым изделиям относится
1. **буженина**
 2. мясной хлеб
 3. зельц
 4. студень
15. Порчу колбасных изделий замедляет
1. молочный белок
 2. экстрактивные вещества
 3. **сорбиновая кислота**
 4. минеральные вещества
16. К мелкокусковым полуфабрикатам относится
1. **гуляш**
 2. покровка
 3. лангет
 4. бифштекс
17. Для окрашивания колбасного фарша используют
1. глутамат натрия
 2. **нитрит натрия**
 3. фосфаты
 4. аскорбиновая кислота
18. Физический брак консервов может быть вызван
1. жизнедеятельностью микроорганизмов
 2. **переполнением тары**
 3. взаимодействием продукта с металлом тары
 4. накоплением водорода

19. Вареные колбасы содержат влаги
1. 25-35%
 2. 35-45%
 3. 45-55%
 4. **55-65%**
20. Температура стерилизации мясных консервов
1. 105-110⁰С
 2. 110-115⁰С
 3. **125-130⁰С**
 4. 135-140⁰С
21. Холодному копчению подвергают колбасы
1. варено-копченые
 2. ливерные
 3. полукопченые
 4. **сырокопченые**
21. Изделия из фарша относятся к полуфабрикатам
1. **рубленным**
 2. панированным
 3. натуральным
 4. закусочным
22. Обжарку вареных колбас проводят при температуре
1. **90-110⁰С**
 2. 110-120⁰С
 3. 120-130⁰С
 4. 130-140⁰С
23. Вырезка относится к полуфабрикатам
1. крупнокусковым
 2. мелкокусковым
 3. **порционным**
 4. рубленным
24. Введение в фарш в колбас нитрита натрия способствует
1. улучшению вкуса
 2. улучшению аромата
 3. **сохранению естественной окраски**
 4. улучшению консистенции
25. Зельц относится к
1. **колбасным изделиям**
 2. мяскопченостям
 3. мясным консервам
 4. полуфабрикатам
26. Экстаустирование консервов это
1. проверка герметичности
 2. **удаление воздуха**
 3. укупорка
 4. фасование

27. Копчению не подвергают колбасы
1. **сыровяленые**
 2. варено-копченые
 3. полукопченые
 4. вареные
28. Массовая доля влаги в фаршированных колбасах
1. **40-55%**
 2. 55-65%
 3. 65-70%
 4. 75-80%
29. Консистенция ливерных колбас
1. плотная
 2. рыхлая
 3. **мазеобразная**
 4. в виде застывшего бульона
30. Неплотно в оболочки шприцуют фарш
1. **вареных колбас**
 2. варено-копченых
 3. сырокопченых
 4. полукопченых
31. Холодное копчение проводят при температуре
1. 12-15⁰С
 2. 15-18⁰С
 3. **18-22⁰С**
 4. 22-25⁰С
32. Продолжительной сушки подвергают колбасы
1. вареные
 2. варено-копченые
 3. **сырокопченые**
 4. полукопченые
33. При производстве каких колбас используют вареное мясное сырье?
1. сырокопченых
 2. **ливерных**
 3. варено-копченых
 4. студней и зельцев
34. Какие колбасы имеют характерную серую окраску фарша?
1. сырокопченые
 2. варено-копченые
 3. фаршированные
 4. **ливерные**
35. Сосиски и сардельки различаются между собой –
1. исключительно рецептурой и видом оболочки
 2. **размерами батончиков и качеством используемого сырья**
 3. способом вязки и размерами батончиков
 4. только параметрами термической обработки

36. При производстве мясных консервов не рекомендуется использовать
- 1.мясо молодняка
 - 2.охлажденное мясо
 - 3.замороженное
 - 4.парное**
37. Пастеризации подлежат консервы –
- 1.любые консервы
 - 2.только из мясного сырья**
 - 3.только мясо-растительные
 - 4.консервы не пастеризуют
38. Какие полуфабрикаты характеризуются наименьшими сроками хранения?
- 1.натуральные мелкокусковые
 - 2.панированные
 - 3.мясной фарш**
 - 4.порционные
39. Каким должно быть содержание мясного фарша в пельменях ?
- 1.не менее 42 %
 - 2.не менее 53 %**
 - 3.не менее 62 % ($\pm 5\%$)
 - 4.не менее 35 – 37 %
40. Лангет представляет собой –
- 1.один кусок мякоти толщиной 3-4 см и массой 125 г
 - 2.один кусок мякоти овальной формы, массой 250 г
 - 3.два куска мякоти общей массой не более 500 г
 - 4.два куска мякоти одного размера и массы, толщиной до 1,2 см.**
41. К каким полуфабрикатам относится шницель?
- 1.порционным**
 - 2.мелкокусковым
 - 3.панированным
 - 4.это один из видов мясного фарша.

