

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025 09:03:48
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

И.о. заведующий кафедрой
технологии производства
и переработки продукции животноводства

 В.В. Горшков

«01» марта 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева

«01» марта 2024 г.

**Кафедра технологии производства
и переработки продукции животноводства**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине
«Технология мяса и мясопродуктов»**

Направление подготовки

19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы учебной дисциплины «Технология мяса и мясопродуктов»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от 30 января 2024 г.

И.о. зав. кафедрой
Канд. с.-х. наук., доцент

 В.В. Горшков

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии
к.б.н., доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук., доцент

 Л.Н. Паутова

Содержание

1. Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)	4
2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).	8
3. Виды оценочных средств	10
4. Итоговый тест для оценки сформированности компетенции	32
Приложения	55

1.Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		отлично (высокий уровень)	хорошо (продвинутый уровень)	удовлетворительно (пороговый уровень)	не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено			Не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции)						
ОПК – 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения						
ИД-1 _{ОПК-4} Использует знания технологических процессов для производства продуктов животного происхождения	Знает технологические схемы производственных процессов мяса и мясопродуктов	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний минимальных требований, имели место грубых ошибок	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/ контрольная работа
ИД-2 _{ОПК-4} Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Умеет вносить изменения в ход технологических процессов, направленные на их совершенствование	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/ контрольная работа

ИД-3 опк-4 Владеет навыками обоснования и использования в профессиональной деятельности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Владеет методами и средствами по управлению процессов производства мясной продукции	Системные знания	В целом успешные, но несистематические знания	Фрагментарные знания	Не знает	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/ контрольная работа
Содержание компетенции (код компетенции) ПК - 2 Способен к проведению технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции						
ИД-1 пк-2 Демонстрирует знания технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	Знает требования нормативно-технической документации принятой в организации; состояние обеспеченности производственного процесса материальными ресурсами, рациональное и эффективное их использование.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний минимальных требований, имели место грубых ошибок	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/ контрольная работа

ИД-2 ПК-2 Умеет организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет пользоваться действующей нормативно-технической документацией при производстве продукции из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных продуктов питания.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/контрольная работа
ИД-3 ПК-2 Владеет навыками проведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет современными методами сырьевого и продуктового расчета; способностью к регулированию технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/контрольная работа

	мясных продуктов питания.					
--	---------------------------------	--	--	--	--	--

2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Защита лабораторной работы	1. Нормативно-правовое регулирование мясной отрасли 2. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности 3. Производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов 4. Технология и оборудование для производства мясных копченостей 5. Безопасность и качество мясных изделий 6. Основы проектирования предприятий мясной отрасли 7. Производство колбасных изделий 8. Производство мясных консервов 9. Материальный баланс сырья и готовой продукции 10. Производственный учет и отчетность в отрасли	ОПК-4 ПК-2
2	Коллоквиум	1. Нормативно-правовое регулирование мясной отрасли 2. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности 3. Производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов 4. Технология и оборудование для производства мясных копченостей 5. Безопасность и качество мясных изделий 6. Основы проектирования предприятий мясной отрасли 7. Производство комбинированных мясопродуктов	ОПК-4 ПК-2
3	Доклад на лабораторных занятиях	1. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности 2. Пищевые добавки, оболочки, упаковочный материал	ОПК-4 ПК-2
4	Письменное тестирование	1. Производство колбасных изделий 2. Производство мясных консервов 3. Материальный баланс сырья и готовой продукции 4. Производственный учет и отчетность в отрасли	ОПК-4 ПК-2
5	Контрольная работа для заочного обучения	1. Введение в дисциплину. Мясо как пищевой продукт и объект переработки 2. Нормативно-правовое регулирование мясной отрасли 3. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности 4. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов 5. Пищевые добавки, оболочки, упаковочный материал 6. Производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов 7. Технология и оборудование для производства мясных копченостей 8. Производство комбинированных мясопродуктов 9. Безопасность и качество мясных изделий 10. Основы проектирования предприятий мясной отрасли	ОПК-4 ПК-2
6	Выполнение курсовой работы	1. Производство колбасных изделий 2. Материальный баланс сырья и готовой продукции 3. Производственный учет и отчетность в отрасли	ОПК-4 ПК-2
7	Зачет	1. Введение в дисциплину. Мясо как пищевой продукт и объект переработки	ОПК-4 ПК-2

		2. Нормативно-правовое регулирование мясной отрасли 3. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности 4. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов 5. Пищевые добавки, оболочки, упаковочный материал 6. Производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов 7. Технология и оборудование для производства мясных копченостей 8. Производство комбинированных мясопродуктов 9. Безопасность и качество мясных изделий	ОПК-4 ПК-2
8	Экзамен	1. Производство колбасных изделий 2. Производство мясных консервов 3. Материальный баланс сырья и готовой продукции 4. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ОПК-4 ПК-2

*разработчик выбирает из перечня представленных оценочных средств или предлагает другие

3. Виды оценочных средств

3.1. Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1. ОЦЕНИВАНИЕ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

Комплекты заданий для лабораторных работ

Лабораторная работа 1. Тема: «Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

Задание 1. Перечислить температурные режимы, которые должны выдерживаться в ходе разделки, обвалки и жиловки мяса (ст. 49), подготовки кишечной оболочки (ст. 63), измельчения и посола мяса (ст. 66), приготовления фарша и наполнения оболочек (ст. 67).

Задание 2. Указать требования к использованию нитрита натрия (нитрита калия) (ст. 70).

Задание 3. Ознакомиться с требованиями к маркировке мясной продукции (ст. 107 а, б, в).

Лабораторная работа 2. Тема: «Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности»

Задание 1. Ознакомиться с устройством и принципом действия технологического оборудования мясоперерабатывающих предприятий, провести необходимые технологические расчеты (расчет фаршемешалки, расчет шприца, расчет вертикального автоклава, расчет пельменного аппарата, расчет куттера, расчет волчка и др.).

Лабораторная работа 3. Тема «Виды оболочек для мясопродуктов. Упаковочные материалы»

Задание 1. Изучить разные виды оболочек для мясопродуктов, провести сравнение.

Лабораторная работа 4. Тема «Пищевая ценность мяса. Пищевые добавки»

Задание 1. «Изучить классификацию пищевых добавок».

Лабораторная работа 5. Тема «Крупнокусковые мясные полуфабрикаты»

Задание 1. Используя раздаточный материал, зарисовать схемы разделки говядины, свинины и баранины на крупнокусковые полуфабрикаты и подписать названия этих полуфабрикатов.

Задание 2. Используя ГОСТ 32951-2014 – «Полуфабрикаты мясные и мясо содержащие» и приложение А ознакомиться с классификацией крупнокусковых полуфабрикатов.

Задание 3. Изучить методические указания, ГОСТ 32951-2014 и ответить на поставленные вопросы.

Лабораторная работа 6. Тема «Порционные и мелкокусковые мясные полуфабрикаты».

Задание 1. Используя приложение Б определить из каких отрубов туши изготавливают определенные виды порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Задание 2. Изучить методические указания и ГОСТ 32951-2014 – «Полуфабрикаты мясные и мясо содержащие», ответить на поставленные вопросы.

Лабораторная работа 7. Тема «Рубленные мясные полуфабрикаты»

Задание 1. Используя приложение В, определить группу и категорию рубленого полуфабриката «Голубцы домашние».

Задание 2. Изучить методические указания, ГОСТ 32951-2014 и ответить на поставленные вопросы.

Лабораторная работа 8. Тема «Производство котлет и шницеля».

Задание 1. Изучить технологию и приобрести навыки производства котлет и шницеля.

Лабораторная работа 9. Тема «Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте»

Задание 1. Используя приложение В, определить группу и замороженного полуфабриката «Пельмени Восточные».

Задание 2. Изучите технологическую схему производства замороженных полуфабрикатов в тесте и сделайте необходимые расчёты для приготовления теста заданных параметров.

Задание 3. Составить рецептурный расчёт согласно ингредиентам по ГОСТ 33394 – «Пельмени замороженные», любого вида пельменей категории Б или В. Приготовить замороженный полуфабрикат и провести органолептическую оценку качества.

Лабораторная работа 10. Тема «Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов»

Задание 1. Изучить методические указания, ГОСТ 9959-2015 и ответить на поставленные вопросы.

Задание 2. Провести органолептическую оценку замороженного полуфабриката и сделать соответствующие выводы.

Лабораторная работа 11. Тема «Солено-копченые кусковые мясопродукты»

Задание 1. Зарисовать схему разделки свиной туши для копчения.

Задание 2. Используя методические указания, ГОСТ Р 54043-2006, и приложение Е дать характеристику окороков «Тамбовский» и «Воронежский», выделить отличия.

Задание 3. Ознакомиться с методическими указаниями и ответить на контрольные вопросы.

Лабораторная работа 12. Тема «Технология производства солено-копченых кусковых мясoproductов».

Задание 1. Зарисовать схему технологического процесса производства солено-копченых мясoproductов.

Задание 2. Используя приложение ознакомиться с составом некоторых видов многокомпонентных рассолов, используемых при производстве цельномышечных солено-копченых мясoproductов.

Задание 3. Ознакомиться с методическими указаниями и ответить на контрольные вопросы.

Лабораторная работа 13. Тема «Изучение технологического процесса производства копчено-вареных продуктов из свинины по стандартной технологии»

Задание 1. Изучить технологический процесс производства копчено-вареного продукта Карбонад Российский в/с и его изготовление

Задание 2. Изучить технологический процесс производства копчено-вареного продукта Шейка Останкинская в/с

Задание 3. Определить органолептические показатели готовых образцов

Лабораторная работа 14. Тема «Общая технология производства колбасных изделий».

Задание 1. Зарисовать схему технологического процесса производства колбасных изделий.

Задание 2. Используя раздаточный материал (стандарты на колбасные изделия), ознакомиться с техническими требованиями к органолептическим и физико-химическим показателям колбасных изделий.

Задание 3. Ознакомиться с методическими указаниями и ответить на контрольные вопросы.

Лабораторная работа 15. Тема «Оценка категории колбасных изделий с учетом их рецептуры».

Задание 1. Ознакомиться с рецептурой колбасных изделий и определить группы и категории рассматриваемых колбас.

Задание 2. Ознакомиться с методическими указаниями и ответить на контрольные вопросы.

Лабораторная работа 16. Тема «Оценка качества колбасных изделий».

Задание 1. Оценить качество колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

Лабораторная работа 17. Тема «Технология производства мясных консервов».

Задание 1. Зарисовать схему технологического процесса производства мясных консервов и указать параметры технологических операций.

Задание 2. Используя раздаточный материал: ТУ, ТИ производства разных видов консервов, ознакомиться с условиями и режимами их производства, рецептурой, составом и качеством сырья, требованиям к качеству.

Задание 3. Ознакомиться с методическими указаниями и ответить на контрольные вопросы.

Лабораторная работа 18. Тема «Оценка качества мясных и мясорастительных консервов».

Задание 1. Оценить качество мясных, мясорастительных консервов в соответствии с требованиями нормативной документации.

Лабораторная работа 19. Тема «Материальный баланс сырья и готовой продукции».

Задание 1. Произвести материальные расчеты для убойного цеха скота и разделки туш при мясокомбинате мощностью 50 т мяса на кости, из них 20 т говядины и 30 т свинины, в смену. Выход говядины – 48 %, свинины – 65 %, живая масса скота – по нормам Гипромясо. Рассчитать количество голов скота, перерабатываемого в смену, по видам.

Задание 2. Произвести материальные расчеты для мясоперерабатывающего цеха при переработке свинины II категории и говядины I категории.

Задание 3. Произвести материальные расчеты для консервного цеха мощностью 2,5 туб (тысяч условных банок) свинины тушеной и 3 туб говядины тушеной.

Задание 4. Произвести материальные расчеты сырья холодильника при хранении говядины I категории в количестве 2480 кг в замороженном двухфазном способе состоянии при минус 20 °С в течение 24 ч и охлажденной свинины II категории в шкуре в количестве 1350 кг в течение 15 ч. Рассчитать возможные потери при хранении и выход продукции.

Лабораторная работа 20. Тема «Колбасные оболочки»

Задание 1. Используя натуральные и искусственные оболочки, провести необходимую подготовку к применению согласно требованиям. Наполнить оболочку фаршем, изготовленным по рецептуре для рубленых полуфабрикатов, провести термическую обработку готового образца

ОЦЕНИВАНИЕ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

Критерии оценивания	Критерии оценивания
------------------------	---------------------

Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию, владеет методиками проведения исследования - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии и методологии проведения работы
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, не владеет или не может применить классические методики проведения работы, нет ответа на поставленные вопросы.

3.1.2.ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум):

Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум I Тема1. Сырьё, вспомогательные материалы и оборудование для перерабатывающей промышленности

1. Структура производства мяса, колбас, полуфабрикатов.
2. Экспорт и импорт мясной продукции, перспективы развития.
3. Мясная индустрия Алтайского края.
4. Пищевая ценность мяса.
5. Влияние прижизненных (природных) факторов на пищевую ценность мяса.
6. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
7. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
8. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
9. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
10. Способы размораживания мяса.
11. Режимы и техника сублимации мясного сырья.
12. На какие объекты технического регулирования распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
13. На какую продукцию и связанные с ней процессы не распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
14. Дать определение следующим понятиям: мясной продукт; мясосо-державший продукт; мясной ингредиент; немясной ингредиент.
15. Какие требования к температуре помещения для операций 1) разделки, обвалки и жиловки; 2) измельчения мяса, приготовления фарша и наполнения оболочек, а также 3) к температуре мяса, направляемого на измельчение и посол, предусмотрены в техническом регламенте «О безопасности мяса и мясной продукции»?
16. В каком виде может применяться нитрит натрия (нитрит калия), в т. ч. для продуктов убоя и не переработанной мясной продукции?
17. Какие требования к маркировке мясной продукции нацелены на предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей?
18. Для чего на мясоперерабатывающих предприятиях применяются волчки? Расскажите об устройстве и принципе действия.
19. Для чего на мясоперерабатывающих предприятиях применяются куттеры? Расскажите об устройстве и принципе действия.
20. Каково основное назначение фаршемешалки? Раскройте принцип действия и устройство оборудования.
21. Какую роль на мясоперерабатывающих предприятиях играют шприцы? Расскажите об устройстве и принципе действия шприцев.
22. Какое оборудование на мясоперерабатывающих предприятиях обеспечивает термическую обработку мясoproductов? Раскройте классификацию и устройство.

Коллоквиум II Тема 2.Производство мясных полуфабрикатов.

1. Что такое мясные полуфабрикаты?
2. Какие полуфабрикаты называют крупнокусковыми?
3. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают из говядины?
4. Какие виды крупнокусковых полуфабрикатов получают из свинины?
5. Какие виды крупнокусковых полуфабрикатов получают из баранины?
6. На чем основано деление мясных полуфабрикатов на категории?
7. На какие группы, подгруппы и виды делят мясные полуфабрикаты?
8. Какие виды крупнокусковых полуфабрикатов получают из длиннейшей мышцы спины и где она располагается?
9. Какое мясо называют антрекотом?
10. Какое мясо называют филеом?
11. Какое мясо называют вырезкой?
12. Что такое котлетное мясо и как его используют?
13. Что является сырьем для производства порционных мясных полуфабрикатов?
14. Какие порционные полуфабрикаты получают из вырезки?
15. Какие порционные полуфабрикаты готовят из говядины?
16. Какие порционные полуфабрикаты готовят из свинины?
17. Какие порционные полуфабрикаты готовят из баранины?
18. Что такое панированные мясные полуфабрикаты?
19. Какие панированные порционные полуфабрикаты вы знаете?
20. Какая форма у котлет, ромштексов, биточков?
21. Какая форма у бифштексов?
22. Что собой представляет котлета натуральная?
23. Что является сырьем для производства мелкокусковых мясных полуфабрикатов?
24. На какие группы делят мелкокусковые мясные полуфабрикаты?
25. Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из говядины?
26. Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из свинины?
27. Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из баранины?
28. Что собой представляют: азу, рагу, гуляш, бефстроганов, чем они отличаются?
29. Что собой представляют: мясо для шашлыка, говядина для тушения, суповой набор, чем отличаются?
30. Какие мясные полуфабрикаты относятся к рубленным?
31. Из какого сырья изготавливают фарш?
32. Какие виды фарша вы знаете, и чем они отличаются?
33. Чем отличается котлета домашняя от бифштекса?
34. Чем отличаются зразы от фрикаделек?
35. Какие полуфабрикаты в тесте вы знаете и в чем их особенность?
36. На чем основана классификация полуфабрикатов по категориям?
37. На чем основана классификация полуфабрикатов по группам?
38. На какие категории и по какому признаку делятся свиные копченые продукты?
39. Из каких частей туши получают окорок, корейку, грудинку, щековину?
40. 3.Что из себя представляют рулеты, виды рулетов?
41. 4. В чем отличие солено-копченых мясопродуктов разных категорий?
42. 5.Как определить содержание мышечной ткани в солено-копченых мясопродуктах?
43. Из каких технологических операций состоит производство солено-копченых мясопродуктов?
44. Виды солено-копченых мясопродуктов с учетом способа обработки?
45. В чем отличие вареных мясопродуктов от варено-копченых?
46. Какие параметры микроклимата учитывают в производственных помещениях?
47. С какой целью в рассол добавляют фосфаты, хлористый кальций?
48. С какой целью в рассол добавляют соевый изолированный белок?

49. С какой целью в рассол добавляют ферментные препараты?
50. Какой состав классического рассола?
51. Каким способом проводится посол мясного сырья?
52. Как осуществляется термическая обработка при производстве солено-копченых мясопродуктов?

Коллоквиум III Тема 3. Производство колбасных изделий и мясных консервов

1. Виды колбасных изделий и в чем их отличия?
2. Из каких технологических операций состоит производство колбасных изделий?
3. Чем отличается производство варено-копченых колбас от вареных?
4. Какие имеются особенности при производстве сырокопченых колбас
5. В чем отличие мясного фарша от колбасного?
6. Что из себя представляет процесс осадки колбас?
7. Каковы параметры осадки для разных видов колбасных изделий?
8. Что подразумевается под термической обработкой колбас?
9. С какой целью проводят обжарку колбас?
10. С какой целью проводят копчение колбас?
11. С какой целью проводят сушку колбас?
12. Какие мясопродукты относятся к консервам?
13. Чем отличаются мясные консервы от мясосодержащих?
14. Какие консервы называются кусковыми?
15. Что означает порционирование и фасование при производстве консервов?
16. В какой последовательности закладываются в банку ингредиенты?
17. Что означает и с какой целью проводится герметизация банок?
18. Как проверяют банки на герметичность?
19. Какие режимы стерилизации банок?
20. Какова цель стерилизации консервов?
21. По каким показателям оценивают качество консервов?
22. Как проводится охлаждение банок с консервами?
23. Какие условия и сроки хранения консервов?
24. Виды колбасных изделий и в чем их отличия?
25. Из каких технологических операций состоит производство колбасных изделий?
26. Чем отличается производство варено-копченых колбас от вареных?
27. Какие имеются особенности при производстве сырокопченых колбас
28. В чем отличие мясного фарша от колбасного?
29. Что из себя представляет процесс осадки колбас?
30. Каковы параметры осадки для разных видов колбасных изделий?
31. Что подразумевается под термической обработкой колбас?
32. С какой целью проводят обжарку колбас?
33. С какой целью проводят копчение колбас?
34. С какой целью проводят сушку колбас?

ОЦЕНИВАНИЕ КОЛЛОКВИУМА

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

<i>Хорошо</i>	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
<i>Удовлетворительно</i>	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.3.ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (ДОКЛАД):

Темы докладов:

Тема «Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности»

1. Оборудование для разделки полутуш и тушек птицы
2. Оборудование для ручной и механизированной обвалки и жиловки мяса
3. Мясорезательные машины для среднего измельчения
4. Мясорезательные машины для мелкого и тонкого измельчения
5. Оборудование для смешивания и вымешивания фарша и мяса в кусках
6. Оборудование для массирования и тумбирования
7. Оборудование для посола мяса
8. Шприцы
9. Оборудование для варки, запекания и охлаждения
10. Оборудование для копчения мясопродуктов
11. Оборудование для закатывания консервных банок
12. Аппараты для термической обработки консервов
13. Оборудование для производства кусковых и рубленых полуфабрикатов
14. Оборудование для упаковывания мяса и мясопродуктов
15. Оборудование для санитарной обработки сырья, технических средств и помещений

Тема «Пищевые добавки и виды оболочек для мясопродуктов»

1. Фосфаты в мясном производстве
2. Соли в мясном производстве (хлорид натрия и калия, цитраты, лактаты)
3. Гидроколлоиды в мясном производстве
4. Белки в мясном производстве (молочные, растительные, животные)
5. Углеводы в мясном производстве
6. Натуральный и жидкий копильный дым
7. Пряности и усилители вкуса в мясном производстве
8. Красители и отбеливатели для мясных продуктов
9. Усилители цвета (нитраты и нитриты) в мясном производстве

10. Эмульгаторы для мясных продуктов
11. Ферменты в мясном производстве
12. Натуральные оболочки
13. Целлюлозные и коллагеновые оболочки
14. Проницаемые и непроницаемые оболочки

ОЦЕНИВАНИЕ ДОКЛАДА

Шкала оценивания		Критерии оценивания
<i>Зачтено</i>	<i>Отлично</i>	Доклад содержит полную и понятную информацию по теме. Выступающий свободно владеет материалом и укладывается в регламент времени (5-7 минут) и правильно отвечает на все вопросы.
	<i>Хорошо</i>	Доклад содержит неполную но понятную информацию по теме. Выступающий владеет материалом, и укладывается в регламент времени (5-7 минут) но допускает отдельные погрешности в ответах на вопросы.
	<i>Удовлетворительно</i>	Доклад содержит неполную и частично не понятную информацию по теме. Выступающий плохо владеет материалом, превышен регламент времени (более 7 минут), допускает ошибки в ответах на вопросы
<i>Не зачтено</i>	<i>Неудовлетворительно</i>	Доклад содержит неполную и не понятную информацию по теме. Выступающий не владеет материалом, превышен регламент времени (более 7 минут), не может ответить на вопросы

3.1.4. ОЦЕНИВАНИЕ ПИСЬМЕНННОГО ТЕСТИРОВАНИЯ

Вопросы и варианты ответов к тесту:

А) вопросы и варианты ответов

1. В состав мяса входит:

- А. Мышечная ткань
- Б. Жировая ткань
- В. Костная ткань
- Г. Все перечисленное выше

2. К функционально-технологическим показателям мяса относят:

- А. Влагосвязывающую способность
- Б. Загрязненность антибиотиками
- В. Содержание белков и жиров
- Г. Сочность

3. Наибольшим количеством жира в мясе характеризуется:

- А. Говядина
- Б. Свинина
- В. Мясо цыплят-бройлеров
- Г. Конина

4. Мясо, полученное от взрослых животных, имеет:

- А. Повышенную жесткость
- Б. Нежную консистенцию
- В. Светлую окраску
- Г. Все перечисленное выше

5. К специализированному предприятию мясной промышленности относят:

- А. Хладобойню
- Б. Мясокомбинат
- В. Колбасный цех
- Г. Птицефабрику

6. Способность коллагена при варке мяса образовывать гель применяется в производстве:

- А. Пельменей
- Б. Студней
- В. Сосисок
- Г. Бифштекса

7. К субпродуктам относят:

- А. Сердце
- Б. Головы
- В. Желудки
- Г. Все перечисленное выше

8. Максимальный диаметр имеет кишечное сырье:

- А. Синюга
- Б. Черева
- В. Круг
- Г. Пикало

9. Под усушкой мяса понимают:

- А. Обработку мяса коптильными препаратами
- Б. Хранение в условиях повышенной влажности
- В. Потерю массы мяса
- Г. Технические потери при разделке

10. Меньшие потери мясного сока при дефростации характерны для мяса:

- А. Замороженного быстрым способом
- Б. Замороженного медленным способом
- В. Способ замораживания не влияет на качество мяса

11. Наиболее эффективным способом является замораживание мяса в виде:

- А. Четвертин
- Б. Полутуш

В. Туш
Г. Блоков

12. Под дефростацией понимают процесс:

- А. Замораживания мяса
- Б. Охлаждения мяса
- В. Размораживания мяса
- Г. Разделки мяса

13. Обвалкой называют технологический процесс:

- А. Удаление с туши кровоподтеков и побитостей
- Б. Разделения туши на отрубы
- В. Отделения мякоти мяса от костей
- Г. Удаление жира и крупных жил из мякоти мяса

14. Какой порционный полуфабрикат готовят из говяжьей вырезки?

- А. Бифтштекс
- Б. Лангет
- В. Вырезка
- Г. Все перечисленное

15. Классификация полуфабрикатов по категориям (А, Б и т.д.) основана на:

- А. Видовой принадлежности мяса
- Б. Содержанию мясных ингредиентов
- В. Сроке годности продукции
- Г. Содержанию мышечной ткани

16. Продукты, изготовленные из мясного фарша, в оболочке (или без нее) и подвергнутые термической (или ферментативной) обработке:

- А. Мясные чипсы
- Б. Мясные консервы
- В. Мясные полуфабрикаты
- Г. Колбасные изделия

17. Темный цвет, мраморность и плотная консистенция мяса в большей степени характерны для:

- А. Говядины
- Б. Баранины
- В. Свинины
- Г. Мяса птицы

18. Сырьем, применяемым для изготовления белково-жировых эмульсий, является:

- А. Фосфаты
- Б. Камедь
- В. Соевый изолят

Г. Нитрит натрия

19. Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более:

А. плюс 20 °С

Б. плюс 12 °С

В. плюс 16 °С

Г. требований к температуре воздуха не предъявляется

20. Халяльной мясной продукцией называют:

А. Продукты, выработанные из мяса диких животных

Б. Продукты, выработанные в соответствии с еврейскими традициями

В. Продукты, выработанные в соответствии с мусульманскими традициями

Г. Все перечисленное неверно

21. Для производства вареных колбас из парного мяса в рецептурах не используют:

А. Лед

Б. Соевые белки

В. Фосфаты

Г. Нитрит натрия

22. Температурные параметры холодного копчения мясопродуктов:

А. 15-25 °С

Б. 25-50 °С

В. 50-90 °С

Г. 90-120 °С

23. Укажите верную последовательность загрузки сырья при ступенчатом куттеровании в производстве вареных колбас:

А. 1. Вода (лед), 2. нежирное сырье, 3. жиросодержащее сырье

Б. 1. Жиросодержащее сырье, 2. нежирное сырье, 3. вода (лед)

В. 1. Нежирное сырье, 2. вода (лед), 3. жиросодержащее сырье

Г. Все перечисленное неверно

24. Операция по выдержке насприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии в специальной камере:

А. Формовка

Б. Созревание

В. Выдержка

Г. Осадка

25. Для производства мясных консервов не допускается использование:

А. Замороженного блочного мяса

Б. Сушеного репчатый лука

В. Мяса хряков

Г. Всего перечисленного выше

26. Кратковременная варка мясного сырья в воде (собственном соку) называется:

- А. Копчение
- Б. Бланширование
- В. Жарение
- Г. Запекание

27. Тиндализация предусматривает:

- А. Перемешивание мяса в мешалке
- Б. Нарезку продукта на слайсере
- В. Ступенчатую термическую обработку
- Г. Использование модифицированной газовой среды

28. Микроорганизмы каких родов используются в производстве отдельных мясопродуктов:

- А. Clostridium
- Б. Pediococcus
- В. Salmonella
- Г. Proteus

29. Пищевая ценность мяса определяется:

- А. Сбалансированностью по аминокислотному составу
- Б. Содержанием белков, жиров и углеводов
- В. Показателями вкуса, аромата, цвета, консистенции
- Г. Санитарно-гигиеническими показателями

30. Факторы, определяющие качество мяса:

- А. Порода животного
- Б. Условия убоя и первичной переработки
- В. Характер автолитических процессов
- Г. Все перечисленное выше

31. Темно-красный цвет говяжьего мяса связан с содержанием в нем белка:

- А. Миозина
- Б. Миоглобина
- В. Миогена
- Г. Актина

32. Медицинская норма потребления мяса на человека в год:

- А. 50 кг
- Б. 75 кг
- В. 100 кг
- Г. 25 кг

33. К нормативным документам мясной отрасли относят:

- А. Государственные стандарты
- Б. Рецептуры
- В. Технические условия
- Г. Технологические инструкции

34. Не выпускается в реализацию, а используется для промышленной переработки мясо:

- А. Замороженное более одного раза
- Б. Взрослых животных
- В. Категории «Халяль»
- Г. Не имеющее ветеринарного клейма

35. Субпродуктом II категории является:

- А. Сердце
- Б. Язык
- В. Легкие
- Г. Печень

36. Охлажденным считается мясо, имеющее температуру:

- А. Плюс 6 °С
- Б. Минус 2 °С
- В. Плюс 3 °С
- Г. Минус 8 оС

37. Средняя продолжительность хранения мяса в охлажденном состоянии:

- А. 5 суток
- Б. 2 суток
- В. 20 суток
- Г. 3 месяца

38. Мясо не рекомендуется замораживать:

- А. После убоя (парное)
- Б. В состоянии посмертного окоченения
- В. К моменту разрешения посмертного окоченения
- Г. Все ответы верны

39. Срок хранения замороженной свинины составляет:

- А. 30 суток
- Б. 2 месяца
- В. 12 месяцев
- Г. 3 года

40. Основная часть мясного сока теряется в процессе:

- А. Обвалки, жиловки мяса
- Б. Размораживания мяса

- В. Хранения охлажденного мяса
- Г. Убоя животного

41. Фосфаты вносят в мясопродукты с целью:

- А. Повышения влагоудержания в мясе
- Б. Растворения миозина
- В. Повышения рН мясного продукта
- Г. Все перечисленное верно

42. К рубленным полуфабрикатам относят:

- А. Гуляш
- Б. Азу
- В. Котлеты
- Г. Бефстроганов

43. Операция по отделению муки от пельменей и придания им гладкой формы:

- А. Замораживание
- Б. Формование
- В. Галтовка
- Г. Нет верного ответа

44. Согласно государственного стандарта в вареных колбасах нормируется:

- А. Содержание жира
- Б. Содержание поваренной соли
- В. Содержание нитрита натрия
- Г. Все перечисленное выше

45. Мягкую консистенцию, прослойки мышечной ткани имеет:

- А. Боковой шпик
- Б. Хребтовому шпик
- В. Шпик с пашины
- Г. Внутренний жир

46. Свойства нитритов (натрия, калия):

- А. Стабилизация окраски
- Б. Ингибирование ботулинуса
- В. Антиокислительное действие
- Г. Все перечисленное

47. Сырье, содержащее генно-модифицированные микроорганизмы, запрещено использовать при изготовлении:

- А. Мясопродуктов для детского питания
- Б. Колбасных изделий общего назначения
- В. Мясных и мясо-растительных консервов

Г. Всех мясопродуктов

48. Деление мяса по сортам производят в процессе:

- А. Обвалки
- Б. Разделки
- В. Посола
- Г. Жиловки

49. Оптимальным соотношением соевого белка, жира и воды при изготовлении белково-жировой эмульсии является:

- А. 4:4:1
- Б. 1:1:4
- В. 1:4:4
- Г. 1:4:1

50. Оптимальной температурой в центре батона при варке колбас является:

- А. 90 °С
- Б. 70 °С
- В. 50 °С
- Г. 100 °С

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА ЗА ТЕСТ

5-ти балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

3.1.5. ОЦЕНИВАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ОЧНОЕ И ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ):

Темы курсовых работ: «Производство колбасных изделий»

1. Технология производства вареных колбас (докторская, любительская, красnodарская, молочная, русская и др.).
2. Технология производства сосисок и сарделек (сосиски: любительские, молочные, детские, сливочные; сардельки: свиные, говяжьи).
3. Технология производства полукопченых колбас (краковская, полтавская, одесская, украинская, таллинская, армавирская).
4. Технология производства варено-копченых колбас (деликатесная, московская, сервелат).
5. Технология производства кровяных и ливерных колбас (кровянные: закусочная; ливерные: яичная, обыкновенная).

6. Технология производства сырокопченых колбас (зернистая, брауншвейгская, майкопская).

ОЦЕНИВАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5-балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
<i>Отлично</i>	выставляется за курсовой проект (работу), который носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеющими практическую значимость. Произведенные расчеты выполнены правильно и в полном объеме. Работа выполнена в установленный срок, грамотным языком. Оформление соответствует действующим стандартам, сопровождается достаточным объемом табличного материала и графического материала (для курсового проекта), имеет положительный отзыв руководителя. При защите курсового проекта (работы) студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.), дает четкие и аргументированные ответы заданные вопросы.
<i>Хорошо</i>	выставляется за курсовой проект (работу), который носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, проведен достаточно подробный анализ, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако анализ источников неполный, выводы недостаточно аргументированы, в структуре и содержании работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера. При защите курсового проекта (работы) студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.
<i>Удовлетворительно</i>	выставляется за курсовой проект (работу), который носит исследовательский или описательный характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, однако просматривается непоследовательность изложения материала, анализ источников подменен библиографическим обзором, документальная основа работы представлена недостаточно. Проведенное исследование содержит поверхностный анализ, выводы неконкретны, рекомендации слабо аргументированы, в оформлении работы имеются погрешности, сроки выполнения работы нарушены. При защите курсового проекта (работы) студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.
<i>Неудовлетворительно</i>	выставляется за курсовой проект (работы), который не соответствует заявленной теме, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. Выводы не соответствуют изложенному материалу или отсутствуют. В отзыве руководителя имеются критические замечания. При защите курсового проекта (работы) студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При защите не используются наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.). Результаты защиты курсового проекта (работы) оформляются протоколами заседания комиссии.

* разработчик может использовать предлагаемые критерии оценки или предложить собственные.

3.1.6. ОЦЕНИВАНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ):

Вопросы для контрольной работы для студентов заочного обучения

1. Способы определения степени свежести мяса.
2. Отличительные признаки говядины, свинины, баранины.
3. Категории упитанности мяса свиней.
4. Значение холода в мясной промышленности.

5. Пороки шкур.
6. Правила и режим хранения мяса в холодильных камерах.
7. Категории упитанности мяса крупного рогатого скота.
8. Изменения в мясе при охлаждении.
9. Изменения в мясе при замораживании.
10. Изменения в мясе при размораживании (дефростации).
11. Созревание мяса: этапы, изменения.
12. Схема первичной переработки крупного рогатого скота.
13. Схема первично переработки свиней: в шкуре, без шкуры.
14. Химический состав мяса.
15. Характеристика субпродуктов первой категории, использование.
16. Характеристика субпродуктов второй категории, использование.
17. Кишечное сырье и его консервирование.
18. Морфологический состав мяса.
19. «Мраморное мясо» с позиции морфологии.
20. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
21. Типы предприятий по переработке с.-х. животных и птицы.
22. Классификация мяса по термической обработке.
23. Условно-годное мясо и его использование.
24. Утильное мясо и его обработка.
25. Автолиз мяса.
26. Жир-сырец, консервирование.
27. Консервирование шкур сельскохозяйственных животных.
28. Способы консервирования мяса.
29. Цели и задачи консервирования мяса.
30. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
31. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
32. Оценка пищевой ценности мяса.
33. Мясо как сырье для мясоперерабатывающих предприятий.
34. Классификация мясопродуктов.
35. Характеристика мяса разных видов сельскохозяйственных животных.
36. Технологические свойства мяса.
37. Сопроводительные документы и оценка качества мяса при приемке.
38. Подготовка мясного сырья к переработке.
39. Изменения и потери при дефростации мяса.
40. Обвалка, жиловка, сортировка мяса. Нормы выхода, допустимые потери.
41. Технология производства мясных полуфабрикатов.
42. Классификация мясных полуфабрикатов.
43. Производство натуральных полуфабрикатов.
44. Производство рубленых полуфабрикатов.
45. Сырье для производства рубленых полуфабрикатов.
46. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
47. Технология производства мясных фаршей, ассортимент.
48. Сырье для производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
49. Производство порционных полуфабрикатов, ассортимент.
50. Производство мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
51. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов.
52. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
53. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
54. Способы консервирования мяса.
55. Методы посола мяса и их положительные и отрицательные стороны.
56. Изменения в мясе при посоле.

57. Копчение мяса, методы.
58. Применение жидкого дыма, положительные и отрицательные стороны.
59. Изменения в мясе при копчении.
60. Оборудование для посола и копчения.
61. Технология производства солено-копченых мясопродуктов (пример).
62. Ассортимент солено-копченых мясопродуктов.
63. Оценка качества солено-копченых мясопродуктов.
64. Условия и сроки хранения солено-копченых мясопродуктов.
65. Виды и причины дефектов солено-копченых мясопродуктов.
66. Технология производства вареных колбасных изделий.
67. Классификация колбасных изделий.
68. Сырье и материалы для производства колбасных изделий.
69. Оборудование для производства колбасных изделий.
70. Технологические свойства колбасных оболочек.
71. Схема производства вареных колбас с технологическими режимами.
72. Осадка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
73. Термическая обработка и ее назначение при производстве колбасных изделий.
74. Причины, влияющие на выход готового мясопродукта.
75. Ассортимент вареных колбас, оценка качества готового продукта.
76. Виды и причины дефектов колбасных изделий.
77. Условия и сроки хранения колбасных изделий.
78. Технология производства полукопченых колбасных изделий (пример).
79. Технология производства сырокопченых колбасных изделий (пример).
80. Подготовка сырья для производства сырокопченых колбасных изделий.
81. Ассортимент, оценка качества сырокопченых колбасных изделий.
82. Условия и сроки хранения сырокопченых колбасных изделий.
83. Технология производства мясных консервов.
84. Влияние высоких температур на биохимические свойства мяса.
85. Классификация мясных консервов.
86. Схема производства мясных консервов с технологическими режимами.
87. Ассортимент, оценка качества мясных консервов.
88. Условия и сроки хранения мясных консервов.
89. Виды и причины дефектов мясных консервов.
90. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов.
91. Технология переработки с.-х. птицы.
92. Переработка кости.
93. Виды пищевых добавок при производстве мясопродуктов.
94. Характеристика основных компонентов посолочных смесей.
95. Назначение фосфатов при производстве мясопродуктов.
96. Заменители мяса, характеристика, назначение.

ТАБЛИЦА

номеров вопросов для выполнения контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1, 22, 40, 51, 61	2, 23, 39, 52, 62	3, 14, 38, 53, 63	4, 15, 37, 54, 64	5, 16, 36, 55, 65	6, 18, 35, 56, 66	7, 19, 34, 57, 67	8, 20, 33, 58, 68	9, 32, 41, 59, 69	10, 29, 31, 60, 70
2	11, 21, 31, 41, 71	12, 29, 36, 42 72	13, 28, 43, 55 73	14, 27, 44, 58 74	3, 15, 26, 45, 75	5, 16, 25, 46, 76	1, 17, 24, 47, 77	2, 18, 23, 48, 78	3, 19, 22, 49, 79	4, 20, 30, 50, 80
3	10, 21, 39, 59, 81	9, 22, 38, 60, 82	8, 23, 37, 58, 83	7, 27, 36, 57, 84	6, 28, 35, 56, 85	5, 20, 34, 55, 86	4, 19, 33, 54, 87	3, 18, 32, 53, 88	2, 14, 31, 52, 89	1, 12, 34, 51, 90

4	6, 20, 29, 45, 91	8, 19, 28, 46, 92	3, 18, 27, 47, 93	5, 17, 26, 48, 94	7, 16, 25, 49, 95	2, 15, 24, 50, 96	14, 23, 41, 57, 61	13, 22, 42, 53, 62	12, 21, 34, 43, 63	11, 27, 44, 50, 64
5	2, 21, 31, 53, 65	3, 28, 32, 54, 66	4, 33, 41, 55, 67	5, 34, 44, 56, 68	6, 35, 45, 57, 69	7, 36, 46, 58, 70	8, 37, 47, 59, 71	9, 38, 40, 51, 72	10, 21, 39, 52, 73	1, 17, 30, 55, 74
6	19, 22, 39, 45, 75	18, 23, 38, 46, 76	17, 24, 37, 47, 77	16, 25, 36, 48, 78	4, 15, 26, 49, 79	5, 14, 27, 50, 80	3, 13, 28, 41, 81	7, 12, 29, 42, 82	1, 11, 30, 43, 83	2, 20, 21, 44, 84
7	4, 33, 48, 57, 85	5, 34, 49, 56, 86	6, 35, 50, 59, 87	7, 36, 41, 60, 88	8, 37, 42, 53, 89	9, 38, 43, 52, 90	10, 39, 44, 51, 91	1, 40, 45, 54, 92	2, 32, 46, 57, 93	3, 31, 47, 59, 94
8	15, 20, 40, 51, 95	16, 21, 39, 52, 96	17, 23, 38, 53, 61	18, 24, 37, 54, 62	19, 25, 36, 55, 63	1, 20, 35, 56, 64	2, 11, 34, 57, 65	3, 12, 33, 58, 66	4, 13, 32, 59, 67	5, 14, 31, 60, 68
9	6, 27, 31, 53, 69	7, 25, 32, 60, 70	8, 26, 33, 56, 71	9, 21, 34, 58, 72	10, 22, 35, 48, 73	1, 23, 36, 47, 74	2, 16, 24, 50, 75	3, 18, 28, 42, 76	4, 11, 29, 55, 77	5, 23, 30, 44, 78
0	5, 18, 37, 51, 79	6, 19, 38, 54, 80	7, 20, 39, 56, 81	11, 30, 40, 46, 82	12, 35, 58, 60, 83	13, 29, 36, 48, 84	14, 34, 47, 60, 85	15, 33, 44, 50, 86	16, 32, 48, 57, 87	17, 31, 47, 54, 88

ОЦЕНИВАНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Критерии оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии;
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает грубые ошибки на письме, нет ответа на поставленный вопрос.

3.2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.2.1 Оценивание зачета

Вопросы к зачету (по каждому разделу):

1. Мясо как сырье для мясоперерабатывающих предприятий.
2. Классификация мясопродуктов.
3. Характеристика мяса разных видов сельскохозяйственных животных.
4. Технологические свойства мяса.
5. Подготовка мясного сырья к переработке.
6. Изменения и потери при дефростации мяса.
7. Обвалка, жиловка, сортировка мяса. Нормы выхода, допустимые потери.
8. Технология производства мясных полуфабрикатов.
9. Классификация мясных полуфабрикатов.
10. Производство натуральных полуфабрикатов.
11. Производство рубленых полуфабрикатов.
12. Сырье для производства рубленых полуфабрикатов.
13. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
14. Технология производства мясных фаршей, ассортимент.
15. Сырье для производства крупнокусковых полуфабрикатов, ассортимент.

16. Производство порционных полуфабрикатов, ассортимент.
17. Производство мелкокусковых полуфабрикатов, ассортимент.
18. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов
19. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
20. Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
21. Способы консервирования мяса.
22. Методы посола мяса и их положительные и отрицательные стороны.
23. Изменения в мясе при посоле.
24. Копчение мяса, методы.
25. Применение жидкого дыма, положительные и отрицательные стороны.
26. Изменения в мясе при копчении.
27. Оборудование для посола и копчения.
28. Технология производства солено-копченых мясопродуктов (пример).
29. Ассортимент солено-копченых мясопродуктов, условия и сроки хранения.
30. Классификация комбинированных мясопродуктов. Виды применяемого сырья.
31. Технология производства комбинированных мясопродуктов, требование к качеству
32. Понятие системы ХАССП. Предпосылки к созданию системы ХАССП

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЗАЧЕТЕ:

Бинарная шкала	Критерии оценивания
Зачтено (пороговый уровень)	Обучающийся выполнил программу учебной дисциплины, показал знание основного учебного материала, умеет самостоятельно выполнять практические задания по дисциплине, владеет навыками, формируемыми дисциплиной, освоил компетенции, предусмотренные программой дисциплины.
Не зачтено (ниже порогового уровня)	Обучающийся не выполнил значительную часть выше указанных требований

3.2.2 ОЦЕНИВАНИЕ ЭКЗАМЕНА

Вопросы к экзамену:

1. Ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству готовых колбас.
2. Основное сырье и вспомогательные материалы, используемые в колбасном производстве.
3. Моно- и полифункциональные пищевые добавки, используемые в колбасном производстве.
4. Характеристика оболочек, используемых в колбасном производстве.
5. Разделка туш и обвалка мяса в колбасном производстве.
6. Жиловка и сортировка мяса. Классификация мяса по сортам.
7. Особенности подготовки парного мяса к переработке.
8. Подготовка эмульсий и субпродуктов в колбасном производстве.

9. Подготовка белково-жировых, белково-коллагеновых эмульсий в колбасном производстве.
10. Соевые белковые препараты в колбасном производстве. Особенности подготовки препаратов к внесению.
11. Подготовка жирового сырья, пряностей и посолочных ингредиентов в колбасном производстве.
12. Подготовка оболочек к использованию в колбасном производстве.
13. Измельчение и посол сырья в колбасном производстве. Изменения в сырье при посоле.
14. Посолочные ингредиенты в колбасном производстве. Цветообразование колбас.
15. Куттерование сырья: назначение операции, основе стадии, последовательность закладки сырья.
16. Особенности составления фаршей для колбас разных видов, требования к фаршу, используемое оборудование.
17. Осадка. Назначение, виды осадки, изменения в сырье при осадке.
18. Обжарка колбасных изделий. Влияние температурно-влажностных режимов на качество обжарки.
19. Варка мясопродуктов. Методы и режимы варки. Изменения, происходящие в процессе варки.
20. Охлаждение колбасных изделий после термообработки. Техника и режимы охлаждения.
21. Копчение колбасных изделий. Способы копчения. Состав и свойства фракций копильного дыма. Бездымное копчение.
22. Сушка колбасных изделий. Режимы сушки. Факторы, влияющие на скорость сушки.
23. Упаковка колбасных изделий. Виды упаковки и тары. Сроки годности упакованной продукции.
24. Технологическая схема и аппаратное оформление производства вареных колбас.
25. Технологическая схема и аппаратное оформление производства полукопченых колбас.
26. Технологическая схема и аппаратное оформление производства варено-копченых колбас.
27. Технологическая схема и аппаратное оформление производства сырокопченых колбас: назначение и режимы отдельных операций.
28. Технологическая схема и аппаратное оформление производства полукопченых колбас: назначение и режимы отдельных операций.
29. Ассортимент мясных и мясорастительных консервов.
30. Требования к основному и вспомогательному сырью, используемому для консервирования.
31. Виды тары, применяемой в консервном производстве, ее характеристика.
32. Технологическая схема производства натурально-кусковых консервов.
33. Технологическая схема производства мясо-растительных консервов.
34. Технологическая схема производства субпродуктовых консервов.
35. Подготовка мяса в консервном производстве: разделка, обвалка, жиловка.
36. Измельчение, перемешивание и посол мясного сырья в консервном производстве.

37. Бланширование и обжарка мяса в консервном производстве. Режимы и техника.
38. Подготовка вспомогательных материалов в консервном производстве.
39. Порционирование и закатка банок в консервном производстве.
40. Стерилизации сырья в производстве консервов. Изменения в продукте при стерилизации.
41. Способы и техника для стерилизации в консервном производстве.
42. Пастеризация и тиндализация сырья в консервном производстве.
43. Дефекты мясных баночных консервов.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЭКЗАМЕНЕ:

5-балльная шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично (высокий уровень)	Обучающийся освоил в полном объеме теоретический программный материал, последовательно, грамотно и логически его излагает. Используя теоретические знания, обучающийся свободно справляется с задачами и другими видами контроля знаний, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических заданий.
Хорошо (продвинутый уровень)	Обучающийся твердо знает теоретический программный материал, грамотно и по существу его излагает. Обучающийся не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и заданий, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
Удовлетворительно (пороговый уровень)	Обучающийся имеет недостаточно систематизированные теоретические знания программного материала, допускает неточности, нарушения последовательности при его изложении и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	Обучающийся не знает значительной части теоретического программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, не справляется с выполнением практических заданий.

4. ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Компетенция: **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения**

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: **ИД-1 Использует знания технологических процессов для производства продуктов животного происхождения**

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ:

Содержательный элемент 5

Знает технологические схемы производственных процессов мяса и мясопродуктов

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Под усушкой мяса понимают:

1. Хранение в условиях повышенной влажности
2. Потерю массы мяса

3. Технические потери при разделке
4. Обработку мяса коптильными препаратами

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

К функционально-технологическим показателям мяса относят:

1. Загрязненность антибиотиками
2. Содержание белков и жиров
3. Влагосвязывающая способность
4. Сочность

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

С какой целью проводится удаление влаги при сушке колбас

- 1) С целью сокращения потерь
- 2) Для избегания возникновения морщинистости
- 3) С целью придания им стойкости при хранении

Правильный ответ: 3

Вариант задания 4

Продолжите определение «Говядина жилованная первого сорта...»

- 1) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%
- 2) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%
- 3) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%
- 4) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5

Обвалкой называют технологический процесс...

- 1) Удаление с туши кровоподтеков и побитостей;
- 2) Разделения туши на отрубы;
- 3) Отделения мякотной части мяса от костей;
- 4) Удаление жира и крупных жил из мякоти мяса;

Правильный ответ: 3

Вариант задания 6

Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более...

- 1) плюс 20 °С;
- 2) плюс 12°С;
- 3) плюс 16 °С;
- 4) требований к температуре воздуха не предъявляется;

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

К основным белкам мышечной ткани относятся...

- 1) миоглобин;
- 2) миозин;
- 3) коллаген;
- 4) актин;
- 5) эластин;
- 6) глобулин Х.

Правильный ответ: 1,2,4,6

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 8

К порционным полуфабрикатам из говядины относятся...

1. Лангет.
2. Антрекот.
3. Эскалоп.
4. Ромштекс.

Правильный ответ: 1,2,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите соответствие между термином и определением мясного продукта

Термин

- 1) Мясосодержащий продукт;
- 2) Мясорастительный продукт.
- 3) Растительно-мясной продукт
- 4) Аналог мясного продукта

Определение

- a) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60%.
- b) Продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60%.
- c) Продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям и технологии изготовления с массовой долей мясных ингредиентов не более 5%.
- d) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30%.

Правильный ответ: 1-b, 2-a, 3-d, 4-c

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Халяльной мясной продукцией называют:

- 1) Продукты, выработанные из мяса диких животных;
- 2) Продукты, выработанные в соответствии с еврейскими традициями;
- 3) Продукты, выработанные в соответствии с мусульманскими традициями;
- 4) Все варианты верны.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Под дефростацией понимают процесс...

Правильный ответ: размораживания мяса

Вариант задания 12

Операция по отделению муки от пельменей и придания им гладкой формы называется...

Правильный ответ: галтовка

Вариант задания 13

Деление мяса по сортам производят в процессе...

Правильный ответ: жиловки.

Вариант задания 14

Тиндализация предусматривает:

Правильный ответ: ступенчатую термическую обработку при производстве мясных консервов

Вариант задания 15

Операция по выдержке нашпицованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии в специальной камере...

Правильный ответ: осадка

Вариант задания 16

Классификация полуфабрикатов по категориям (А, Б и т.д.) основана на:

Правильный ответ: содержании мышечной ткани в рецептуре продукта.

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

Какое колбасное изделие может быть изготовлено с использованием микробиологических культур?

Правильный ответ: сырокопченые и сыровяленые колбасы

Вариант задания 18

Дайте определение понятию «варено-копченое колбасное изделие...

Правильный ответ: колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления предварительному копчению, варке, и дополнительному копчению

Вариант задания 19

К функционально-технологическим показателям мясного сырья относятся...

Правильный ответ: Под функционально-технологическими свойствами (ФТС) мясного сырья понимают совокупность показателей, характеризующих уровни эмульгирующей, водосвязывающей, жиро-, водопоглощающей и гелеобразующей способностей, структурно-механические свойства (липкость, вязкость, пластичность и т. д.), сенсорные характеристики (цвет, вкус, запах), величину выхода и потерь при

термообработке различных видов сырья и мясных систем (влагоудерживающая, влагосвязывающая способности), кислотность (рН).

Вариант задания 20

Мясо, полученное от взрослых животных, характеризуется...

Правильный ответ: Мясо взрослых животных характеризуется наиболее темным оттенком цвета, свойственным данному виду мяса, более плотной мускульной и соединительной тканями, отложениями жира в основном под кожей и в брюшной полости. Мясо взрослых животных требует более продолжительной кулинарной обработки.

Компетенция: **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения**

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: **ИД-2 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности технологические процессы производства продуктов животного происхождения**

Раскрытие индикатора (формирование результата)

Содержательный элемент 5 Умеет вносить изменения в ход технологических процессов, направленные на их совершенствование

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ:

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Темный цвет, мраморность и плотная консистенция мяса в большей степени характерны для...

5. Говядины
6. Баранины
7. Мяса птицы
8. Свинины

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

К функционально-технологическим показателям мяса относят:

5. Загрязненность антибиотиками
6. Содержание белков и жиров
7. Влагосвязывающая способность
8. Сочность

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

С какой целью проводится удаление влаги при сушке колбас

- 4) С целью сокращения потерь
- 5) Для избегания возникновения морщинистости

- б) С целью придания им стойкости при хранении

Правильный ответ: 3

Вариант задания 4

Какой порционный полуфабрикат готовят из говяжьей вырезки?

- 5) Бифштекс
- 6) Лангет
- 7) Вырезка
- 8) Всё перечисленное

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5

Металлические консервные банки различаются по номерам в зависимости от:

- 1) Срока годности продукта;
- 2) Массы консервов;
- 3) Вида мясного сырья;
- 4) Условий хранения;

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6

Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более...

- 1) плюс 20 °С;
- 2) плюс 12°С;
- 3) плюс 16 °С;
- 4) требований к температуре воздуха не предъявляется;

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

К основным белкам мышечной ткани относятся...

- 1) миоглобин;
- 2) миозин;
- 3) коллаген;
- 4) актин;
- 5) эластин;
- 6) глобулин Х.

Правильный ответ: 1,2,4,6

Вариант задания 8

К рубленным полуфабрикатам относятся...

- 5. Фарш домашний.
- 6. Азу.
- 7. Зразы.
- 8. Ромштекс.

Правильный ответ: 1,3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите соответствие между термином и определением мясного продукта

Термин

- 5) Мясосодержащий продукт;
- 6) Мясорастительный продукт.
- 7) Растительно-мясной продукт
- 8) Аналог мясного продукта

Определение

- е) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60%.
- ф) Продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60%.
- г) Продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям и технологии изготовления с массовой долей мясных ингредиентов не более 5%.
- h) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30%.

Правильный ответ: 1-b, 2-a, 3-d, 4-c

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Мясо с какой температурой после убоя считается парным?

- 1) не ниже +35 °С;
- 2) не выше +35 °С;
- 3) не ниже +40 °С;
- 4) Все варианты верны.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Обвалкой называется процесс...

Правильный ответ: отделения мышечной и соединительной тканей от костей

Вариант задания 12

Говядина жилованная высшего сорта это-

Правильный ответ: мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей не более 3%.

Вариант задания 13

Процесс удаления из обваленного мяса жира, хрящей, сухожилий, крупных кровеносных сосудов и т.д....

Правильный ответ: жиловка.

Вариант задания 14

Белковые оболочки изготовленные из коллагеновых волокон имеют название...

Правильный ответ: белкозин, кутизин, натурин, фибран, фабиос и др.

Вариант задания 15

Операция по выдержке нашпицованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии в специальной камере...

Правильный ответ: осадка

Вариант задания 16

Полуфабрикаты подразделяются на группы объединенные по ...

Правильный ответ: массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

При изготовлении вареных колбасных изделий из какого мясного сырья не применяют фосфаты...

Правильный ответ: в соответствии с нормативной документацией жилованное сырьё из парного мяса направляют на составление фарша минуя процесс выдержки мяса в посоле, при этом фосфаты не добавляют

Вариант задания 18

Какое мясное сырьё идет на изготовление белкового стабилизатора

Правильный ответ: свиная шкура, говяжьи губы, жилки и сухожилия, полученные при обвалке и жиловке говяжьего и свиного мяса. Сырьё должно быть допущено ветеринарным надзором на пищевые цели

Вариант задания 19

Какие компоненты входят в состав белково-жировых эмульсий используемых для производства колбас

Правильный ответ: жировое сырьё животного и растительного происхождения, свиная шкурка, мясная масса от механической дообвалки костей скота и птицы, соевые белковые препараты, казеинат натрия, пищевая кровь и продукты ее переработки

Вариант задания 20

С какой целью и какой продолжительности необходимо замачивать в воде натуральные колбасные оболочки, консервированные посолом

Правильный ответ: Соленые кишки в виде фабриката или полуфабриката промывают и замачивают в воде с температурой 20-25°C для приобретения стенками кишок эластичности. Продолжительность замачивания зависит от срока консервирования: свежесконсервированных 3-5 минут, со сроком хранения от 3 до 6 мес. 30-60 минут, свыше 6 месяцев хранения 1,5-2 часа.

Компетенция: **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения**

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: **ИД-3 Использует знания технологических процессов для производства продуктов животного происхождения**

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ:

Содержательный элемент 5

Знает технологические схемы производственных процессов мяса и мясопродуктов

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Под усушкой мяса понимают:

9. Хранение в условиях повышенной влажности
10. Потерю массы мяса
11. Технические потери при разделке
12. Обработку мяса коптильными препаратами

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Кусковой полуфабрикат бескостный (мясокостный) массой 1500 г это....

- 1) порционный полуфабрикат
- 2) мелкокусковой полуфабрикат
- 3) крупнокусковой полуфабрикат
- 4) рубленый мясосодержащий полуфабрикат

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

С какой целью проводится удаление влаги при сушке колбас

- 7) С целью сокращения потерь
- 8) Для избегания возникновения морщинистости
- 9) С целью придания им стойкости при хранении

Правильный ответ: 3

Вариант задания 4

Продолжите определение «Говядина жилованная высшего сорта...»

- 9) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%
- 10) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%
- 11) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%
- 12) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

Обвалкой называют технологический процесс...

- 1) Удаление с туши кровоподтеков и побитостей;
- 2) Разделения туши на отрубы;
- 3) Отделения мякотной части мяса от костей;
- 4) Удаление жира и крупных жил из мякоти мяса;

Правильный ответ: 3

Вариант задания 6

Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более...

- 1) плюс 20 °С;
- 2) плюс 12 °С;
- 3) плюс 16 °С;
- 4) требований к температуре воздуха не предъявляется;

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

Из каких представленных ниже частей состоит свиное котлетное мясо

- 1) межсосковой части;

- 2) грудинки;
- 3) паховой части;
- 4) мякоть снятая с нижней половины ребер с 1-е по 4-е;
- 5) шейной части;

Правильный ответ: 1,3,4

Вариант задания 8

Какие крупнокусковые полуфабрикаты из перечисленных получают из говядины

- 9. грудинка.
- 10. корейка.
- 11. покровка.
- 12. длиннейшая мышца спины.
- 13. вырезка

Правильный ответ: 1,3,4,5

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите соответствие между термином и определением мясного продукта

Термин

- 9) котлетное мясо;
- 10) длиннейшая мышца спины.
- 11) грудинка
- 12) покровка

Определение

- и) Пласт мякоти, снятый с реберной части, начиная с 4 по 8 ребро, оставшийся после отделения длиннейшей мышцы спины, подлопаточной части, грудинки.
- ж) Куски мякоти различной величины и массы от шейной части, пашины, межреберное мясо, мякоть с берцовой и локтевой костей
- к) Пласт мяса прямоугольной формы, снятый с поясничных позвонков на 1 см ниже поперечных отростков, без грубых пленок и сухожилий
- л) Мышцы отделенные от грудной кости, грудных хрящей и нижней трети ребер с 1 по 5 ребро

Правильный ответ: 1-b, 2-с, 3-d, 4- а

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Из какой части туши изготавливают антрекот

- 1) из вырезки;
- 2) из длиннейшей мышцы спины;
- 3) из средней ягодичной мышцы;
- 4) из пояснично-подвздошной мышцы.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Под дефростацией понимают процесс...

Правильный ответ: размораживания мяса

Вариант задания 12

Пояснично – подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покрытая блестящим сухожилием имеет название как крупнокусковой полуфабрикат...

Правильный ответ: вырезка

Вариант задания 13

К замороженным мясным полуфабрикатам в тесте относятся...

Правильный ответ: пельмени, хинкали, манты, самса, позы, блинчики с начинками

Вариант задания 14

Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной или стабилизированной пищевой крови, форменных элементов это...

Правильный ответ: черный пищевой альбумин

Вариант задания 15

Сколько процентов мясных ингредиентов содержится в мясных консервах

Правильный ответ: свыше 60%

Вариант задания 16

Классификация полуфабрикатов по категориям (А, Б и т.д.) основана на:

Правильный ответ: содержании мышечной ткани в рецептуре продукта.

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

С какой целью используют фосфаты при производстве вареных колбас

Правильный ответ: фосфаты способствуют набуханию мышечных белков, удержанию влаги при тепловой обработке, увеличению сочности, выхода. А также обеспечивают стойкость белково-жировых эмульсий, тормозят окислительные процессы в жире

Вариант задания 18

Перечислите требования к мясу при производстве мясных и мясо-растительных консервов

Правильный ответ: мясо должно быть свежим, доброкачественным от здоровых животных не допускается использовать мясо некастрированных животных и старых (старше 10 лет) животных, дважды замороженное и свинину с пожелтевшим шпиком. Мясо может быть в остывшем и замороженном состояниях

Вариант задания 19

Операция подсушка с какой целью необходима при производстве некоторых колбасных изделий

Правильный ответ: Эта операция служит для предварительного нагрева фарша, подготовки оболочки к обработке дымом и влияет на цветообразование колбасного фарша (равномерность и оттенок окраски поверхности колбасных батонов).

Вариант задания 20

С какой целью во время куттерования в колбасный фарш добавляют воду?

Правильный ответ: при изготовлении вареных колбас количество добавляемой воды регламентируется. Чтобы придать вареным колбасам нежность и сочность и в целом увеличить выход готового продукта при куттеровании добавляют от 10 до

35% воды. Помимо этого при куттеровании фарш нагревается поэтому с целью предотвратить нагрев добавляют холодную воду

ИД-2 ПК-2

Умеет организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения

Умеет пользоваться действующей нормативно-технической документацией при производстве продукции из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных продуктов питания.

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Содержательный элемент 3

Вариант задания 1

В каком из субпродуктов больше всего коллагена

13. печень
14. свиной желудок
15. сердце
16. почки

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

1. 12 ч.
2. 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
3. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
4. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...

1. 0-8 °С
2. 10-12 °С
3. До 15 °С
4. 20 °С

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

Для какого вида мясного сырья характерна выраженная мраморность

- 13) свинины
- 14) говядины

15) баранины

16) курицы

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

1. 12 ч.
2. 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
3. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
4. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6

Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более...

- 1) плюс 20 °С;
- 2) плюс 12°С;
- 3) плюс 16 °С;
- 4) требований к температуре воздуха не предъявляется;

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

Выберите из перечисленных какие пищевые волокна относятся к растворимым

- 1) пектин;
- 2) целлюлоза;
- 3) лигнин;
- 4) камедь;
- 5) гемицеллюлоза;

Правильный ответ: 1,4

Вариант задания 8

Отметьте из перечисленных водорастворимые витамины

14. тиамин.
15. рибофлавин.
16. токоферол.
17. кальциферол
18. ретинол
19. холин

Правильный ответ: 1,2,6

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите соответствие между термином и определением мясного продукта

Термин

- 13) Мясосодержащий продукт;

- 14) Мясорастительный продукт.
- 15) Растительно-мясной продукт
- 16) Аналог мясного продукта

Определение

- м) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60%.
- п) Продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60%.
- о) Продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям и технологии изготовления с массовой долей мясных ингредиентов не более 5%.
- р) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30%.

Правильный ответ: 1-b, 2-a, 3-d, 4-c

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Сроки хранения стерилизованных мясных консервов?

Варианты ответа:

- 1. 5 лет
- 2. от 1 года до 4 лет в зависимости от вида консервов и тары
- 3. 2 года в зависимости от вида консервов и тары
- 4. 1 год

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Процесс обработки прощипанного мясного сырья во вращающихся емкостях или емкостях с мешалками называется

Правильный ответ: массирование

Вариант задания 12

Для улучшения запаха и вкуса мясных изделий вырабатываемых из размороженного мяса, мяса супоросных маток, применяют рассолы содержащие до 2,5...3,7%....

Правильный ответ: глутамината натрия

Вариант задания 13

Шпик в зависимости от расположения на туше подразделяют на

Правильный ответ: хребтовый и боковой.

Вариант задания 14

Температура рассола при посоле мясopодуKтоB должно составлять не более

Правильный ответ: 4С

Вариант задания 15

Согласно ТР ТС 034/2013, в колбасном производстве нитрит натрия применяют только в виде нитритно-посолочных смесей (НПС) с массовой долей нитрита натрия не более...

Правильный ответ: 0,9%

Вариант задания 16

Применение нитрита для не переработанных мясопродуктов...

Правильный ответ: запрещено

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

С какой целью в колбасном производстве применяют крахмалосодержащее сырье

Правильный ответ: Применение этого сырья способствует в том числе и некоторому повышению влаго- и жиросвязывающей способности фаршевой системы.

Вариант задания 18

Какие из субпродуктов I категории чаще всего используются для обогащения мясопродуктов витаминами

Правильный ответ: с целью обогащения мясопродуктов витаминами традиционно используются субпродукты I категории, в частности печень (витамин А), мозги и языки (витамин РР), почки (витамин С), которые характеризуются более богатым витаминным составом по сравнению с мышечной тканью.

Вариант задания 19

Какую натуральную текстурированную муку можно использовать взамен соевых белков, крахмала, муки и круп при производстве различных видов мясопродуктов.

Правильный ответ: можно использовать натуральную текстурированную муку пшеничную, овсяную, ячменную и пшенную. Текстурированную муку используют после предварительной гидратации

Вариант задания 20

Какие ферменты растительного и животного происхождения возможно использовать с целью предварительной ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья

Правильный ответ: с этой целью наиболее целесообразно использовать сочетание ферментных препаратов растительного (папаин) и животного (пепсин) происхождения.

ИД-1_{ПК-2} Демонстрирует знания технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ:

Содержательный элемент 3 Знает требования нормативно-технической документации, принятой в организации; состояние обеспеченности производственного процесса материальными ресурсами, рациональное и эффективное их использование.

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

В каком из субпродуктов больше всего коллагена

- 17. печень
- 18. свиной желудок
- 19. сердце
- 20. почки

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Активные и неактивные формы микроорганизмов, а также их структурные компоненты и метаболиты, оказывающие положительное влияние на микрофлору кишечника человека это...

- 9. Пробиотики
- 10. Пребиотики
- 11. Синбиотики

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Что из перечисленного можно отнести к пребиотикам...

- 10) инулин
- 11) бифидобактерии
- 12) *Pediosoccus*

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

Для какого вида мясного сырья характерна выраженная мраморность

- 17) свинины
- 18) говядины
- 19) баранины
- 20) курицы

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

Обвалкой называют технологический процесс...

- 1) Удаление с туши кровоподтеков и побитостей;
- 2) Разделения туши на отрубы;
- 3) Отделения мякотной части мяса от костей;
- 4) Удаление жира и крупных жил из мякоти мяса;

Правильный ответ: 3

Вариант задания 6

Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более...

- 1) плюс 20 °С;
- 2) плюс 12°С;
- 3) плюс 16 °С;
- 4) требований к температуре воздуха не предъявляется;

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

Выберите из перечисленных какие пищевые волокна относятся к растворимым

- 1) пектин;
- 2) целлюлоза;
- 3) лигнин;
- 4) камедь;
- 5) гемицеллюлоза;

Правильный ответ: 1,4

Вариант задания 8

Отметьте из перечисленных водорастворимые витамины

20. тиамин.
21. рибофлавин.
22. токоферол.
23. кальциферол
24. ретинол
25. холин

Правильный ответ: 1,2,6

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите соответствие между термином и определением мясного продукта

Термин

- 17) Мясосодержащий продукт;
- 18) Мясорастворительный продукт.
- 19) Растительно-мясной продукт
- 20) Аналог мясного продукта

Определение

- а) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60%.
- б) Продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60%.
- в) Продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям и технологии изготовления с массовой долей мясных ингредиентов не более 5%.
- г) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30%.

Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-д, 4-с

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Каррагинан в мясном производстве используется для...

- 1) стабилизации консистенции;
- 2) ускорения образования окраски;
- 3) гидратирования мышечных белков;
- 4) улучшения вкуса и аромата.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

К наиболее дефицитным минеральным веществам в питании современного человека относятся ...

Правильный ответ: железо, кальций, йод, магний, цинк, селен

Вариант задания 12

Какое растительное сырьё, используемое с целью обогащения мясных продуктов, является наиболее распространенным источником биологически доступного йода ...

Правильный ответ: морская капуста

Вариант задания 13

Шпик в зависимости от расположения на туше подразделяют на

Правильный ответ: хребтовый и боковой.

Вариант задания 14

При изготовлении некоторых видов варёных колбасных изделий используется свекловичный или яблочный пектин в качестве...

Правильный ответ: стабилизатора

Вариант задания 15

Согласно ТР ТС 034/2013, в колбасном производстве нитрит натрия применяют только в виде нитритно-посолочных смесей (НПС) с массовой долей нитрита натрия не более...

Правильный ответ: 0,9%

Вариант задания 16

Применение нитрита для не переработанных мясопродуктов...

Правильный ответ: запрещено

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

С какой целью в колбасном производстве применяют крахмалосодержащее сырьё

Правильный ответ: Применение этого сырья способствует в том числе и некоторому повышению влаго- и жиросвязывающей способности фаршевой системы.

Вариант задания 18

Какие из субпродуктов I категории чаще всего используются для обогащения мясопродуктов витаминами

Правильный ответ: с целью обогащения мясопродуктов витаминами традиционно используются субпродукты I категории, в частности печень (витамин А), мозги и языки (витамин РР), почки (витамин С), которые характеризуются более богатым витаминным составом по сравнению с мышечной тканью.

Вариант задания 19

Какую натуральную текстурированную муку можно использовать взамен соевых белков, крахмала, муки и круп при производстве различных видов мясопродуктов.

Правильный ответ: можно использовать натуральную текстурированную муку пшеничную, овсяную, ячменную и пшенную. Текстурированную муку используют после предварительной гидратации

Вариант задания 20

Какие ферменты растительного и животного происхождения возможно использовать с целью предварительной ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья

Правильный ответ: с этой целью наиболее целесообразно использовать сочетание ферментных препаратов растительного (папаин) и животного (пепсин) происхождения.

ИД-3_{ПК-2}

Владеет навыками проведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Владеет современными методами сырьевого и продуктового расчета; способностью к регулированию технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства мясных продуктов питания.

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Содержательный элемент 4

Вариант задания 1

Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?

1. для придания фаршу нежной консистенции
2. для повышения пищевой ценности
3. обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
4. для уплотнения фарша

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

5. 12 ч.
6. 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
7. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
8. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Назовите их

- 1) 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
- 2) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
- 3) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- 4) 2- передняя и задняя часть

Правильный ответ: 3

Вариант задания 4

Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

- 1) недавно размороженное
- 2) свежее мясо
- 3) парное мясо
- 4) мороженое мясо, особенно долго хранившееся

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

5. 12 ч.
6. 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
7. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
8. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6

Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более...

- 1) плюс 20 °С;
- 2) плюс 12°С;
- 3) плюс 16 °С;
- 4) требований к температуре воздуха не предъявляется;

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

Выберите из перечисленных какие пищевые волокна относятся к растворимым

- 1) пектин;
- 2) целлюлоза;
- 3) лигнин;
- 4) камедь;
- 5) гемицеллюлоза;

Правильный ответ: 1,4

Вариант задания 8

Отметьте из перечисленных водорастворимые витамины

26. тиамин.
27. рибофлавин.
28. токоферол.
29. кальциферол
30. ретинол

31. холин

Правильный ответ: 1,2,6

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите соответствие между термином и определением мясного продукта

Термин

- 21) Мясосодержащий продукт;
- 22) Мясорастительный продукт.
- 23) Растительно-мясной продукт
- 24) Аналог мясного продукта

Определение

- u) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60%.
- v) Продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60%.
- w) Продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям и технологии изготовления с массовой долей мясных ингредиентов не более 5%.
- x) Продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30%.

Правильный ответ: 1-b, 2-a, 3-d, 4-c

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Технологическая схема производства вареных колбас?

1. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
2. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
3. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
4. приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Шприцовочные рассолы в зависимости от состава подразделяют на...

Правильный ответ: Стандартные (поваренная соль, нитрит натрия, сахар) и многокомпонентные (стандартный рассол + белковые препараты, экстракты пряностей, бактериальных заквасок и др)

Вариант задания 12

При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?

Правильный ответ: охлажденного

Вариант задания 13

Шпик в зависимости от расположения на туше подразделяют на

Правильный ответ: хребтовый и боковой.

Вариант задания 14

При изготовлении некоторых видов варёных колбасных изделий используется свекловичный или яблочный пектин в качестве...

Правильный ответ: стабилизатора

Вариант задания 15

Согласно ТР ТС 034/2013, в колбасном производстве нитрит натрия применяют только в виде нитритно-посолочных смесей (НПС) с массовой долей нитрита натрия не более...

Правильный ответ: 0,9%

Вариант задания 16

Применение нитрита для не переработанных мясопродуктов...

Правильный ответ: запрещено

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

С какой целью применяют процесс массирования посоленного мяса

Правильный ответ: с целью равномерного распределения посолочных ингредиентов, повысить выход и нежность готового продукта, сократить продолжительность посола

Вариант задания 18

С какой целью проводится вымачивание мясного сырья после посола, например при производстве варено-копчёной грудинки

Правильный ответ: с целью равномерного распределения соли в продукте. Так как в процессе посола верхний слой содержит в 2-3 раза больше соли чем центральная часть и при последующей обработки она будет сухой и выступит соль

Вариант задания 19

Какую натуральную текстурированную муку можно использовать взамен соевых белков, крахмала, муки и круп при производстве различных видов мясопродуктов.

Правильный ответ: можно использовать натуральную текстурированную муку пшеничную, овсяную, ячменную и пшенную. Текстурированную муку используют после предварительной гидратации

Вариант задания 20

Какие ферменты растительного и животного происхождения возможно использовать с целью предварительной ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья

Правильный ответ: с этой целью наиболее целесообразно использовать сочетание ферментных препаратов растительного (папаин) и животного (пепсин) происхождения.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти бальная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

* разработчик может использовать предлагаемые критерии оценки или предложить собственные.

