

Государственное образовательное учреждение

«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой, доцент

Ю.Л. Якубовская Ю.Л. Якубовская
« 1 » *сент* 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции»

Профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции растениеводства» «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Год набора 2016

Разработал:

Ст. преподаватель Сярова Л.Н.

Л.Н. Сярова

г. Тирасполь - 2018

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

1. В результате изучения данной дисциплины обучающийся должен:

1.1 знать:

- общую структуру отрасли, технологии переработки убойного сырья, условия хранения продуктов убоя, подготовку молока в допромышленных условиях

- действующие технологии переработки мясного сырья и основные направления их совершенствования

1.2 уметь:

- составлять технологические схемы переработки скота, свиней и птицы с указанием параметров технологического процесса; составлять технологические схемы подготовки молока

- составлять технологические схемы и вести технологический процесс по подготовке мяса и производству различных видов мясопродуктов; составлять технологические схемы по подготовке молока и производству различных видов молочных продуктов

1.3 владеть:

- методами подготовки и переработки убойного сырья и молока

- методами подготовки, переработки и хранения сырья животного происхождения для решения новых технологических задач:

2. Программа оценивания контролируемой компетенции:

| Текущая аттестация | Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|---|--|---|----------------------------------|
| № 1 | Мясная промышленность. Характеристика мяса, его пищевая ценность и значение в питании человека | ПК-9 | Контрольная работа № 1 |
| № 2 | Теория убойного производства | ПК-5 | |
| № 3 | Теория холодильного производства | ПК-5 | |
| № 4 | Виды мяса, категории, сортность. Требования к основному и вспомогательному сырью. Подготовка сырья | ПК-5 | |
| № 5 | Теоретические основы общих технологических процессов подготовки мясного сырья | ПК-5 | |
| № 6 | Технологические схемы и технология производства мясопродуктов | ПК-5 | Контрольная работа № 2 |
| № 7 | Молочная промышленность. Характеристика молока, его пищевая ценность и значение в питании человека | ПК-5 | Контрольная работа № 3 |
| № 8 | Санитарно – гигиенические основы допромышленной обработки молока | ПК-9 | |
| № 9 | Теоретические основы общих технологических процессов подготовки молочного сырья | ПК-5 | |
| № 10 | Технологические схемы и технология производства молочных продуктов | ПК-5 | |
| Промежуточная аттестация | | | |
| 1. Реферат 2. Конспект 3. Курсовой проект 4. Экзамен | | ПК-5, 9 ПК-5,9 | Комплект заданий |

Перечень оценочных средств

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|-------|----------------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Деловая и/или ролевая игра | Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи. | Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре |
| 2 | Контрольная работа | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу | Комплект индивидуальных контрольных заданий |
| 3 | Рабочая тетрадь | Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала. | Образец рабочей тетради |
| 4 | Расчетно-графическая работа | Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом. | Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы |
| 5 | Реферат | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. | Темы рефератов |
| 6 | Доклад, сообщение | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы | Темы докладов, сообщений |
| 7 | Собеседование | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| 8 | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. | Фонд тестовых заданий |
| 9 | Курсовой проект | Форма контроля полученных и усвоенных обучающимися знаний по профилирующим предметам, представленная в виде индивидуальной научной теоретически-практической работы. | Методические указания к выполнению курсового проекта |
| 10 | Экзамен | Испытание, задавание вопросов для определения степени познаний дисциплины обещающихся | Вопросы к экзамену |

Оформление задания для деловой игры

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Деловая игра

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

1. Тема:

1. Провести планирование работы цеха по производству колбас

2. Концепция игры:

1. В игре участвуют обучающиеся и активно преподаватель. Составление ассортимента, рецептур. Расчет необходимого сырья и материалов. Изготовление колбас. Контроль готового продукта

3. Роли:

- Роль технолога, мастера цеха, фаршесоставителя, работника лаборатории.
Преподаватель в роли руководителя предприятия

4. Ожидаемые результаты:

Признание положительной работы всей группы является утверждение руководителем предприятия (преподавателем) грамотно проведенного технологического процесса по изготовлению колбас и контроля их качества

Критерии оценки:

- оценка «отлично» - 90-100 баллов;
- оценка «хорошо» - 75-90 баллов;
- оценка «удовлетворительно» - 60-75 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» - ниже 60 баллов.

- оценка «зачтено» - с 61 до 100 баллов;

- оценка «незачтено» - меньше 60 баллов.

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 4 » сент 2018 г.

Оформление индивидуальных контрольных заданий

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Модульный контроль

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

МК 1

1. Понятие о качестве мяса
2. Виды мяса
3. Факторы, определяющие качество
4. Транспортировка животных на предприятия мясной промышленности
5. Приемка животных на предприятиях мясной промышленности
6. Предубойное содержание животных на предприятиях мясной промышленности
7. Переработка животных (убой)
8. Способы оглушения животных
9. Нутровка туш
10. Точки ветеринарного контроля при убое
11. Особенности охлаждения мяса
12. Особенности замораживания мяса
13. Виды термического состояния мяса
14. Способы размораживания мяса
15. Подготовка основного сырья(мясо). Описание основных процессов
16. Сортировка мяса при жиловке
17. Подготовка вспомогательных материалов
18. Вспомогательное сырье. Подготовка
19. Значение посола в технологии производства мясных продуктов
20. Особенности посола мяса
21. Виды посола
22. Обоснование параметров посола
23. Способы стабилизации цвета в мясопродуктах
24. Способы ускорения посола мясопродуктов в куске
25. Особенности измельчения сырья
26. Способы измельчения мяса
27. Описание процесса куттерования
28. Изготовление фарша в мешалке
29. Изготовление фарша на куттерах из подмороженного мяса
30. Изготовление фарша на вакуумных массажерах

МК 2

1. Особенности термообработки мясопродуктов
2. Значение осадки колбас
3. Сущность процесса сушки колбас на начальном этапе
4. Температурные режимы варки мясопродуктов
5. Обоснование температуры и времени воздействия на мясной продукт
6. Сущность копчения мясопродуктов
7. Значение охлаждения мясопродуктов
8. Виды охлаждения мяса
9. Температурные режимы хранения мясопродуктов

10. Технология производства вареных колбас
11. Технология производства варено-копченых колбас
12. Технология производства полукопченых колбас
13. Технология производства сырокопченых колбас
14. Технология производства мясных деликатесных продуктов цельнокусковых
15. Технология производства мясных деликатесных продуктов рулетов
16. Технология производства мясных деликатесных продуктов в оболочке
17. Технология производства натуральных кусковых полуфабрикатов
18. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов
19. Технология производства полуфабрикатов в тестовой оболочке
20. Понятие о консервировании
21. Требования к консервам, сырью, таре
22. Теория эксгаустирования
23. Теория стерилизации
24. Общие технологические процессы производства баночных консервов
25. Сроки хранения различных видов мясопродуктов
26. Способы продления сроков хранения мясопродуктов
27. Правила транспортировки мясопродуктов

МК 3

1. Влияние химического состава молока на его технологические свойства
2. Бактерицидная фаза молока
3. Способы продления бактерицидной фазы молока
4. Первичная обработка молока на ферме
5. Транспортировка молока на заводы
6. Правила приемки молока на заводе
7. ГОСТ на молоко заготавливаемое. Требования к качеству заготавливаемого молока
8. Признаки цельного молока
9. Признаки молозива
10. Признаки стародойного молока
11. Виды молочного сырья
12. Состав молока
13. Физико-химические показатели качества молока
14. Влияние различных факторов на изменение химического состава и свойств молока
15. Способы очистки молока от м/о
16. Механическая обработка молока и ее влияние на качество молочных продуктов
17. Сущность гомогенизации
18. Виды механической обработки молока
19. Температурная обработка молока
20. Обоснование температурных режимов при производстве молочных продуктов
21. Технологический процесс производства молока и сливок
22. Скваживание молока. Приготовление заквасок
23. Кислотный способ производства творога
24. Кисотно-сычужный способ производства творога
25. Образование сгустка при производстве кисломолочных продуктов
26. Особенности производства ряженки
27. Особенности производства кефира
28. Особенности производства сметаны
29. Требования к сырью и общая технологическая схема производства масла
30. Получение масла методом сбивания сливок
31. Получение масла методом преобразования высокожирных сливок
32. Пороки масла. Влияние различных факторов на свойства масла
33. Технологическая схема производства мороженого. Виды и пороки мороженого

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы заданий, подчеркивает при этом самое существенное;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он отвечает на все вопросы в полном объеме но имеет пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах; полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не способен ответить на вопросы контрольной работ

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 4 » сентя 2018 г.

Оформление задания для записи в рабочей тетради

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Рабочая тетрадь

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Задание №1. Дать определение по теме: Понятие о мясе. Качество мяса. Данные оформить в виде таблицы.

Пример ведения рабочей тетради

| ТЕМА: Понятие о мясе. Качество мяса | |
|--|---|
| 1. Мясо | Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее. Примечание - Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба |
| 2. Бескостное мясо | Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани |
| 3. Мясо на кости | Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой, и костной ткани |
| 4. Обваленное мясо | Бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани |
| 5. Тримминг | Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани |
| 6. Жилованное мясо | Бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса |
| 7. Говядина | Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес и старше |
| 8. Телятина | Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес до 8 мес |
| 9. Молочная телятина | Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес |
| 10. Свинина | Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг |
| 11. Мясо поросят | Мясо, полученное в результате переработки поросят, независимо от пола, живой массой от 4 до 8 кг |
| 12. Мясо хрячков | Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно |
| 13. Баранина | Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес и старше |
| 14. Ягнятина | Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес |
| 15. Козлятина | Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше |
| 16. Конина | Мясо, полученное в результате переработки лошадей, независимо от пола, в возрасте от одного года и старше |
| 17. Жеребятина | Мясо, полученное в результате переработки жеребят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до одного года |
| 18. Мраморность мяса | Жировые внутримышечные прослойки, придающие мясу вид мрамора |

| | |
|---|---|
| 19. Мясо промышленного животного | Мясо, полученное в результате переработки промышленного животного независимо от вида, пола и возраста |
| 20. Пищевой продукт убоя | Пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убою в промышленных условиях |
| 21. Мясной ингредиент | Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя. |
| 22. Немясной ингредиент | Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения |
| 23. Мясной продукт | Пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%. Примечание - Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке |
| 24. Мясосодержащий продукт | Пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60% включительно |
| 25. Мясорастительный продукт | Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60% включительно |
| 26. Растительно-мясной продукт | Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30% включительно |
| 27. Аналог мясного продукта | Пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5% |

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы заданий, подчеркивает при этом самое существенное; умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал

-оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.

-оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

-оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не способен ответить на вопросы изучаемой темы

Составитель Исход - Л.Н. Сярова

« 4 » сент. 20 18 г.

Комплект заданий для выполнения расчетно-графических заданий

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Расчетные задачи

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»
(цифры условные и являются индивидуальными для каждого студента)

1. Рассчитать необходимое количество сырья и материалов для вареных колбас с выходом 120 % по рецептуре
2. Рассчитать необходимое количество сырья и материалов для копченых колбас с выходом 90 % по рецептуре
3. Рассчитать необходимое количество сырья и материалов для деликатесных продуктов с выходом 95 % по рецептуре
4. Рассчитать необходимое количество сырья и материалов для мясных консервов с учетом потерь по рецептуре
5. Рассчитать необходимое количество нитрита натрия в сухом и растворенном виде при производстве 100 кг готового изделия с учетом выхода 120% для вареной колбасы
6. Рассчитать необходимое количество нитрита натрия в сухом и растворенном виде при производстве 100 кг готового изделия с учетом выхода 80 % для копченой колбасы
7. Рассчитать необходимое количество нитрита натрия в сухом и растворенном виде при производстве 100 кг готового изделия с учетом выхода 95 % для мясных деликатесных продуктов
8. По нормам расхода сырья и материалов для ж/б № 8, рассчитать нормы расхода сырья и материалов для ж/б № 12
9. Рассчитать расход основного сырья для производства 3500 шт ж/б № 12 зная процентное содержание его в банке по рецептуре.
10. Рассчитать необходимое количество субпродуктов второй категории с потерями при термоподготовке при производстве зельцев с выходом 150% по рецептуре.
11. Рассчитать производственные потери при производстве 300 кг сливок
12. Рассчитать производственные потери в процентах от переработанного жира при производстве 500 кг масла
13. Определить степень перехода и степень использования жира при производстве масла, при определенной массовой доли жира в сырье и продукте и потерях 0,4 %
14. Рассчитать необходимое количество молока на производство 1500 кг сметаны
15. Рассчитать необходимое количество молока на производство 1300 кг кефира без учета потерь.
16. Рассчитать необходимое количество молока на производство 800 кг масла с учетом потерь.
17. Рассчитать расход нормализованного молока на производство 800 кг пастеризованного молока
18. Рассчитать расход нормализованного молока на производство 550 кг жирного творога.
19. Рассчитать массу обезжиренного молока для нормализации 250 кг сливок.
20. Рассчитать массу обезжиренного молока для нормализации 1500 кг молока.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно, решил весь объем задач
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно, решил весь объем задач, за исключением нескольких самых сложных.
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он при решении задач допустил ошибки, или решил более легкие задачи
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не способен решить задачи

Составитель _____ Л.Н. Сярова

« ____ » _____ 20 ____ г.

Комплект заданий для написания рефератов

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Темы рефератов

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

- 1 Значение пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов в питании человека
- 2 Влияние породы на состав тканей свиней
- 3 Влияние возраста на состав тканей КРС
- 4 Влияние пола на состояние соединительной ткани птиц
- 5 Значение мышечной ткани в технологической практике
- 6 Влияние кислорода воздуха на окислительные процессы, происходящие в жире
- 7 Значение соединительной ткани в технологической практике
- 8 Влияние созревания мяса на кулинарные свойства мясных полуфабрикатов
- 9 Теория кристаллизации
- 10 Значение шоковой заморозки для сохранения свойств тканей животных
Различные способы стабилизации цвета в мясопродуктах
- 11 Факторы, определяющие водосвязывающую способность фарша
- 12 Значение посола в технологической практике
- 13 Влияние измельчения на состояние клетки мяса и его значение при производстве вареных колбас
- 14 Влияние вторичного структурообразования при осадке на качество колбас
- 15 Значение осадки для колбас, изготовленных из подмороженного мяса
- 16 Влияние вакуума при шприцевании на консистенцию колбас
- 17 Значение сушки или жарки на первом этапе термообработки
- 18 Значение интенсивного охлаждения при производстве мясопродуктов
- 19 Различия в условиях хранения вареных и копченых мясных изделий
- 20 Условия сохранения качества мясных изделий
- 21 Мембранные методы разделения и концентрирования молока
- 22 Подбор культур для производства молочных продуктов
- 23 Технология пищевых растительных жиров в молочном производстве
- 24 Пороки молока и кисломолочных продуктов
- 25 Получение масла в маслоизготовителях периодического действия
- 26 Термомеханическая обработка высокожирных сливок
- 27 Оценка качества и пороки масла
- 28 Состав и свойства обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки
- 30 Молочно – белковые концентраты
- 31 Заменители молока для молодняка сельскохозяйственных животных
- 32 Особенности технологии продуктов из пахты
- 33 Использование жира молочной сыворотки
- 34 Сгущенные и сухие концентраты

Критерии оценки:

| Позиция контрольной работы | Макс. кол-во баллов (max= 8.0) | Содержание элементов оценки и критерии распределения баллов |
|----------------------------|--------------------------------|--|
| Оглавление | 0,3 | - раскрытие пунктами оглавления обозначенной темы - максимум 0,3 баллов. |
| Введение | 1,2 | - степень отражения актуальности темы - максимум 0,4 |

| | | |
|-------------------|-----|--|
| | | баллов; - определение цели работы - максимум 0,4 баллов; - постановка задач по достижению поставленной цели - максимум 0,4 баллов. |
| Основная часть | 5,0 | - раскрытие базовых определений (понятий, терминов) - максимум 0,5 баллов; - критический анализ точек зрения авторов (подходов) - максимум 0,5 баллов; - полнота раскрытия темы - максимум 2,2 баллов; - логическая связность изложения материала - максимум 1,2 баллов; - авторская позиция по рассматриваемой проблеме - максимум 1,0 баллов. |
| Список литературы | 1,0 | - соответствие использованной литературы теме работы - максимум 0,2 балла; - разнообразие характера используемых источников (учебники и учебные пособия, монографии, статьи, интернет-источники и др.) - максимум 0,6 балла; - современность литературы - максимум 0,1 балла; - наличие корректных ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты - максимум 0,1 баллов. |
| Оформление работы | 0,5 | Соответствие ГОСТу и требованиям ВУЗа |

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 4 » сент 2018 г.

Комплект заданий для докладов, сообщений

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Темы докладов, сообщений

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

1. Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли. Действующие нормативные и технические документы отрасли
2. Сущность и назначение отдельных технологических операций убойного производства. Ветеринарно-санитарный контроль в цехе.
3. Технологические схемы переработки птицы: сущность, назначение и режимы технологических операций, дефекты технологической обработки.
4. Переработка кроликов. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции
5. Понятие о кишечном комплексе. Производственная номенклатура кишок, характеристика отдельных кишок, строение кишечной стенки
6. Общие требования к сбору и консервированию эндокренно-ферментного сырья
7. Современные направления в технологии обработки шкур
8. Характеристика крови и ее компонентов. Условия сбора крови на пищевые цели
9. Направления использования крови на пищевые и технические цели
10. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Холодовая контракция и пути её предотвращения
11. Классификация жирсырья в зависимости от особенностей тепловой обработки
12. Требования к качеству готовой продукции. Хранение готовой жировой продукции
13. Роль тканевых и микробных ферментов при посоле
14. Влияние механической обработки на свойства мяса и мясопродуктов
15. Влияние термической обработки на свойства мяса и мясопродуктов
16. Влияние копчения и сушки на свойства мяса и мясопродуктов
17. Сущность биохимических и структурных изменений, происходящих при холодном копчении, их влияние на качество сырокопченых мясопродуктов
18. Понятие о коптильных препаратах.
19. Значение ферментативных процессов при формировании качества продуктов при сушке.
20. Немолочное сырье: растительные белки и жиры, пищевые добавки
21. Очистка молока методом сепарирования
22. Очистка молока на малых предприятиях
23. Комплексная очистка молока в системе трубопроводов
24. Подбор культур при производстве молочных продуктов
25. Сущность и способы консервирования молока
26. Стуженные молочные продукты
27. Сухие молочные продукты
28. Особенности продуктов детского питания
29. Технология сухих продуктов детского питания
30. Сухие молочные смеси для лечебного питания
31. Жидкие стерилизованные смеси

Критерии оценки: Студент подготовил и выступил с докладом, сопровождающимся презентацией. Доклад полно отражает проблематику темы. Презентация содержит наглядный материал, схемы, таблицы - максимум 11,0 баллов.

Студент выполнил доклад без презентации, при условии, что доклад полно отражает проблематику темы - максимум 7,0 баллов.

Студент составил поверхностный доклад, который не отражает полно проблематику темы, но составил наглядную презентацию - максимум 2,0 балла.

Студент не выполнил задание, составил поверхностный доклад и презентацию – 0,0 балла.

Для того, чтобы задание было зачтено и были выставлены баллы, студенту необходимо набрать не менее 7,0 баллов.

Составитель *Л.Н. Сярова* Л.Н. Сярова

« 4 » сентября 2018 г.

Комплект заданий для собеседования

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Задание:

Представлены в виде вопросов для допуска к лабораторным работам и вопросы по защите лабораторных работ по методическим указаниям к выполнению лабораторных работ по технологии хранения и переработки продукции животноводства /Сярова Л.Н. Тирасполь, 2015 – 112 с.

Критерии оценки:

| Оценка | Характеристики решения практического задания |
|---|--|
| Отлично (6 баллов) | студент самостоятельно и правильно решил профессиональную практическую задачу, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал выводы, используя термины мясомолочной отрасли. |
| Хорошо (5 баллов) | студент самостоятельно и в основном правильно решил профессиональную практическую задачу, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал выводы, используя термины мясомолочной отрасли. |
| Удовлетворительно (3,0 балла) | студент в основном решил профессиональную практическую задачу, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал выводы, используя в основном термины мясомолочной отрасли. |
| Неудовлетворительно (0,0 балла) | студент не решил профессиональную практическую задачу. |

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 4 » сентября 20 18 г

Комплект заданий для тестирования

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Вопросы тестов

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

В тест вошли вопросы модульных контрольных работ

1. Вид мяса, формирующий вкус и запах мясопродуктов:

- а) говядина
- б) баранина
- в) конина
- г) свинина

2. В технологической практике предпочтение отдается использованию мяса:

- а) молодых животных
- б) среднего продуктивного возраста
- в) старых животных
- г) не имеет значение

3. Наиболее распространенный способ транспортировки животных на мясокомбинат:

- а) ж/д транспортом
- б) гоном
- в) автомобильным транспортом
- г) водным транспортом

4. Животных требующих дополнительных диагностических исследований направляют:

- а) на базы накопления
- б) в изолятор
- в) в карантин
- г) обратно сдатчику

5. Предубойная выдержка животных проходит в течение:

- а) 12 часов
- б) двух дней
- в) трех дней
- г) одного дня

6. При приемке животных определяют:

- а) категории упитанности
- б) сортность
- в) породу
- г) пол

7. Процесс крупонирования применяют при обработке шкур:

- а) КРС
- б) свиней
- в) мрс
- г) кролей

8. Животное теряет способность двигаться при:

- а) оглушении
- б) обескровливании
- в) болезни
- г) ветеринарном осмотре

9. Забеловка это:

- а) отделение шкуры вручную
- б) механическое отделение шкуры
- в) комбинированное отделение шкуры
- г) удаление загрязнений

10. Заключение о состоянии здоровья животного дает:

- а) предварительный осмотр
- б) экспертиза туши
- в) экспертиза внутренних органов
- г) термометрирование

11. Изменения в мясе после убоя происходят в следующей последовательности:

- а) посмертное окоченение, разрешение посмертного окоченения, автолиз
- б) автолиз, посмертное окоченение, разрешение посмертного окоченения
- б) посмертное окоченение, автолиз, разрешение посмертного окоченения
- г) автолиз, глубокий автолиз, разрешение посмертного окоченения

12. Способ сохранения первоначальных свойств мяса для длительного хранения:

- а) высушивание мяса
- б) охлаждение мяса
- в) медленное замораживание
- г) шоковая заморозка

13. Говядина и свинина охлаждаются:

- а) одинаково
- б) говядина быстрее
- в) свинина быстрее
- г) в зависимости от способов охлаждения

14. Наиболее распространенная охлаждающая среда для мясных туш:

- а) вода
- б) воздух
- в) жидкий азот
- г) лед

15. Корочка подсыхания характерна для:

- а) охлажденного мяса
- б) замороженного мяса
- в) сублимированного мяса
- г) дефростированного мяса

16. Окончание процесса замораживания определяют по температуре в толще:

- а) длинной мышцы спины
- б) бедра
- в) шеи
- г) реберной части

17. Разделение туши на отруба:

- а) разрубка
- б) разделка
- в) расчленение
- г) обвалка

18. Отделение мясных тканей от костей:

- а) обрядка
- б) сортировка
- в) жиловка
- г) обвалка

19. Говядину сортируют по соотношению:

- а) жировой и мышечной ткани
- б) жировой и соединительной ткани
- в) мышечной и соединительной ткани
- г) мышц и кости

20. Жирная свинина содержит жировой ткани:

- а) 30 - 50 %
- б) 50 - 80 %
- в) 40 - 70 %
- г) 20 - 30 %

21. Полужирная свинина содержит жировой ткани

- а) 10 – 20 %
- б) 50 – 60 %
- в) 50 - 80%
- г) 20 – 50 %

22.Способ воздействия, на мясо формирующий его влагоудерживающую способность:

- а) посол
- б) маринование
- в) копчение
- г) вакуумирование

23.Кратковременный посол в фарше применяют для:

- а) деликатесных продуктов
- б) вареных колбас
- в) консервов
- г) ветчин

24.Длительность посола определена:

- а) видом мяса
- б) возрастом животного
- в) степенью измельчения
- г) породой

25.Измельченное мясо в шпоте имеет следующие размеры:

- а) 8-12 мм
- б) 16-25 мм
- в) до 1 кг
- г) 300-400 г

26. Способ воздействия на мясо, не влияющий на процесс ускорения посола:

- а) массажирование
- б) инъектирование
- в) повышение температуры
- г) внесение специй

27. Стабилизатором цветности мясopодуктов является:

- а) нитрит натрия
- б) сахар
- в) соль
- г) пищевая краска

28. Предельно допустимая концентрация стабилизатора цветности в вареных изделиях на 100 кг:

- а) 10 мг
- б) 7,5 мг
- в) 3.5 мг
- г) 4,5 мг

29. Основная цель куттерования при изготовлении вареных колбас:

- а) массажирование мяса
- б) создание гомогенной системы
- в) резание мяса
- г) перемешивание

30. Последовательность закладки компонентов, при изготовлении фарша следующая:

- а) жирное сырье, немясные компоненты, нежирное сырье, специи, лед
- б) немясные компоненты, нежирное сырье, специи, лед, жирное сырье
- в) нежирное сырье, лед, немясные компоненты, специи, жирное сырье
- г) нежирное сырье, лед, немясные компоненты, жирное сырье, специи

31. Температурные режимы куттерования при изготовлении вареных колбас:

- а) 6-12 °С
- б) 0-5 °С
- в) 12-16 °С
- г) 16-20 °С

32. Пластичность в структуре вареных колбас определена наличием:

- а) мяса
- б) жира
- в) белковых веществ
- г) соединительной ткани

33. Оборудование для наполнения колбасных оболочек:

- а) шприцы
- б) наполнитель
- в) мешалка
- г) клипсатор

34. Процесс выдержки сформованных колбасных изделий:

- а) обрядка
- б) осадка
- в) выдержка
- г) сушка

35. Процесс обжарки проводят до покраснения батона и достижения температуры в центре батона:

- а) 42 °С
- б) 72 °С
- в) 100 °С
- г) 60 °С

36. Время термообработки в наибольшей степени зависит от:

- а) конструкции оборудования
- б) вида мясопродуктов
- в) диаметра батона
- г) вида оболочки

37. Процесс варки вареных колбас проходит до достижения температуры в центре батона:

- а) 80 °С
- б) 72 °С
- в) 90 °С
- г) 100 °С

38. Способ охлаждения вареных колбас после термообработки:

- а) воздух
- б) лед
- в) холодный обдув
- г) душ – вода

39. Сроки хранения вареных колбас в натуральных оболочках:

- а) 15 суток
- б) 3 сут
- в) 5 сут
- г) 10 сут

40. Сроки хранения колбасных изделий определены содержанием:

- а) жира
- б) специй
- в) влаги
- г) нитрита натрия

41. Фарш копченых колбас измельчен до такой степени, что клеточная структура

- а) разрушается
- б) сохраняется
- в) деформируется
- г) уплотняется

42. Давление и плотность фарша при набивке копченых колбас

- а) максимальная
- б) минимальная
- в) не имеет значение
- г) средняя

43. Последовательность проведения термообработки для полукопченых колбас

- а) обжарка, сушка, варка, копчение
- б) обжарка, копчение, варка, сушка
- в) варка, обжарка, копчение, сушка

г) сушка, варка, копчение, обжарка

44.Способ охлаждения копченых колбас после термообработки:

- а) воздух
- б) лед
- в) душ – вода
- г) азот

45. Особенность посола мясных деликатесных продуктов:

- а) шрот
- б) кусок 1-1,5 кг
- в) фарш
- г) кусок 0,2-0,5 кг

46. Формовка мясного продукта в оболочку, сетку, без оболочки, в форму характерно для:

- а) сырокопченых колбас
- б) вареных колбас
- в) п/ф
- г) мясных деликатесных продуктов

47.Вид термообработки мясопродуктов, при котором интенсивная тепловая обработка и копчение совмещены:

- а) обжарка с дымом
- б) варка и копчение
- в) варка и сушка
- г) копчение и запекание

48.Вид мясных изделий, для которых характерно охлаждение и заморозка:

- а) п/ф
- б) копченые колбасы
- в) консервы
- г) вареные колбасы

49.Мясные баночные консервы по степени безопасности обладают:

- а) полной стерильностью
- б) промышленной стерильностью
- в) частичной стерильностью
- г) неполной стерильностью

50.Наиболее экономичный способ длительного хранения мясопродуктов:

- а) баночное консервирование
- б) замораживание
- в) сублимационная сушка
- г) сырокопчение

51.В состав мясорастительных консервов входит:

- а) мясное сырье и субпродукты
- б) мясное сырье и крупы
- в) крупы и жир
- г) мясное сырье и жир

53.Стерилизация банок перед фасовкой необходима:

- а) для усиления эффекта стерилизации
- б) улучшения товарного вида банок

- в) расширения металла
- г) выравнивания с температурой окружающей среды

54. Эксгаустирование необходимо для:

- а) удаления воздуха из банки
- б) уплотнения продукта
- в) создания дополнительного давления в банке.
- г) повышения пищевой ценности продукта

55. Избыточное давление в банке во время стерилизации создается за счет:

- а) давления в автоклаве
- б) давления остаточного воздуха и расширяющегося продукта
- в) расширения металла
- г) деформации банки

56. Тип воздействия на продукт перед укуповиванием банки не являющееся эксгаустированием:

- а) тепловое
- б) механическое вакуумирование
- в) высокочастотный обогрев
- г) сушка продукта

57. Температурный режим характерный для стерилизации мясных консервов:

- а) 100-110 °С
- б) 115-120 °С
- в) 120-125 °С
- г) 95 -100 °С

58. Этапы стерилизации баночных консервов в автоклаве:

- а) подъем температуры, собственная стерилизация, охлаждение
- б) промышленная стерилизация
- в) стерилизация, охлаждение
- г) подъем температуры, полная стерилизация, охлаждение

59. Создание противодавления в банке происходит на этапе:

- а) перед началом стерилизации
- б) стерилизации, охлаждения
- в) только во время стерилизации
- г) только во время охлаждения

60. Формула стерилизации консервов зависит от:

- а) от типа греющей среды
- б) от давления в автоклаве
- в) вида сырья и типа банки
- г) от способов подготовки сырья

61. Основное сырье для производства молочных продуктов:

- а) пахта
- б) молочная сыворотка
- в) цельное молоко
- г) сливки

62. Стандартная жирность при приемке молока:

- а) 3,0 %
- б) 3,2 %
- в) 3,5 %

г) 2,8 %

63. Основной белок молока по технологическому и количественному значению:

- а) казеин
- б) альбумин
- в) лактоглобулин
- г) лактоальбумин

64. Наиболее эффективная очистка молока от примесей:

- а) фильтрование при наполнении резервуаров
- б) фильтрование из фляги
- в) фильтры в линии молокопроводов
- г) центробежная очистка молока

65. Для продления бактерицидной фазы молока ее необходимо охладить в течении

- а) 1-2 час
- б) сразу
- в) 2-4 час
- г) 4 -6 час

66. Наиболее эффективный способ охлаждения:

- а) в емкости
- б) в пластинчатом охладителе
- в) в потоке
- г) в резервуаре

67. Необходимая температура охлаждения молока:

- а) до 0 °С
- б) до 4 °С
- в) до 6- 4 °С
- г) до 10 °С

68. Технология питьевого молока (последовательность):

- а) охлаждение молока, приемка сырья, очистка от механических примесей, пастеризация, гомогенизация, розлив, хранение
- б) приемка сырья, очистка от механических примесей, пастеризация, охлаждение молока, гомогенизация, розлив, хранение
- в) приемка сырья, очистка от механических примесей, гомогенизация, пастеризация, охлаждение молока, розлив, хранение
- г) очистка от механических примесей, охлаждение молока, приемка сырья, пастеризация, гомогенизация, розлив, хранение

69. Технология сливок (последовательность):

- а) Приемка молока, пастеризация сливок, розлив, охлаждение, сепарирование, предварительная обработка молока, регулирование жирности в сливках
- б) Приемка молока, предварительная обработка молока, сепарирование, регулирование жирности в сливках, пастеризация сливок, охлаждение, розлив
- в) Приемка молока, регулирование жирности в сливках, сепарирование, пастеризация сливок, охлаждение, розлив
- г) предварительная обработка молока, приемка молока, сепарирование, регулирование жирности в сливках, пастеризация сливок, охлаждение, розлив

70. Пастеризация молока при производстве молочнокислых напитков, время 20 сек:

- а) 85-87 °С
- б) до 80 °С
- в) около 100 °С
- г) 80-90 °С

71. Пастеризация молока при производстве творога и сыра, время 20 сек:

- а) 85-87 °С
- б) до 80 °С
- в) около 100 °С
- г) 80-90 °С

72. Технология молочнокислых напитков (последовательность):

- а) приемка сырья. внесение закваски, пастеризация, сквашивание, хранение, гомогенизация
- б) приемка сырья. сквашивание, внесение закваски, пастеризация, хранение, гомогенизация
- в) приемка сырья. гомогенизация, пастеризация, внесение закваски, сквашивание, хранение
- г) приемка сырья. внесение закваски, гомогенизация, пастеризация, сквашивание, хранение

73. Кислотность молока для производства молочнокислых напитков:

- а) не выше 19 °С
- б) не ниже 19 °С
- в) 24 °С
- г) не имеет значение

74. Питательной средой для развития молочно кислых бактерий является:

- а) казеин
- б) молочный жир
- в) сыворотка
- г) лактоза

75. Конечным продуктом молочнокислого брожения является образование кислоты:

- а) лимонной
- б) муравьиной
- в) молочной
- г) уксусной

76. Продукт смешанного брожения:

- а) кефир
- б) простокваша
- в) ряженка
- г) варенец

77. Кисломолочный продукт, получаемый при сквашивании сливок:

- а) масло
- б) сычужный сыр
- в) сметана
- г) творог

78. Устойчивый гель при производстве сметаны получается при:

- а) сквашивании в два этапа
- б) при нагревании сливок
- в) при сепарировании

г) при нормализации сливок

80. Кислотно –сычужный способ применяется при изготовлении:

- а) кефира
- б) сметаны
- в) масла
- г) творога

81. Технология мороженого (последовательность):

- а) подготовка компонентов, пастеризация, фильтрация, гомогенизация, охлаждение и медленное перемешивание, фрезерование смеси, фасовка и закаливание
- б) подготовка компонентов, фильтрация, пастеризация, гомогенизация, охлаждение и медленное перемешивание, фрезерование смеси, фасовка и закаливание
- в) подготовка компонентов, гомогенизация, фильтрация, пастеризация, охлаждение и медленное перемешивание, фрезерование смеси, фасовка и закаливание
- г) подготовка компонентов, медленное перемешивание, фильтрация, пастеризация, гомогенизация, и охлаждение, фрезерование смеси, фасовка и закаливание

82. Пастеризация смеси при производстве мороженого в течении 50-60 с:

- а) 85 °С
- б) 95 °С
- в) 75 °С
- г) 100 °С

83. Процесс, при котором мороженое созревает и приобретает способность насыщаться воздухом:

- а) замораживание
- б) охлаждение и медленное перемешивание
- в) взбивание
- г) фрезерование

84. Процесс, при котором образуется структура мороженого:

- а) гомогенизация
- б) закаливание
- в) фрезерование
- г) смешивание компонентов

85. Закаливание в максимально короткие сроки проводится с целью:

- а) формирования мелких кристаллов льда в структуре мороженого
- б) формирования крупных кристаллов льда в структуре мороженого
- в) не влияет на структуру мороженого
- г) формирования различных по форме кристаллов

86. Наиболее длительный процесс при производстве сыра:

- а) посолка сыра
- б) созревание
- в) ферментация
- г) прессование

87. Требования к молоку для производства сыра:

- а) цельное молоко
- б) пастеризованное
- в) от особых пород
- г) сыропригодное

88. Количество внесенных заквасок в молоко при производстве сыра:

- а) 0,6-0,8 %
- б) 0,1-0,5 %
- в) 1-2 %
- г) 2-3 %

89. Созревание молока при производстве сыра сопровождается:

- а) приобретением сладкого вкуса
- б) активной деятельностью молочнокислых бактерий
- в) притормаживанием всех процессов
- г) повышением температуры

90. Внесение закваски, хлористого кальция и сычужного фермента необходимо для процесса:

- а) скисания молока
- б) образования геля
- в) свертывания молока
- г) сбраживания молока

91. Количество сыворотки оставшейся в сырье влияет на:

- а) мягкость
- б) внешний вид
- в) размер глазков
- г) форму

92. Соединение зерен в монолит это:

- а) прессование
- б) самопрессование
- в) удаление остаточной сыворотки
- г) формование

93. Продолжительность посолки сыра не зависит от:

- а) размеров сыра
- б) влажности сыра
- в) температуры
- г) сорта соли

94. Причиной образования глазков в сыре является:

- а) использование специального оборудования
- б) газы, расширяющие пространство сыра при созревании
- в) порча сыра
- г) внесение специальных заквасок

95. Технология сливочного масла (последовательность):

- а) физическое созревание, сепарирование, нормализация сливок, изготовление масла, охлаждение, промывка масла
- б) нормализация молока, сепарирование, пастеризация, охлаждение сливок, физическое созревание, изготовление масла, посолка масла, промывка масла.
- в) пастеризация молока, охлаждение молока, физическое созревание, сепарирование, нормализация сливок, изготовление масла, промывка масла, посолка масла
- г) сепарирование, нормализация сливок, пастеризация, охлаждение сливок, физическое созревание, изготовление масла, промывка масла, посолка масла

96. Пастеризация сливок при производстве масла:

- а) относительно высокая
- б) относительно низкая
- в) не имеет значение

г) средняя

97. Получение масла способом сбивания сливок основан на:

- а) нагревании сливок
- б) механическом разрушении оболочек жировых шариков
- в) внесении эмульгаторов
- г) интенсивном перемешивании

98. Получение масла способом преобразования высокожирных сливок основан на:

- а) интенсивном перемешивании сливок одновременно с охлаждением
- б) интенсивном перемешивании сливок одновременно с нагреванием
- в) введении эмульгаторов
- г) прессовании сливок

99. Процесс отвердевания масла необходимо проводить при:

- а) быстром снижении температуры
- б) медленном снижении температуры
- в) не имеет значение
- г) среднем снижении температуры

100. Масло, содержащее мелкие кристаллы жира и большое количество воздуха:

- а) полученное преобразованием сливок
- б) осаленное
- в) прогорклое
- г) полученное методом сбивания

101. Наиболее стойким при хранении является масло изготовленное:

- а) одинаковое для двух способов
- б) методом преобразования высокожирных сливок
- в) методом сбивания
- г) в домашних условиях

102. Вторичным молочным сырьем при производстве масла является:

- а) сыворотка
- б) сливки
- в) пахта
- г) обезжиренное молоко

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» - с 46 до 93 баллов;
- оценка «незачтено» - меньше 46 баллов.

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 4 » сентября 20 18 г.

Комплект заданий для курсового проекта
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Темы курсового проекта

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства», прописаны в МУ: Сярова Л.Н. Методические указания к выполнению курсовой работы по технологии хранения и переработки продуктов животноводства, Тирасполь, 2013 – 89с.

Критерии оценки: Курсовой проект рассматривается как самостоятельный вид учебной работы и оценивается по 100-бальной рейтинговой шкале.

Для оценки курсовых проектов используется следующая схема рейтингового расчета:

| Раздел | Критерии | Рейтинговая оценка |
|---|--|--------------------|
| 1. Самостоятельность выполнения работы | Работа написана самостоятельно | 30 |
| | Работа носит частично самостоятельный характер | 20 |
| | Работа носит не самостоятельный характер | 4 |
| 2. Содержание работы | Полностью соответствует выбранной теме | 15 |
| | Частично соответствует выбранной теме | 10 |
| | Не соответствует теме | 2 |
| 3. Цитирование и наличие ссылочного материала | Достаточно | 10 |
| | Частично | 5 |
| | Не использовались | 2 |
| 4. Наличие собственных выводов, рекомендаций и предложений, собственной позиции и ее аргументации | Да | 15 |
| | Нет | 2 |
| 5. Оформление работы | Соответствует полностью требованиям (с презентацией) | 10 |
| | Соответствует частично требованиям | 5 |
| | Не соответствует требованиям | 2 |
| 6. Библиография по теме работы | Актуальна и составлена в соответствии с требованиями | 10 |
| | Актуальна и частично соответствует требованиям | 5 |
| | Не соответствует требованиям | 2 |
| 7. Оценка на защите | Владеет материалом | 10 |
| | Частично владеет материалом | 5 |
| | Не владеет материалом | 2 |

Сумма баллов для рейтинговой оценки выполнения курсового проекта составляет от 60 до 100 баллов.

8.2.3. Шкала соответствия рейтинговых оценок пятибалльным оценкам для оценивания курсового проекта

| Рейтинговая оценка (в баллах) | Оценка по пятибалльной шкале |
|-------------------------------|------------------------------|
| 90-100 | «отлично» (5) |
| 75-89 | «хорошо» (4) |
| 60-74 | «удовлетворительно» (3) |
| менее 60 | «неудовлетворительно» (2) |

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 4 » сентября 20 18 г.

Комплект заданий для экзамена

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

Вопросы для экзамена

по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

1. Понятие о мясе и мясопродуктах. Основные характеристики
2. Транспортировка сырья. Предубойное содержание животных
3. Технологический процесс переработки (убой) КРС
4. Технологический процесс переработки (убой) свиней
5. Виды термического состояния мяса
6. Холодильная обработка мяса
7. Сырье для мясопереработки. Промышленное значение
8. Подготовка основного сырья. Требования к качеству
9. Подготовка вспомогательного сырья. Требования к качеству
10. Теоретические основы посола мяса
11. Виды посола
12. Особенности посола мясных деликатесных продуктов
13. Теоретические основы измельчения мяса
14. Изготовление фарша для вареных колбас
15. Виды фарша для копченых колбас. Способы изготовления
16. Теоретические основы термической обработки мясопродуктов.
17. Температурные режимы при термообработке различных видов копченых колбас.
18. Производство вареных колбас. Описание технологического процесса
19. Производство копченых колбас. Описание технологического процесса
20. Ассортимент деликатесных продуктов. Обоснование выбора схемы разделки.
21. Производство деликатесных продуктов. Описание технологического процесса
22. Производство п/ф. Ассортимент. Описание технологического процесса
23. Ассортимент мясных консервов. Требования к качеству.
24. Производство мясных консервов. Описание технологического процесса
25. Теория стерилизации.
26. Понятие о молоке и молочных продуктах. Основные характеристики
27. Бактерицидная фаза молока и способы ее продления.
28. Допромышленная подготовка молока.
29. Приемка молока. Требования к качеству.
30. Теоретические основы механической подготовки молока.
31. Теоретические основы тепловой подготовки молока.
32. Теоретические основы коагуляционной подготовки молока
33. Подготовка заквасок
34. Производство питьевого молока и сливок
35. Производство кисломолочных напитков
36. Производство кисломолочных продуктов
37. Технология приготовления заквасок
38. Производство масла методом сбивания
39. Производство масла методом преобразования высокожирных сливок
40. Производство сычужных сыров.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы заданий, подчеркивает при этом самое существенное; умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал

-оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал.

-оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

-оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не способен ответить на вопросы изучаемой темы

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 4 » сентября 2018 г