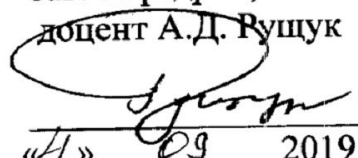


Государственное образовательное учреждение

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Утверждаю
Зав. кафедрой,
доцент А.Д. Рушук

«4» 09 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

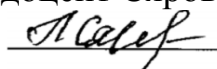
**«ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Направление подготовки: 4.35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции»

Профиль подготовки «Технология производства и переработки с/х продукции»

Год набора 2017

Разработал:
доцент Сярова Л.Н.



г. Тирасполь - 2019

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

«ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ 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;
- действующие нормативные документы на продукцию мясо-молочного производства и ее содержание

- требования стандартов к качеству выпускаемой продукции

1.2 уметь:

- составлять технологические схемы и вести технологический процесс по подготовке мяса к производству различных видов мясопродуктов; составлять технологические схемы по подготовке молока и производству различных видов молочных продуктов;
- вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- работать с нормативной документацией.

1.3 владеть:

- методами подготовки и переработки убойного мясного сырья и молока;
- методами подготовки, переработки и хранения сырья животного происхождения для решения новых технологических задач;
- знаниями по вопросам санитарно - гигиенических требований, норм и правил организации технологических процессов в животноводстве, предупреждения выпуска некачественных продуктов.

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	Введение. Структура мясной промышленности. Ассортимент	ПК-9	МК № 1, рефераты, доклады
№2	Убойное производство. Переработка вторичного сырья Требования стандартов к животным для убоя и продуктам убоя.	ПК-5	
№3	Холодильное производство	ПК-5	
№4	Сырье для переработки. Требование стандартов к основному и вспомогательному сырью. Подготовка сырья	ПК-9	МК № 2 рефераты, доклады
№5	Процессы переработки мясного сырья	ПК-5	
№6	Требования стандартов к мясопродуктам	ПК-5	
№7	Введение. Структура молочной промышленности. Ассортимент	ПК-9	МК № 3 рефераты, доклады
№8	Допромышленная подготовки молока. Требования стандартов к молоку заготавливаемому	ПК-5	
№9	Технологические процессы подготовки и переработки молочного сырья	ПК-5	
№10	Требования стандартов к молочным продуктам	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	Модульная 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	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
9	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 «Технология производства и переработки с/х продукции»

Деловая игра

по дисциплине «ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА»

1. Тема:

1. Провести оценку качества убойного сырья

2. Концепция игры:

1. В игре участвуют обучающиеся и активно преподаватель. Составление плана приема животных на предприятие. Провести оценку убойного сырья на соответствие требованиям стандартов

3. Роли:

- Роль технолога, мастера цеха, мастера убойного цеха, 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 транспортировке, приемке, содержанию и убою животных.

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 » сентября 2019 г.

Оформление индивидуальных контрольных заданий

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

Модульный контроль

по дисциплине «ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА»

МК 1(вопросы)

- 1.Виды промышленных предприятий по переработке мяса
- 2.Ассортимент мясной отрасли
- 3.Основные требования к транспортировке сырья
- 4.Приемка животных на мясокомбинат
- 5.Предубойное содержание животных
- 6.Способы оглушения животных
- 7.Технологический процесс убоя крс
- 8.Технологический процесс убоя свиней
- 9.Технологический процесс убоя птицы
- 10.Технологический процесс убоя кролей
- 11.Точки ветеринарного контроля при убое животных
- 12.Сбор и обработка субпродуктов крс и свиней
- 13.Виды субпродуктов
- 14.Сбор и обработка крови крс и свиней
- 15.Способы переработки крови
- 16.Сбор и обработка кишечного сырья крс и свиней
- 17.Способы консервирования кишечного сырья
- 18.Сырье для производства кормовой муки
- 19.Производство кормовой муки
- 20.Производство пищевых жиров
- 21.Производство технических жиров
- 22.Технология холодильной обработки мяса
- 23.Виды термического состояния мяса
- 24.Параметры созревшего мяса на кости
- 25.Способы замораживания мяса
- 26.Способы размораживания мяса
- 27.Температурные и временные параметры хранения замороженного мяса

МК 1 (варианты)

Вариант 1

1. Виды промышленных предприятий по переработке мяса 2. Технологический процесс убоя кролей 3. Производство кормовой муки

Вариант 2

1. Предубойное содержание животных 2. Виды субпродуктов 3. Производство технических жиров

Вариант 3

1. Способы оглушения животных 2. Сбор и обработка субпродуктов крс и свиней 3. Способы замораживания мяса

Вариант 4

1. Ассортимент мясной отрасли 2. Способы переработки крови 3. Производство пищевых жиров

Вариант 5

1. Основные требования к транспортировке сырья 2. Сбор и обработка кишечного сырья крс и свиней 3. Технология холодильной обработки мяса

Вариант 6

1. Технологический процесс убоя птицы 2. Способы консервирования кишечного сырья 3. Температурные и временные параметры хранения замороженного мяса

Вариант 7

1. Приемка животных на мясокомбинат 2. Точки ветеринарного контроля при убое животных 3. Виды термического состояния мяса

Вариант 8

1. Технологический процесс убоя крс 2. Сбор и обработка крови крс и свиней 3. Параметры созревшего мяса на кости

Вариант 9

1. Технологический процесс убоя свиней 2. Сырье для производства кормовой муки 3. Способы размораживания мяса

МК 2 (вопросы)

1. Основное сырье для мясопереработки. Характеристика
2. Подготовка основного сырья
3. Сортировка мяса при жиловке
4. Подготовка вспомогательного сырья
5. Подготовка вспомогательных материалов
6. Натуральные оболочки. Преимущества и недостатки
7. Искусственные оболочки. Преимущества и недостатки
8. Влияние немясного сырья для формирования технологических свойств мясopодуктов
9. Влияние пищевых добавок для формирования технологических свойств мясopодуктов
10. Способы сохранения цвета при посоле
11. Способы увеличения влагоудерживающей способности мяса
12. Виды посола, параметры
13. Процессы, происходящие при посоле и их влияние на состояние основных компонентов мяса
14. Приготовление гомогенизированного фарша
15. Приготовление структурного фарша вареных колбас
16. Приготовление реструктурированного фарша
17. Изготовление фарша на куттерах из подмороженного мяса
18. Сущность процесса предварительной сушки колбас. Параметры и режимы
19. Сущность процесса варки колбас. Параметры и режимы
20. Сущность процесса копчения колбас. Параметры и режимы
21. Сущность процесса охлаждения колбас. Параметры и режимы
22. Структура ГОСТ на готовую продукцию
23. Органолептические требования к качеству вареных колбас
24. Органолептические требования к качеству вареных колбас
25. Органолептические требования к качеству деликатесных продуктов
26. Сроки хранения мясных продуктов
27. Гигиеническая оценка сроков хранения мясных продуктов

МК 2 (варианты)

Вариант 1

1. Натуральные оболочки. Преимущества и недостатки 2. Способы сохранения цвета при посоле 3. Сущность процесса варки колбас. Параметры и режимы

Вариант 2

1. Основное сырье для мясопереработки. Характеристика 2. Виды посола, параметры 3. Структура ГОСТ на готовую продукцию

Вариант 3

1. Подготовка вспомогательного сырья 2. Приготовление структурного фарша вареных колбас 3. Сроки хранения мясных продуктов

Вариант 4

1. Сортировка мяса при жиловке 2. Способы увеличения влагоудерживающей способности мяса 3. Гигиеническая оценка сроков хранения мясных продуктов

Вариант 5

1. Подготовка основного сырья
2. Приготовление гомогенизированного фарша
3. Органолептические требования к качеству деликатесных продуктов

Вариант 6

1. Искусственные оболочки. Преимущества и недостатки
2. Процессы, происходящие при посоле и их влияние на состояние основных компонентов мяса
3. Сущность процесса охлаждения колбас. Параметры и режимы

Вариант 7

1. Влияние немясного сырья для формирования технологических свойств мясопродуктов
2. Виды посола, параметры
3. Органолептические требования к качеству вареных колбас

Вариант 8

1. Подготовка вспомогательных материалов
2. Изготовление фарша на куттерах из подмороженного мяса
3. Сущность процесса копчения колбас. Параметры и режимы

Вариант 9

1. Влияние пищевых добавок для формирования технологических свойств мясопродуктов
2. Сущность процесса предварительной сушки колбас. Параметры и режимы
3. Приготовление реструктурированного фарша

МК 3 (вопросы)

1. Виды промышленных предприятий по переработке молока
2. Ассортимент молочной отрасли
3. Влияние химического состава молока на его технологические свойства
4. Бактерицидная фаза молока
5. Способы продления бактерицидной фазы молока
6. Первичная обработка молока на ферме
7. ГОСТ на молоко заготавливаемое
8. Сыропригодность молока
9. Транспортировка молока на заводы
10. Правила приемки молока на заводе
11. Признаки цельного молока и молозива
12. Способы очистки молока от примесей на молочном заводе
13. Влияние различных факторов на изменение химического состава и свойств молока
14. Способы очистки молока от м/о сепарированием
15. Механическая обработка молока и ее влияние на качество молочных продуктов
16. Сущность гомогенизации
17. Сущность сепарирования молока
18. Виды механической обработки молока
19. Обоснование температурных режимов при производстве молочных продуктов
20. Забивание и сквашивание молока
21. Влияние пищевых добавок и компонентов для формирования технологических свойств молочных продуктов
22. Органолептические требования к качеству молока пастеризованного и сливок
23. Органолептические требования к качеству молочнокислых продуктов
24. Органолептические требования к качеству масла
25. Органолептические требования к качеству сыров
26. Органолептические требования к качеству мороженого
27. Сроки хранения молочных продуктов

МК 3 (варианты)

Вариант 1

1. Ассортимент молочной отрасли
2. Способы очистки молока от примесей на молочном заводе
3. Сроки хранения молочных продуктов

Вариант 2

1. Влияние химического состава молока на его технологические свойства
2. Способы очистки молока от м/о сепарированием
3. Органолептические требования к качеству молока пастеризованного и сливок

Вариант 3

1. Виды промышленных предприятий по переработке молока 2. Сущность гомогенизации 3. Органолептические требования к качеству масла

Вариант 4

1. Транспортировка молока на заводы 2. Влияние различных факторов на изменение химического состава и свойств молока 3. Влияние пищевых добавок и компонентов для формирования технологических свойств молочных продуктов

Вариант 5

1. Первичная обработка молока на ферме 2. Виды механической обработки молока 3. Органолептические требования к качеству мороженого

Вариант 6

1. Способы продления бактерицидной фазы молока 2. Механическая обработка молока и ее влияние на качество молочных продуктов 3. Органолептические требования к качеству сыров

Вариант 7

1. Бактерицидная фаза молока 2. Обоснование температурных режимов при производстве молочных продуктов 3. Органолептические требования к качеству молочнокислых продуктов

Вариант 8

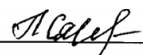
1. ГОСТ на молоко заготавливаемое 2. Правила приемки молока на заводе 3. Заквашивание и сквашивание молока

Вариант 9

1. Сыропригодность молока 2. Признаки цельного молока и молозива 3. Сущность сепарирования молока

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

« 4 » сентября 2019 г.

Оформление задания для записи в рабочей тетради

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

Рабочая тетрадь

по дисциплине «ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА»

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

Пример ведения рабочей тетради

ТЕМА: Сырье для мясопереработки. Подготовка. Требования к качеству.	
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	Жировые внутримышечные прослойки, придающие мясу вид мрамора

мяса	
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.Мясорастворительный 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  Л.Н. Сярова

« 4 » сентября 2019 г.

Комплект заданий для выполнения расчетно-графических заданий

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

Расчетные задачи

по дисциплине «ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА»

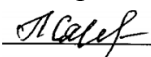
(цифры условные и являются индивидуальными для каждого студента)

1. Технологическая схема переработки цыплят с полным потрошением для цеха мощностью 500 кг мяса в смену. Рассчитать живую массу и количество голов.
2. Технологическая схема переработки кур на универсальной линии для цеха мощностью 700 кг тушек в смену. Рассчитать количество готовой продукции, количество перопухового сырья.
3. Технологическая схема переработки уток для цеха мощностью 200 голов в час. Рассчитать количество сырья и готовой продукции и количество пищевых субпродуктов за смену.
4. Технологическая схема переработки индеек для цеха мощностью 1800 голов в час. Рассчитать живую массу, количество готовой продукции и крови.
5. Схема переработки кур, цыплят, уток, гусей, индеек на универсальной линии. Рассчитать количество готовой продукции по видам птицы (по индивидуальному заданию).
6. Технологическая схема переработки мягкого жирсырья на поточной линии. Рассчитать количество сырья и готовой продукции по сортности при условии, что мощность мясокомбината 2500 кг говядины I категории и 2030 кг свинины II категории. Свинина перерабатывается методом без шкуры.
7. Технологическая схема переработки мягкого жирсырья на поточной линии. Рассчитать количество сырья и готовой продукции по сортности при условии, что мощность убойного производства 3000 кг КРС и 1500 кг свиней. Свинина перерабатывается методом без шкуры.
8. Технологическая схема переработки жирсырья в автоклавах. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 450 кг свинины I категории в смену. Свиньи перерабатываются методом в шкуре. Рассчитать количество сырья и готовой продукции по сортности.
9. Технологическая схема переработки мездрового жира в открытых котлах. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 2850 кг свинины II категории в смену. 55 % свинины перерабатывается методом в шкуре, 45 % без шкуры. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
10. Рассчитать количество получаемого жира при условии, что на мясокомбинате мощностью 1750 кг свинины III категории в открытых котлах перерабатывается мездровый жир. Свинина перерабатывается без шкуры.
11. Рассчитать необходимое количество нитрита натрия в сухом и растворенном виде при производстве 100 кг готового изделия с учетом выхода 120% для вареной колбасы
12. Рассчитать необходимое количество нитрита натрия в сухом и растворенном виде при производстве 100 кг готового изделия с учетом выхода 80 % для копченой колбасы
13. Рассчитать необходимое количество нитрита натрия в сухом и растворенном виде при производстве 100 кг готового изделия с учетом выхода 95 % для мясных деликатесных продуктов
14. По нормам расхода сырья и материалов для ж/б № 8, рассчитать нормы расхода сырья и материалов для ж/б № 12
15. Рассчитать расход основного сырья для производства 3500 шт ж/б № 12 зная процентное содержание его в банке по рецептуре.
16. Рассчитать необходимое количество субпродуктов второй категории с потерями при термоподготовке при производстве зельцев с выходом 150% по рецептуре.
17. Рассчитать производственные потери при производстве 300 кг сливок
18. Рассчитать производственные потери в процентах от переработанного жира при производстве 500 кг масла

19. Определить степень перехода и степень использования жира при производстве масла, при определенной массовой доли жира в сырье и продукте и потерях 0,4 %
20. Рассчитать необходимое количество молока на производство 1500 кг сметаны
21. Рассчитать необходимое количество молока на производство 1300 кг кефира без учета потерь.
22. Рассчитать необходимое количество молока на производство 800 кг масла с учетом потерь.
23. Рассчитать расход нормализованного молока на производство 800 кг пастеризованного молока
24. Рассчитать расход нормализованного молока на производство 550 кг жирного творога.
25. Рассчитать массу обезжиренного молока для нормализации 250 кг сливок.
26. 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

« 4 » сентября 2019 г.

Комплект заданий для написания рефератов

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

Темы рефератов

по дисциплине «ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ 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 » сентября 2019 г.

Комплект заданий для докладов, сообщений

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

Аграрно-технологический факультет
Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

Темы докладов, сообщений

по дисциплине «ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ 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 микробиальных 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 копильных 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. Сгущенные 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

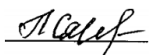
Критерии оценки: Студент подготовил и выступил с докладом, сопровождающимся презентацией. Доклад полно отражает проблематику темы. Презентация содержит наглядный материал, схемы, таблицы - максимум 11,0 баллов.

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

« 4 » сентября 2019 г.

Комплект заданий для собеседования

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Хранение, переработка и стандартизация 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 – 112с

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

« 4 » сентября 2019 г.

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

Аграрно-технологический факультет
 Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

Темы курсового проекта

по дисциплине «Хранение, переработка и стандартизация 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 2019 г.

Комплект заданий для экзамена

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

Аграрно-технологический факультет

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

Вопросы для экзамена

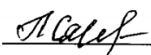
по дисциплине «Хранение, переработка и стандартизация продукции животноводства»

1. Ассортимент мясной промышленности
2. Транспортировка, приемка сырья на комбинаты, Система расчета за сырье
3. Предубойное содержание скота
4. Технологический процесс переработки КРС, свиней
5. Технологический процесс переработки, птицы, кроликов
6. Виды субпродуктов. Технологическое использование
7. Обработка мясокостных и мякотных субпродуктов
8. Обработка слизистых и шерстных субпродуктов.
9. Сбор и обработка крови и кишечного сырья
10. Требования к качеству тушек птицы, кроликов, крс, свиней
11. Технология производства топленых жиров
12. Классификация технического сырья. Виды кормовой муки
13. Переработка технического сырья
14. Переработка кератинсодержащего сырья
15. Требования к качеству кормовой муки
16. Холодильная обработка .Классификация мяса по термическому состоянию
17. Цель и способы охлаждения, подмораживания и замораживания мяса
18. Основное сырье и его подготовка
19. Вспомогательное сырье и его подготовка
20. Виды колбасных оболочек. Преимущества и недостатки
21. Влияние сырья животного происхождения на качество продукта
22. Влияние сырья растительного происхождения на качество продукта
23. Пищевые добавки. Функции по стабилизации свойств мясного продукта. Требования к применению
24. Посол. Технология посола. Изменения, происходящие в мясе при посоле
25. Сущность измельчения мяса при производстве вареных колбас
26. Сущность измельчения мяса при производстве копченых колбас
27. Процесс осадки и обжарки. Режимы
28. Процесс варки и копчения. Режимы
29. Процесс сушки и охлаждения. Режимы
30. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов
31. Первичная обработка молока на ферме
32. Приемка молока на заводе
33. Требования к качеству заготавливаемого молока ГОСТ на молоко закупаемое
34. Причины возникновения пороков сырого молока
35. Холодильная обработка молока
36. Механическая обработка молока
37. Тепловая обработка молока
38. Процессы, происходящие при сквашивании
39. Белковый сгусток. Сущность образования
40. Влияние различных факторов на процесс брожения и коагуляцию казеина
41. Технология формирования сгустков. Закваски
42. Пищевые красители, применяемые в молочной промышленности

- 43. Вещества, изменяющие структуру молочных продуктов
- 44. Вкусовые и ароматические добавки, применяемые в молочной промышленности
- 45. Заменители молочного белка и жира

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

« 4 » сентября 2019 г.