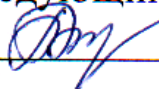


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»

УТВЕРЖДЕН
Заведующий кафедрой

Блинова О.А.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По ПП.02.01 производственной практике

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Перечень результатов освоения дисциплины

Код компетенции	Наименование компетенции
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.3	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

Примерные индивидуальные задания на производственную практику

1. Требования безопасности к производственным зонам колбасного производства.
2. Технохимический контроль при производстве из термически обработанного сырья.
3. Технохимический контроль при производстве кровяных колбас.
4. Технохимический контроль при производстве вареных колбас.
5. Технохимический контроль при производстве варено-копченых и сырокопченых колбас твердой консистенции.
6. Технохимический контроль при производстве сырокопченых колбас мажущейся консистенции.
7. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве сырокопченых мясных продуктов.
8. Технохимический контроль при производстве консервированных мясных продуктов.
9. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясных деликатесов.
10. Технохимический контроль при производстве мясных деликатесов.
11. Оценка качества мясных деликатесов.

Критерии оценки индивидуального задания на практику

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению. Или задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
2.	Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению представленного материала

Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике

По результатам производственной практики студенты пишут отчет и защищают его перед комиссией, в состав которой входят ведущие преподаватели выпускающей кафедры.

Прием отчетов о практике проходит, как правило, после окончания срока практики, в течение недели.

Для аттестации по результатам прохождения производственной практики студенту необходимо представить комиссии перечисленные ниже документы:

- 1) индивидуальное задание по производственной практике;
- 2) отчет по производственной практике;
- 3) отзыв научного руководителя о проделанной студентом работе в период практики. Примерный объем отчета - 10-15 страниц машинописного текста.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Общие требования.

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Структура отчета.

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- основная часть;
- выводы и предложения;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета. Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Оглавление (Содержание). Оглавление - структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Выводы и предложения. «Выводы и предложения» - структурный элемент отчета. Требования к ним определяются целями производственной практики и индивидуальными заданиями студенту-практиканту.

Основная часть. Основная часть - структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики и индивидуальным заданием студенту.

Список использованной литературы и источников. Список использованных источников - структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Оформление производится согласно ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например [7], [18, с.5].

Приложения. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют *в правом нижнем* углу без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется. При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, чертежами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Отчет должен быть полностью закончен в срок и представлен для оценки и отзыва руководителю практики.

Титульный лист к отчету оформляется по установленной единой форме. Другие разделы отчета оформляются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и дипломных работ.

Сброшюрованный отчет подписывается руководителем практики с указанием оценки.

Примерные вопросы для подготовки к защите отчета по производственной практике

1. Виды технохимических лабораторий на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Технохимический контроль производства колбасных изделий: требования к сырью.
3. Технохимический контроль производства колбасных изделий: требования к материалам.
4. Технохимический контроль производства колбасных изделий: требования к готовой продукции.
5. Технохимический контроль производственного процесса колбасных изделий по стадиям технологической обработки.
6. Упаковывание и хранение колбасных изделий и копченостей.
7. Технохимический контроль производственного процесса консервированных мясных продуктов по стадиям технологической обработки.
8. Технохимический контроль производства консервированных мясных продуктов: требования к материалам.
9. Технохимический контроль производства консервированных мясных продуктов: требования к сырью.
10. Технохимический контроль производственного процесса мясных деликатесов по стадиям технологической обработки.
11. Технохимический контроль производства мясных деликатесов: требования к материалам.
12. Контроль производства и качества колбасных полуфабрикатов.
13. Определение качества колбасных изделий и копченостей.
14. Цели и методы микробиологического контроля в молочной промышленности.
15. Организация технохимического контроля при производстве молочных продуктов.
16. Организация микробиологического контроля при производстве мясных продуктов.
17. Гигиена и санитария на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности
18. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов.
19. Нормативно-правовой аспект производства мяса и мясных продуктов.
20. Особенности хранения и реализации мяса и мясной продукции.

Критерии и шкала оценивания прохождения обучающимися практики:

- пороговый («оценка «удовлетворительно» («зачтено»))
- стандартный (оценка «хорошо» («зачтено»))
- эталонный (оценка «отлично» («зачтено»))

Критерий	В рамках формируемых компетенций обучающийся демонстрирует:
ниже порогового	неспособность самостоятельно использовать знания при решении заданий. Ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции по ознакомительной практике по теххимическому контролю производства продукции из мяса и мясного сырья.
пороговый	знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения индивидуальных заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы. Выявлено наличие сформированной компетенции по ознакомительной практике по теххимическому контролю производства продукции из мяса и мясного сырья
стандартный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированной компетенции по ознакомительной практике по теххимическому контролю производства продукции из мяса и мясного сырья на стандартном уровне
эталонный	полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру. Выявлено наличие у обучаемого сформированной компетенции по ознакомительной практике по почвоведению. При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.

ПК 2.1 - Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья

1. Мясоперерабатывающие организации должны иметь необходимые санитарно-защитные зоны и очистные сооружения, исключаящие...

- а). загрязнение почв;
- б). поверхностных и подземных вод;
- в). поверхности водосборов водоемов;
- г). атмосферного воздуха.

Ответ: а), б), в), г)

2. Что по требованиям безопасности должна содержать технологическая документация?

- а). требования безопасности основных технологических процессов;
- б). требования безопасности процессов уборки технологических отходов с рабочих мес;
- в). требования безопасности уборки производственных помещений;
- г). требования безопасности при хранении технологических отходов;
- д). требования безопасности при переработке и отправки на утилизацию.

Ответ: а), б), в), г), д)

3. Какая температура внутренних слоев парного мяса в толще бедра, поступающего на переработку?

- а). 35-36⁰С;
- б). 12⁰;
- в). 0-40⁰С;
- г). 50⁰С.

Ответ: а).

4. Какая температура внутренних слоев остывшего мяса в толще бедра, поступающего на переработку?

- а). 35-36⁰С;
- б). не выше 12⁰С;
- в). 0-40⁰С;
- г). 50⁰С.

Ответ: а).

5. Какова периодичность контроля качества обвалки и жиловки мяса?

- а). один раз в смену;
- б). два раза в смену;
- в). три раза в смену;
- г). семь раз в смену.

Ответ: в).

6. Период времени после шприцевания до тепловой обработки не должен превышать?

- а). 2 часа;
- б). 3 часа;
- в). 4 часа;
- г). 5 часов.

Ответ: а).

7. Какова периодичность контроля температуры колбасных изделий после охлаждения водой при душировании и продолжительности охлаждения?

- а). 3-4 раза в смену;
- б). 1-2 раза в смену;
- в). 5-6 раз в смену;
- г). более 6 раз в смену.

Ответ: а).

8. Краской какого цвета клеймят мясо (говядины, баранины, свинины), отправляемое на реализацию, хранение, отгрузку?

- а). фиолетового;
- б). синего;
- в). красного;
- г). зеленого.

Ответ: а).

9. Краской какого цвета клеймят мясо (говядины, баранины, свинины, козлятины, конины) для переработки, используемое на месте для производства полуфабрикатов, колбас, консервов и других изделий?

- а). фиолетового;
- б). синего;
- в). красного;
- г). зеленого.

Ответ: в).

10. Сколько составляет продолжительность хранения мясных консервов при температуре 1...2 °С, и относительной влажности воздуха 75% в зависимости от вида продукта?

- а). 5 месяцев;
- б). от 1 года до 3 лет;
- в). от 3 до 6 лет;
- г). более 6 лет.

Ответ: б).

11. Что необходимо сделать с сырьем с повышенной температурой в толще бедра, но без отклонения в органолептических показателях?

Ответ: Сырье с повышенной температурой в толще бедра, но без отклонения органолептических показателей, немедленно направляют на переработку с размещением в помещениях с температурой не выше 50⁰С.

12. Что необходимо сделать с беспокойными животными (быками, жеребцами и т.д.) при транспортировке?

Ответ: При транспортировке беспокойные животные должны быть привязаны двумя прочными металлическими цепями, но при этом цепи не должны стеснять движений животных.

13. Какую экспертизу проводят при обнаружении патологических изменений участков тканей мяса?

Ответ: ветеринарную экспертизу.

14. Для чего в фарш во время куттерования добавляют лед или холодную воду?

Ответ: для того, чтобы избежать перегрева фарша.

15. Что необходимо контролировать во время осадки вареных колбас?

Ответ: Во время осадки вареных колбас контролируется температура помещения и длительность осадки.

16. Какие параметры контролируют при обжарке и варке колбасных изделий?

Ответ: контролируют длительность обработки и соблюдения температурных режимов в камерах и внутри батончиков.

17. Какой цвет имеют клейма которые ставятся на мясо козлятины и конины?

Ответ: Мясо козлятины и конины всегда клеймятся красной краской.

18. Какую форму имеет клеймо Госветнадзора?

Ответ: Клеймо Госветнадзора имеет овальную форму.

19. Какую форму имеет ветеринарное клеймо?

Ответ: прямоугольную форму

20. При изготовлении некоторых видов консервов мясо и субпродукты бланшируют или обжаривают, при этом необходимо контролировать...?

Ответ: цвет обработанного сырья, его консистенцию и запах.

21. Банки с мясными консервами, за исключением банок, укупоренных на вакуум-закаточных машинах, проверяют на герметичность...?

Ответ: непосредственно после закатки путем погружения их в горячую воду температурой 85...90° С.

22. Основными параметрами стерилизации и пастеризации являются?

Ответ: Основными параметрами являются температура и продолжительность процесса.

23. Жировая ткань, которая откладывается в брюшной полости на внутренних органах называется?

Ответ: внутренний жир-сырец.

24. Назовите общий термин, характеризующий такие показатели как внешний вид, цвет, запах, консистенция, морфологическая структура, нежность, сочность и вкус мяса?

Ответ: органолептические показатели

25. Какие категории свежести мяса выделяют по доброкачественности?

Ответ: свежее (доброкачественное), сомнительной свежести, имеющее признаки начальной стадии порчи, и несвежее.

26. Что определяют в мясе бактериологическим методом?

Ответ: бактериологическим методом определяют возбудителей порчи мяса и их количество.

27. При глубоком поражении плесенью, охватывающем более 10% поверхности полутуши свинины или более 15% поверхности полутуш и четвертин говядины и баранины, что необходимо предпринять?

Ответ: необходимо направить в промышленную переработку

28. Причина возникновения кислого брожения мяса?

Ответ: очень медленное охлаждение туш и плохое их обескровливание.

29. Разрешается ли использовать для переработки мясо животных, забитых в состоянии агонии?

Ответ: не разрешается

30. При какой температуре коптят копчено-вареные продукты перед варкой?

Ответ: от 30 до 80 °С

ПК 2.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья

1. Какие показатели играют важную роль в оценке качества мяса и мясопродуктов?

- а). органолептические;
- б). физико-химические;
- в). гигиенический;
- г). токсикологические.

Ответ: а).

2. Какими методами определяют показатели качества мяса и мясных продуктов?

- а). инструментальными;
- б). органолептическими;
- в). инструментальными и органолептическими;
- г). химическими.

Ответ: в).

3. Какой способ сохранения пищевой ценности продуктов наиболее эффективный?

- а). теплом;
- б). холодом;
- в). водой;
- г). воздухом.

Ответ: б).

4. Какие показатели определяют при физико-химической оценке мяса?

- а). консистенцию;
- б). активную кислотность (рН);
- в). летучие жирные кислоты;
- г). массовую долю жира.

Ответ: б), в), г).

5. На чем основан метод определения влаги в мясе?

- а). на высушивании в сушильном шкафу;
- б). на высушивании на воздухе;
- в). на высушивании с помощью горячего воздуха;
- г). на высушивании на плите.

Ответ: а).

6. Как называется метод определения жира в мясе?

- а). Сокслета;
- б). Къельдаля;
- в). Чижовой;
- г). Ньютона.

Ответ: а).

7. Как называется метод определения белка в мясе?

- а). Къельдаля;
- б). Сокслета;
- в). Чижовой;
- г). Стрельцовой.

Ответ: а).

8. На чем основан метод содержания золы в мясе?

- а). на сжигании органической части навески продукта;
- б). прокаливании минерального остатка в муфельной печи при температуре 600-800°C;
- в). подогревании на сковороде;
- г). на высушивании в сушильном шкафу.

Ответ: а), б).

9. Какими методами определяют свежесть мяса?

- а). сернокислой медью;
- б). реактивом Несслера;
- в). бензидином и перекисью водорода;
- г). варкой.

Ответ: а), б), в), г).

10. Что используют для выработки пищевых животных жиров?

- а) жировую ткань и кость;
- б) кость;
- в) ткань;
- г) жир.

Ответ: а).

11. Что определяют с помощью спектральных методов?

Ответ: элементарный и молекулярный состав продуктов, в т.ч. содержание микро- и макроэлементов, витаминов А, К, В1, В6 и др.

12. Применение ... методов анализа позволяет определить аминокислотный и жирно-кислотный состав продуктов, содержание летучих органических токсических веществ – нитрозаминов.

Ответ: хроматографических

13. Что определяют с помощью патенциометрического метода?

Ответ: концентрацию ионов водорода, судят о стабильности свойств продуктов в отношении развития микробиологических процессов, об уровне гидратации белков, способности систем удерживать влагу.

14. Какой метод позволяет определить зависимость структурно-механических свойств от различных факторов?

Ответ: реологический метод

15. Экссудативное мясо с признаками ... характеризуется светлой окраской, низкой водосвязывающей способностью, выделением мясного сока, кислым привкусом и быстрым окислением жира.

Ответ: PSE.

16. Мясо с высоким конечным рН с признаками ... имеет темную окраску, высокую водосвязывающую способность, повышенную липкость, быстро подвергается микробиологической порче.

Ответ: DFD.

17. Для чего нейтрализуют пищевые жиры?

Ответ: в целях понижения кислотного числа проводят в тех случаях, когда остальные показатели качества соответствуют требованиям стандарта к жирам высшего сорта.

18. Сколько процентов в партии изготовленной продукции подвергается осмотру при контроле качества внешних показателей?

Ответ: не менее 10 %

19. Этот дефект, характеризуется появлением на мясе липкой слизи, которая ухудшает товарный вид, вкус и запах мяса?

Ответ: ослизнение.

20. Плесневение мяса – это?

Ответ: процесс, когда на поверхности мяса и мясных изделий образуется белый, серый или серо-зеленый налет плесени со специфическим неприятным и относительно сильным запахом.

21. Какая ткань при люминесцентном анализе светится светло-желтым цветом?

Ответ: жировая ткань

22. Какая ткань при люминесцентном анализе светится интенсивно-голубым цветом?

Ответ: соединительная ткань

23. Как называется метод основанный на обнаружении изменений структуры тканей мяса под влиянием гниения.

Ответ: гистологический метод,

24. С какой целью добавляют в колбасный фарш нитрит натрия?

Ответ: нитрит натрия добавляют в фарш с целью предотвращения порчи как консервант и как фиксатор окраски.

25. Осадка колбас это?

Ответ: выдержка колбас в оболочке в подвешенном состоянии.

26. Для каких колбас проводят кратковременную осадку (выдержку) в течение 2-3 часов?

Ответ: для вареных колбас

27. Сколько часов составляет продолжительность выдержки (осадки) для полукопченых колбас?

Ответ: до 6 часов

28. Для каких колбас проводят долговременную осадку (выдержку) в течение 7-10 суток?

Ответ: для сырокопченых колбас.

29. Как принято размещать рубленые полуфабрикаты на металлических или полимерных лотках оборотной тары?

Ответ: размещают в один ряд

30. Срок хранения быстрозамороженных полуфабрикатов при -18°C?

Ответ: не более 3 месяцев