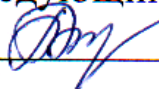


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»

УТВЕРЖДЕН
Заведующий кафедрой

Блинова О.А.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По УП.02.01 учебной практике

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Кинель 2023

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 учебную практику

1. Сдача и прием скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия.
2. Контроль работы и состояния оборудования убойного цеха.
3. Подготовка животных и птиц к убою. Требования безопасности к оборудованию убоя.
4. Контроль убоя и переработки скота и птицы.
5. Особенности изменения свойств мяса после убоя.
6. Факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
7. Особенности проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя.
8. Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки
9. Особенности проведения теххимического контроля при разделке мяса различных видов животных и птицы.
10. Особенности проведения теххимического контроля мясных субпродуктов.
11. Оценка качества мяса свинины.
12. Оценка качества мяса говядины.
13. Оценка качества мяса птицы.
14. Особенности контроля производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве вареных колбас.
15. Особенности контроля производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве варено-копченых и сырокопченых колбас
16. Особенности контроля производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве консервированных мясных продуктов
17. Особенности контроля производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясных деликатесов.
18. Оценка качества колбасных изделий и 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 учебной 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 учебной практики студенту необходимо представить комиссии перечисленные ниже документы:

- 1) индивидуальное задание по учебной практике;
- 2) отчет по учебной 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 учебной практики и индивидуальными заданиями студенту-практиканту.

Основная часть. Основная часть - структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями учебной 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 учебной практике

1. Ветеринарные правила приемки скота
2. Порядок сдачи-приемки скота на предубойную базу мясокомбината
3. Правила безопасности и гигиены для предприятий по убою и переработке мяса
4. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов
5. Основные типы сточных вод мясоперерабатывающего производства
6. Особенности очистки стока вод мясоперерабатывающего предприятия перед сбросом в канализацию
7. Отходы мясокомбинатов и боен, возможность их дальнейшей переработки
8. Технохимический контроль в цехах консервного производства
9. Технохимический контроль при переработке птиц
10. Технохимический контроль в цехах переработки эндокринноферментного сырья
11. Технохимический контроль и современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных и птицы.
12. Технохимический контроль и экспертиза некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. Технохимический контроль и гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности мясных продуктов.
14. Требования нормативных документов для проведения технохимического контроля и стандартизации
15. Технохимический контроль и ветеринарная сопроводительная документация.

16. Технохимический контроль и радиационная экспертиза продукции животного происхождения лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

17. Технохимический контроль и лабораторные исследования пищевых продуктов.

18. Технохимический контроль и гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

19. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

20. Технохимический контроль, дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.

21. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарные требования к утилизации продукции на мясоперерабатывающих предприятиях.

22. Контроль режима и качества мойки технологического оборудования.

23. Оценка уровня качества мяса свинины

24. Оценка уровня качества мяса говядины

25. Оценка уровня качества мяса мелких сельскохозяйственных животных

26. Оценка уровня качества мяса птицы

27. Морфология и химические свойства мяса.

28. особенности оценки качества вареных колбас.

29. Особенности оценки качества мясных субпродуктов

30. Особенности оценки качества варено-копченых и сырокопченых колбас

31. Технохимический контроль процесса производства консервированных мясных продуктов

32. Оценка качества мясных деликатесов

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 практики по технохимическому 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

	<p>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.</p>
стандартный	<p>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 сформированных компетенций по ознакомительной практике по теххимическому контролю производства продукции из мяса и мясного сырья</p>
эталонный	<p>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, 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 теххимическому контролю производства продукции из мяса и мясного сырья. При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.</p>

Оценка «зачтено» ставится, если при устном ответе на вопросы, по результатам прохождения практики, обучающийся продемонстрировал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.

Оценка «не зачтено» ставится, если письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Обучающимся не даны ответы на вопросы руководителя практики, а также не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

Перечень вопросов для оценки сформированности компетенций

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. Каких животных перед убоем необходимо подвергнуть предубойной выдержки в течении не менее 10 часов?

- а) коровы;
- б) овцы;
- в) лошади;
- г) свиньи.

Ответ: г).

2. Каких животных перед убоем необходимо подвергнуть предубойной выдержки в течении не менее 15 часов?

- а) коровы;
- б) овцы;
- в) лошади;
- г) свиньи.

Ответ: а), б).

3. В течение кого времени после оглушения необходимо провести обескровливание КРС и свиней?

- а) не позднее чем через 1,5...3 минуты;
- б) через 15...20 минут;
- в) через 25...30 минут;
- в) через 60 минут.

Ответ: а).

4. За какое время необходимо прекратить поение животных до момента убоя?

- а) не менее чем за 3 часа;
- б) не менее чем за 2 часа;
- в) не менее чем за 1,5 часа;
- г) не менее чем за 30 минут.

Ответ: а).

5. Какое клеймо не дает права на реализацию мяса без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме?

- а) прямоугольное;
- б) овальное;
- в) треугольное;
- г) круглое.

Ответ: а).

6. Какое специальное клеймо на области спины должны иметь тушки птицы, которые в дальнейшем должны быть подвержены промышленной переработке?

- а) П;
- б) Т;
- в) Ц;
- г) Е.

Ответ: а).

7. Какие условные обозначения по виду и возрасту ставят на тушках индюшат?

- а) УМ;
- б) ЦБ;
- в) ГМ;
- г) ИМ;
- д) СМ.

Ответ: г).

8. Какие условные обозначения на тушках птицы по способу обработки ставятся на тушки потрошенные с комплектом потрохов и шеей?

- а) Р;
- б) Е;
- в) ЕЕ;
- г) К.

Ответ: а).

9. Какие основные задачи производственного экологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов?

- а) соблюдения установленных нормативов воздействия на компоненты окружающей природной среды;
- б) соблюдения лимитов пользования природными ресурсами и лимитов размещения отходов;
- в) соблюдения нормативов качества окружающей природной среды в зоне влияния предприятия;
- г) выполнение планов природоохранных мероприятий по снижению техногенной нагрузки на окружающую среду.

Ответ: а); б); в); г).

10. От чего зависит соотношение тканей в мясе?

- а). от вида;
- б). от породы;
- в). от возраста;
- г). от пола и откорма.

Ответ: а), б), в), г).

11. Что такое предубойная масса птицы?

Ответ: предубойная масса это масса птицы для убоя, зафиксированная при ее сдаче - приемке с учетом скидки с массы птицы для убоя.

12. Что такое упитанность птицы для убоя?

Ответ: упитанность птицы это степень развития мышечной и жировой ткани птицы для убоя.

13. От чего зависит химический состав мяса?

Ответ: Химический состав мяса зависит от вида, пола, возраста, породы, физиологического состояния, упитанности животных и части туши.

14. К чему приводит развитие микробиологических процессов в мясе?

Ответ: Развитие микробиологических процессов приводит к снижению биологической ценности мяса и мясопродуктов, ухудшает органолептические показатели и вызывает образование токсических веществ.

15. Какую операцию проводят для ослабления реакции животных на внешнее воздействие и понижения двигательных функций, в результате чего облегчается обескровливание, обеспечиваются безопасные условия работы и улучшается санитарное состояние цеха?

Ответ: оглушение.

16. При каком способе охлаждения проводят при температурах, близких к криоскопическим?

Ответ: одностадийном.

17. Охлаждение в зависимости от интенсивности проводят на первом этапе при температурах от минус 4 до минус 15 °С и скорости движения воздуха 1-2 м/с; в период доохлаждения температура воздуха составляет минус 1...минус 1,5 °С, а скорость его движения 0,1-0,2 м/с.

Ответ: двухстадийное.

18. Усол шкур – это?

Изменение массы сухого остатка шкуры за счет извлечения растворимых компонентов в процессе усола.

19. Какие процессы относятся тепловой обработки мясных изделий?

Ответ: обжарку, варку, копчение и сушку.

20. Что предусматривает технологический контроль производства рубленых полуфабрикатов (фарши, котлеты, шницели и др.)?

Ответ: предусматривает проверку соответствия степени измельчения сырья рекомендуемым размерам частиц, правильности дозировки входящих в рецептуру компонентов, последовательности их поступления в мешалку.

21. Нарушение качества сырья и материалов, несоблюдение рецептов приводят к понижению качества готовой продукции и возникновению дефектов, препятствующих реализации.

Ответ: входного контроля

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

Ответ: не менее 10 %

23. Охарактеризуйте причину возникновения дефекта «лопнувшая оболочка»?

Излишне плотная набивка батонов при шприцевании; варка колбас при повышенной температуре; недоброкачественная оболочка.

24. По каким причинам возникает дефект «морщинистость оболочки»?

Неплотная набивка батонов; охлаждение вареных колбас на воздухе, минуя стадию охлаждения водой под душем; нарушение режимов сушки сырокопченых колбас (повышение температуры, снижение относительной влажности).

25. Номенклатура показателей качества продукции (НПКП) – это?

Ответ: это совокупность (перечень) характеристик свойств продукции, выражающих ее качественную определенность как продукта производства и средства удовлетворения потребности

26. Показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств (вкус, цвет, аромат, влажность, консистенция.)?

Ответ: единичный показатель

27. Созреванием мяса называются ...?

Все биохимические и физико-химические процессы, происходящие в мясе после убоя животного и влияющие на его кулинарные свойства и пищевую ценность.

28. При каких условиях возникает свечение (флюоресценция) мяса?

Свечение возникает при хранении мяса во влажной среде через 3 – 4 суток после убоя животного и обуславливается жизнедеятельностью аэробными светящимися фотобактериями.

29. Какие методы для консервирования мяса, применяют в настоящее время ?

Для консервирования мяса применяют физические, химические, физико-химические и биологические методы.

30. Что необходимо сделать во избежание использования мяса и мясопродуктов, подлежащих уничтожению?

Мясо и мясопродукты подлежащие уничтожению во избежании их использования должны быть денатурированы сильно пахнущим веществом (фенол, креолин, хлорная известь и др.) или раствором красителя, дающего необычную для данного продукта окраску.

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

1. Какие показатели входят в инструментальный метод исследования?

Ответ: В инструментальный метод исследования входят химические, физико-химические, физические и биологические показатели.

2. 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).

3. 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).

4. Как называется метод определения жира в мясе?

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

Ответ: а).

5. Как называется метод определения белка в мясе?

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

Ответ: а).

6. 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).

7. Какими методами определяют свежесть мяса?

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

Ответ: а), б), в), г).

8. Какую температуру будет иметь мясной продукт после термической обработки?

- а) 60-65°C;
- б) 80-90°C;
- в) 30-40°C;
- г) 70-72°C.

Ответ: г).

9. В зависимости от технологии получения и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы кровь подразделяют?

- а) пищевую;
- б) жидкую;
- в) пищевую и техническую;
- г) лечебную.

Ответ: в).

10. На какие категории делятся (доброкачественное) мясо?

- а) свежее;
- б) несвежее;
- в) свежее, сомнительной свежести и несвежее;
- г) качественное.

Ответ: в).

11. Комплексный показатель – это?

Ответ: показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное, состоящее из нескольких простых.

12. 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.

13. Что позволяет определить хроматографический метод анализа?

Ответ: Хроматографический метод анализа позволяет определить аминокислотный и жирно-кислотный состав продуктов, содержание летучих органических токсических веществ – нитрозаминов.

14. Что определяют с помощью потенциметрического метода?

Ответ: с помощью потенциметрического метода определяют концентрацию ионов водорода в мясе.

15. Какой метод позволяет определить структурно-механические свойства мяса?

Ответ: реологический метод

16. К чему может привести превышение установленных режимов (температуры и времени) для удаления остатков щетины и эпидермиса субпродуктов в опалочных печах или камерах.

Превышение установленных режимов может привести к обугливанию поверхностных слоев, снижению товарного вида и сроков хранения субпродуктов.

17. С помощью чего определяют скорость движения воздуха в помещении?

Ответ: анемометра.

18. Какая ткань является главной и наиболее важной по питательным и вкусовым достоинствам съедобной частью мяса?

Ответ: мышечная.

19. Мясо – это?

Ответ: это разделанная туша или часть туши, полученная от убоя скота, с которой снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы.

20. Что называют мякотными субпродуктами?

Мякотные субпродукты,- это внутренние органы животных без костей,

слизи и шерсти.

21. В течение какого времени после отделения и разборки необходимо обработать мякотные субпродукты во избежание порчи?

Ответ: в течение 2-3 часов.

22. Где определяют запах у мяса свинины при органолептической оценки?

Ответ: Запах определяют на поверхности и на свежем разрезе, особенно у кости.

23. При определении прозрачности и аромата бульона мяса говядины получены следующие результаты: бульон мутный с большим количеством хлопьев, с резким неприятным запахом. Охарактеризуйте состояние свежести.

Ответ: мясо несвежее.

24. Сколько раз рекомендуется проводить контроль качества обвалки и жиловки мяса при производстве колбас?

Ответ: три раза в смену

25. Для каких целей на конечных стадиях процесса полутуши, предназначенные для производства пастеризованных консервов, фламбируют пламенем газовой горелки?

Ответ: С целью уменьшения содержания микроорганизмов на поверхности мяса.

26. Какая задача заключается в контрольном взвешивании банок мясных консервов?

Ответ: Основная задача контрольного взвешивания, не допустить дальнейшего производства легковесных и тяжеловесных банок.

27. На какие группы по способу термической обработки подразделяют мясные деликатесы?

Ответ: сырокопченые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, жареные, запеченные.

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

Ответ: ослизнение.

29. 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.

30. Наиболее частый вид порчи мяса, возникающий в результате жизнедеятельности гнилостных микробов?