


ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Per. № ПМ 03-71
«05» 05 2017 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «16» 04 2017 г. № 9
Заведующий кафедрой
 С.Л. Галтар
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.10.2 Товароведение и экспертиза мясной продукции

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Новосибирск 2017

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Роль мясопродуктов в питании человек.	ПК-5; ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
2	Пищевая ценность мяса	ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
3	Первичная переработка скота. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии товароведческой оценки.	ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
4	Промышленная разделка туш, обвалка, жиловка, сортировка. Разделка мясных туш для розничной торговли.	ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
5	Производство колбасных, соленных и копченых изделий	ПК-5; ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
6	Мясные консервы	ПК-5; ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
7	Мясные полуфабрикаты и субпродукты	ПК-5; ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
8	Холодильная обработка и хранение мясных продуктов.	ПК-5; ПК-11	Вопросы для экзамена, кейс-задачи.
9	Пищевая ценность мяса птицы и кроликов. Колбасные изделия и консервы из мяса птицы и кроликов.	ПК-5; ПК-11	Вопросы для зачета, кейс-задачи;
10	Оценка качества мяса	ПК-11	Вопросы для зачета, кейс-задачи

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет □ незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

**1. Вопросы для экзамена
по дисциплине Товароведение и экспертиза мясной продукции**

1. Значение мясных продуктов в питании человека. Нормы потребления. Пути увеличения объема производства, повышения качества, расширения ассортимента и сокращения потерь мяса и мясoproductов в процессе хранения и реализации.
2. Краткая характеристика убойных животных. Классификация живых животных и мяса от них по виду, полу, возрасту, упитанности.
3. Первичная переработка скота, последовательность операций. Влияние предубойного содержания, откорма, способа убоя, обескровливания и других факторов на пищевую ценность и качество мяса. Живая, приемная, убойная масса, убойный выход. Второстепенные продукты убоя, их рациональное использование.
4. Пищевая ценность мяса. Общий химический состав мяса. Влияние вида, породы, возраста, упитанности и других факторов на пищевую ценность мяса.
5. Белки мышечного волокна, виды, особенности, свойства. Полноценные и неполноценные белки. Показатели, характеризующие биологическую ценность мышечных белков.
6. Липиды, углеводы и азотистые экстрактивные вещества, их состав и особенности. Биологическая ценность. Роль в послеубойных изменениях в мясе.
7. Способы искусственного размягчения мяса (физические, химические, биохимические), перспективы использования.
8. Химические загрязнители мяса. Мясо больных животных, порядок использования. Экссудативное мясо, его особенности.
9. Мясо птицы, особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность мяса птицы.
10. Товароведная характеристика мяса птицы по органолептическим, химическим и микроскопическим показателям.
11. Мясные полуфабрикаты. Классификация по виду мяса, способам переработки и упаковки. Особенности химического состава и пищевой ценности. Ассортимент полуфабрикатов натуральных из говядины, баранины и свинины. Условия и сроки хранения и реализации.
12. Полуфабрикаты рубленые, пельмени и фарш. Особенности производства. Ассортимент. Условия и сроки хранения и реализации. Способы удлинения сроков хранения.
13. Требования к качеству рубленых полуфабрикатов по органолептическим и химическим показателям.
14. Мясо фасованное. Перспективы производства, потребления и реализации. Классификация по виду, упитанности и торговым сортам. Использование полимерных пленочных материалов для расфасовки. Оценка качества фасованного мяса. Условия и сроки реализации. Меры по сохранению качества и сокращению потерь при хранении.

15. Классификация колбасных изделий в зависимости от способа обработки, вида и качества сырья. Основное и вспомогательное сырье, пищевые добавки, их роль в формировании качества колбас.
16. Основные технологические процессы в производстве вареных колбас. Влияние отдельных стадий на качество готовой продукции. Дефекты технологические: допустимые и недопустимые. Факторы, формирующие качество колбас.
17. Ассортимент группы вареных колбас. Товароведная характеристика по показателям.
18. Колбасы полукопченые. Основное и вспомогательное сырье. Технологическая схема производства, влияние операций на качество готовой продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты.
19. Колбасы сырокопченые. Основное и вспомогательное сырье, технологическая схема производства, влияние операций на качество готовой продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты.
20. Хранение колбасных изделий. Физико-химические и микробиологические изменения при хранении, влияние на качество. Условия и сроки хранения. Дефекты при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении.
21. Условия и сроки хранения вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Криоскопическая точка колбас.
22. Методы отбора проб колбасных изделий по стандарту. Порядок отправки проб в лабораторию и составления сопроводительного документа.
23. Органолептические показатели свежих и несвежих колбас по стандарту. Дефекты, с которыми колбасы не допускаются к реализации.
24. Классификация солено-копченых мясных продуктов по виду сырья, анатомической части туши и способу тепловой обработки. Изделия из свинины, ассортимент, требования к качеству.
25. Характеристика основного и вспомогательного сырья, технологическая схема производства солено-копченых изделий из свинины, влияние на качество. Производственные дефекты.
26. Посол мяса, виды, физико-химическая сущность посола. Формирование вкуса и аромата ветчинности, цвета и консистенции. Влияние посола на качество готовой продукции.
27. Копчение мясных продуктов. Виды, физико-химическая сущность копчения. Химический состав дыма. Формирование качества готового продукта в процессе копчения. Дефекты продукции, возникающие при копчении.
28. Копчености, суть термина. Отличие от формулировки в стандартах. Дефекты, возникающие при хранении изделий. Показатели качества по стандарту.

29. Мясные консервы, их классификация в зависимости от сырья, способа обработки, режима термической обработки, вида тары, назначения. Ассортимент мясных консервов, научное обоснование, перспективы разработки новых рецептур.
30. Мясные консервы. Влияние сырья и технологических процессов производства на качество готовой продукции. Маркировка, упаковка. Условия и сроки хранения. Дефекты, причины их возникновения.
31. Условия и сроки хранения мясных консервов. Дефекты, причины их возникновения. Меры по сохранению качества и увеличению сроков хранения мясных консервов.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он набрал 12 - 15 баллов;
- оценка «хорошо», если студент набрал 11 – 12 баллов;
- оценка «удовлетворительно», если студент набрал 7-10 баллов;
- оценка «неудовлетворительно», если студент набрал менее 6 баллов

2. Примерная тематика курсовых работ по дисциплине: «Товароведение и экспертиза мясной продукции»

1. Анализ ассортимента и технология колбасных изделий.
2. Анализ ассортимента и технология мясопродуктов с использованием стартовых культур.
3. Ассортимент и сравнительная характеристика потребительских свойств натуральных мясных полуфабрикатов.
4. Инновационные технологии в производстве колбасных изделий и их влияние на формирование качества и безопасность.
5. Использование мяса птицы как сырья для производства новых видов изделий.
6. Использование субпродуктов в технологиях производства мясных изделий.
7. Консервы для детского и диетического питания.
8. Пищевая ценность и товароведная характеристика мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
9. Разработка новых рецептур вареных колбас с использованием нетрадиционного сырья.
10. Расширение ассортимента мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения.
11. Современные аспекты использования продуктов из сои в мясной промышленности.
12. Современные аспекты использования сырья растительного происхождения в мясной промышленности.
13. Современные тенденции развития и формирования ассортимента сырокопченой мясной продукции.
14. Факторы, формирующие качество сырокопченых мясопродуктов.

15. Факторы, формирующие на рынке ассортимент мяса птицы.
16. Формирование ассортимента и качества мясорастительных полуфабрикатов.
17. Использование мяса птицы как сырья для производства новых видов изделий.
18. Использование субпродуктов в технологиях производства мясных изделий.
19. Исследование влияния низких температур на качественные показатели мяса.
20. Исследование влияния методов хранения и транспортирования на качественные показатели мяса.
21. Факторы, формирующие на рынке ассортимент мяса птицы.

3. Кейс-задачи

по дисциплине: Товароведение и экспертиза мясного сырья

Задача 1. В магазин с мясокомбината поступила партия вареной колбасы в количестве 100 кг. По накладной – колбаса докторская высшего сорта, в естественной оболочке; время после окончания технологического процесса – 52 часа.

При осмотре оказалось, что батоны прямые, с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона. Бульонные отеки – 1-1,5 см, наплывов фарша над оболочкой нет.

Произведите приемку колбасы в соответствии с требованиями стандарта. Укажите условия и сроки реализации.

Задача 2. В магазин с базы 20 декабря поступила партия сырокопченой колбасы в количестве 120 кг, выработанной 10 августа этого же года. Счет-фактура и качественное удостоверение оформлены небрежно. При осмотре установлено, что батоны сухие, чистые, без пятен, слипов, повреждений оболочки. Фарш равномерно перемешан, без пятен, пустот. На разрезе – кусочки свинины размером не более 3 мм., батоны прямые длиной до 50 см с тремя перевязками на верхнем конце батона. Запах и вкус – приятные, свойственные данному виду продукта.

Установите по вязке наименование колбасы, ее сорт; сделайте заключение о сроках реализации.

Задача 3. В магазин с мясокомбината 10 декабря в 9 ч поступила партия вареной колбасы в количестве 200 кг. По документам – колбаса отдельная 1 сорта, выработана 9 октября в 20 ч. При осмотре оказалось, что часть партии имеет батоны прямые с поперечной вязкой на каждом конце и в середине батона. Другая часть – изогнутые батоны в синюгах с перевязкой через каждые 10 см.

Сделайте заключение о соответствии наименования колбасы, указанной в документах. Есть ли пересортица? Установите предельные сроки реализации колбасы в магазине.

Задача 4. В магазин от поставщика поступила вареная колбаса, кг: Докторская – 120; Останкинская – 100; Московская – 90; Чайная – 40.

При приемке оказалось, что Докторская колбаса имеет наплывы фарша над оболочкой до 4 см. На колбасе Московской обнаружены бульонно-жировые отеки до 5 см, а на колбасе Чайной – до 7 см.

Произведите приемку колбас в соответствии с требованиями стандарта. Есть ли отклонения от требований стандарта? Весь ли товар должен быть принят по количеству и качеству?

Укажите предельные сроки реализации товара в магазине.

Задача 5. В Универсам поступила партия сарделек говяжьих 1 сорта 10 декабря 2001 г. в 14:30 ч. По документам продукция выработана 6 декабря в 17 ч.

Дайте обоснование ваших действий. Будут ли реализовываться сардельки в магазине? Каковы сроки реализации?

Задача 6. В магазин «Ветеран» с мясокомбината поступила колбаса Столовая в количестве 100 кг. При приемке 30 кг колбасы было забраковано по наличию рыхлого фарша, слипов длиной 12-15 см, излишне соленому вкусу.

Каковы Ваши действия, как заведующего отделом магазина? Каким документом Вы руководствуетесь? Какую ответственность несет поставщик?

Задача 7. В магазин поступила партия говяжьих сосисок, в которой обнаружено более 15 % изделий со слипами более 1/3 длины батона.

Сделайте заключение о качестве этой партии сосисок.

Задача 8. В магазин поступила партия колбасы Останкинской массой 400 кг при средней массе батона 2,5 кг.

Какое количество образцов должно быть отработано для наружного осмотра, органолептического и лабораторного исследований?

Задача 9. Назовите вид и форму вязки сырокопченых колбас, если первая имеет кусочки шпика не более 3 мм и влажность 26,4 %, а вторая – кусочки шпика – 6 мм и влажность – 29,3 %.

Задача 10. Дайте заключение о соответствии требованиям ГОСТа партии колбасы полукопченой Одесской, если получены в лаборатории результаты исследований: массовая доля влаги – 43,3 %; массовая доля соли – 4,06 %; массовая доля нитритов – 4,6 мг% или 0,0046 %. Органолептические показатели удовлетворяют требованиям стандарта.

Задача 11. Дайте заключение о соответствии требованиям ГОСТа партии сосисок Молочных, если получены в лаборатории результаты исследований: массовая доля влаги – 63,3 %; массовая доля соли – 2,09 %; массовая доля нитритов – 0,0035 %; наличие крахмала не обнаружено. Органолептические показатели соответствуют требованиям ГОСТа.

Задача 12. Дайте заключение о соответствии требованиям ГОСТа партии колбасы вареной Русской, если получены в лаборатории результаты исследований: массовая доля влаги – 61,3 %; массовая доля соли – 2,3 %; массовая доля нитритов – 0,0048 %; массовая доля крахмала – 1,5 %. Органолептические показатели соответствуют требованиям ГОСТа.

Задача 13. В магазин поступила колбаса Русская в количестве 300 кг, счет оплачен на сумму 2 400 р (цена условная). При приемке установлено, что фарш колбасы рыхлый, наличие бульонных и жировых отеков более 2 см, колбаса имела посторонний запах. Колбаса была возвращена поставщику.

Какую имущественную ответственность несет поставщик?

Задача 14. В магазин поступила партия вареных окороков. Размер партии – 150 кг. При приемке установлено, что форма окорока прямоугольная, плоская, ножка отпилена в запястье. Окорока в шкуре, поверхность загрязненная, с остатками щетины. Консистенция упругая, при надавливании выделяется сукровица (окрашенный мясной сок). Температура в толщине изделия в момент поступления 12°C. С момента окончания технологического процесса, что видно из сопроводительных документов, прошло 28 часов.

Установите наименование окорока. Определите срок приемки окорока по качеству. Можете ли вы отказаться от приемки этой партии окорока? Каким документом будете руководствоваться?

Задача 15. Определите, что калорийнее: грудинка копчено-запеченная или грудинка сырокопченая, если они имеют следующий химический состав, %:

Продукт	Вода	Белки	Жиры	Угле- воды	Зола		Витамины, мг	
					Об- щая	В том числе соль		
Грудинка копчено— запеченная	33,8	10,0	52,7	-	3,5	2,4	0,31	0,08
Грудинка сырокопче- ная	23,0	8,9	63,3	-	4,8	4,0	-	-

Можно ли рекомендовать их как геродиетический продукт, а также для детского питания? Обоснуйте свои выводы с учетом технологии их изготовления и химического состава.

Задача 16. На хладокомбинат №1 с консервного завода поступила партия мясных консервов в жестяной таре. Консервы покрыты антикоррозийной смазкой, в упаковку вложено необходимое количество этикеток. Маркировка банок: 18 12 841

01 А 11

Массовая доля олова через 6 месяцев после изготовления консервов составила 0,017 %, на основании чего они были сняты с хранения.

Подлежат ли эти консервы реализации через розничную торговую сеть? Если да, то по какой цене? Каков порядок возмещения расходов по этикетированию консервов?

Задача 17 При осмотре консервов, поступивших с мясоконсервного комбината на базу, установлено, что консервы «Говядина тушеная» в литографированных банках имеют дефекты. При разбраковке исходного образца консервов выделено: бомбажных – 1 банка, с хлопущей – 2, деформацией по фальцам – 2, «птичками» – 1.

Сколько банок было отобрано для исходного образца консервов, если размер поступившей партии – 200 ящиков, консервы – в банках №8. подлежит ли партия консервов приемке?

Задача 18. С мясоконсервного комбината на хладокомбинат №1 поступили консервы, имеющие маркировку 12 01 90

158 А 17

Определите наименование консервов, дау выработки и завод-изготовитель.

Задача 19. Определите наименование консервов, имеющих ассортиментные знаки: 01, 01В, 03, 22, 50, 54, 62, 104, 160, 297, 711.

Задача 20. Составьте маркировку «Каша перловая с говядиной», выпущенных Улан-Удэнским мясокомбинатом 2 марта 2001 г.

Каков срок хранения этого вида консервов на складах Госрезерва?

Задача 21. Составьте маркировку консервов «Гусь в собственном соку», выпущенных Армавирским мясокомбинатом 1 декабря 2002г.

Каков срок хранения этого вида консервов на базе и магазинах?

Задача 22. Составьте маркировку консервов «Говядина тушеная» 1 сорта, выпущенных Бийским мясокомбинатом 7 февраля 1999г.

По каким органолептическим показателям консервы 1 сорта отличаются от высшего? Какой вид консервов подразделяется на сорта?

Задача 23. 1 декабря 2015 г на хладокомбинат №1 поступила партия мясных консервов «Говядина тушеная» высшего сорта в металлических банках массой нетто 525 г в количестве 100 ящиков. Приемка по качеству произведена 3 декабря. При этом отобрано для оценки состояния маркировки и состояния транспортной тары 6 ящиков из разных мест партии, для оценки состояния потребительской тары – 10 банок от каждого ящика. Всего отобрано 60 банок. Для органолептических, физико-химических и бактериологических испытаний отобрано 6 банок.

Органолептические показатели качества соответствовали требованиям стандарта. Содержание соли – 2,0 %, олова – 37 мг на 1 кг продукта, нитрита 0,005 % или 5 мг%. Содержание мяса и жира в консервах составляет 51 %, в том числе жира – 12 % от массы нетто.

Дайте заключение о качестве консервов по результатам органолептических и физико-химических исследований.

Правильно ли произведена приемка? Правильно ли отобрана средняя проба?

Задача 24. При подготовке к реализации консервов «Свинина тушеная» со склада часть банок была отобрана и удалена из партии. Количество банок с дефектами оказалось следующим, %: бомбажных – 1,5; хлопуш – 1; с деформацией по шву и фальцам – 0,3; с «птичками» – 0,2.

Какие меры должен принять товаровед в сложившейся ситуации?

Как поступить с отбракованными банками? Кто должен решить вопрос о продолжении реализации этой партии консервов?

Задача 25. В какой последовательности должна производиться со склада холодильника реализация с учетом выработки консервов следующих наименований:

- каша ячневая с говядиной; с момента выработки прошло 6 месяцев; банки стеклянные;
- колбасный фарш ветчинно-рубленый, с момента выработки прошло 11 месяцев; банки жестяные сборные;
- языки говяжьи отварные в желе; с момента выработки – 11 месяцев; банки цельноштампованные.

Каковы сроки хранения указанных видов консервов? Дайте обоснованное заключение об очередности реализации консервов. Используйте информацию из Справочника товароведов продовольственных товаров.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено в полном объеме;
- оценка «не зачтено», если задание не выполнено или задание выполнено, но не правильно.

Составитель _____ Гаптар С.Л.

« 24 » 04 2016 г.

