

Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-  
производственной работе

\_\_\_\_\_ А.В. Чупина

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по профессиональному модулю для экзамена  
(квалификационного)**

---

*ПМ 03 Производство колбасных изделий, копченых  
изделий и полуфабрикатов*

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специ-  
альности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов

---

Новосибирск

2022\_

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.08 *Технология мяса и мясных продуктов*, программы профессионального модуля ПМ 03. *Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов*

**Разработчик(и):**

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u>	<u>преподаватель</u>	<u>А.В. Шульга</u>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии Общих гуманитарных дисциплин и социально-экономических дисциплин, Профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.08, 19.02.08

\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 \_\_\_\_ г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ф.И.О., (должность представителя работодателей, подпись)  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 \_\_\_\_ г.

***Содержание:***

<i>1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....</i>	<i>10</i>
<i>1.1. Область применения.....</i>	<i>10</i>
<i>1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....</i>	<i>14</i>
<i>1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....</i>	<i>16</i>
<i>2. Контроль приобретения практического опыта.....</i>	<i>16</i>
<i>2.1 Оценка по учебной практике по профилю специальности.....</i>	<i>16</i>
<i>2.2 Оценка по производственной практике по профилю специальности... </i>	<i>19</i>
<i>3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....</i>	<i>22</i>
<i>3.1. Задания.....</i>	<i>22</i>
<i>3.2. Вопросы подготовки к дифференцированному зачёту:.....</i>	<i>25</i>
<i>4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена.....</i>	<i>27</i>
<i>(квалификационного).....</i>	<i>27</i>
<i>4.1 Паспорт.....</i>	<i>27</i>
<i>5. Пакет экзаменатора.....</i>	<i>47</i>
<i>5.1. Условия.....</i>	<i>47</i>
<i>5.2 Оценочная ведомость по профессиональному модулю.....</i>	<i>48</i>
<i>5.3 Сводная ведомость.....</i>	<i>51</i>

## **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

### ***1.1. Область применения***

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 основной профессиональной образователь-

ной программы ОПОП) по специальностям СПО 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов в части овладения видом профессиональной деятельности ВПД:

*ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.*

*ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.*

*ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов*

*ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов.*

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

**1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):**

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Критерии оценки результата</b>	<b>Средства проверки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>ПК 3.1.</b> Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Демонстрация оценки качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	<i>Уметь вести входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта.</i>
<b>ПК 3.2.</b> Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Ведения технологического процесса производства колбасных изделий	<i>Вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки,</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>

		<i>термической обработки;</i>	
<b>ПК 3.3.</b> Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Ведения технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов	<i>Вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
<b>ПК 3.4.</b> Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов.	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования. Устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов.	<i>Обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов. Знать: назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивая их эффективность и	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии мясных изделий. Оценка эффектив-	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>

качество.	ности и качества выполнения.		
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства мясных изделий.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Работа с ПК и интернетом.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Использование дополнительной профессиональной литературы, Интернет источников для самообразования, профессионального и личностного развития; участие в конкурсах профессио-	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>

	нального мастера, олимпиадах по профессии, исследовательской работе.		
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Участие в поисковой исследовательской работе, в разработке учебных проектов, во внеаудиторных мероприятиях: конкурсах; конференциях по профилю специальности.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК10.Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений в результате выполнения заданий.	<i>Грамотность. Качество ответов на вопросы. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>

### 1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

<i>Иметь практический опыт</i>	<i>Средства проверки</i>
<i>Ведения технологического процесса производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов;</i>	<i>Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося на учебной и производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение обучающимся соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики, отчета по практике.</i>
<i>Эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования колбасного цеха</i>	

### 1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

<b>Освоенные умения, усвоенные знания</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Средства проверки</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>ПК 3.1.</b> Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при произ-	Умеют демонстрировать оценки качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль.

водстве колбасных и копченых изделий.			
<b>ПК 3.2.</b> Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Умеют вести технологический процесса производства колбасных изделий.	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль.
<b>ПК 3.3.</b> Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Умеют вести технологический процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль.
<b>ПК 3.4.</b> Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов.	Умеют эксплуатировать и технически обслуживать технологическое оборудование.	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль.

## **1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов по специальности в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

### **1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля**

<b>Наименование профессионального модуля и его элементов</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Средства проверки</b> <i>Указываются №№ заданий</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	
МДК 03.01 «Технология производства колбасных изделий»	Дифференцированный зачет	Экзаменационные билеты
МДК 03.02 «Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов»	Дифференцированный зачет	Экзаменационные билеты
УП 03.01 «Учебная практика»	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП 03.01 «Производственная практика по профилю специальности»	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ 03 «Производство	Экзамен (квалификационный)	Пакет экзаменатора



колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов»		
---	--	--

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические.*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы.*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Технология мяса и мясных продуктов**

Вариативность – 19

Время выполнения – 40 мин.

*Критерии оценки*

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 4 задания в полном объёме

«4» – Выполнение 3 заданий в полном объёме и 1 задания частично

«3» – Выполнение 3 заданий в полном объёме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

Отметкой **«отлично»** оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой **«хорошо»** оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускаются одна-две неточности в ответе.

Отметкой **«удовлетворительно»** оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой **«неудовлетворительно»** оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

### 1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах технологии производства мяса, технологического оборудования мясного производства; лабораториях технологии и оборудования мясных производств; в учебном цеху.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: интерактивная доска, компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначе-

ния, комплект учебно-методической документации, комплект технологической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

## 2. Контроль приобретения практического опыта.

### 2.1 Оценка по учебной практике по профилю специальности

#### 2.1.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике по профилю специальности является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями учебной организации. Аттестационный лист предоставляется в образовательное учреждение с отчетом по учебной практике по профилю специальности.

#### 2.1.2. Виды работ учебной практики по профилю специальности и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p><b>иметь практический опыт:</b>                      производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха</p> <p><b>уметь:</b>                      осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий; вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса произ-</p>	<p>Виды работ:                      Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.                      Ознакомление с организационно-правовой формой предприятия, историей создания.                      Ознакомление с организационной структурой на предприятии.                      Ознакомление с должностными инструкциями.                      Знакомство с нормативной и учетно-отчетной документацией, регламентирующей работу предприятия.                      Ознакомление с программными продуктами, используемыми на предприятии для контроля, учета и оформления своей деятельности.                      Участие в составлении плана текущей работы структурного</p>	<p>Аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от учебной организации                      Отчет по практике, подписанный руководителем практики от учебной организации</p>

<p>водства копченых изделий и полуфабрикатов:</p> <p>подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;</p> <p>выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;</p> <p>требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</p> <p>причины возникновения брака;</p> <p>методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</p>	<p>подразделения на определенный период.</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования по первичной обработке продуктов убоя</p> <p>Обеспечение рационального использования камер холодильников.</p> <p>Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности.</p>	
---	---	--

### 2.1.3. Форма аттестационного листа

Дифференцированный зачет по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями учебной организации.

<b>АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ</b>
Ф.И.О _____
обучающийся на ____ курсе по профессии 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю <b>ПМ 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</b> в объеме _____ часов с _____ 2021 г. по _____ 2021г.

### Виды и качество выполнения работ

№ п/п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение Да/нет
1	вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации;	Аналитическая справка о сырье для производства колбасных копченых изделий и полуфабрикатов. Технологическая схема производства колбасных изделий, копченых и полуфабрикатов	
2	Выполнение технологических расчетов: выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака	Технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, определять и устранять причины брака.	
3	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;	Информационная справка об оборудовании цеха производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов.	
4	Требования охраны труда и правила	Информационная справка о	

техники безопасности колбасного производства	требованиях охраны труда и техники безопасности колбасного производства	
--	---	--

## 2.2 Оценка по производственной практике по профилю специальности

### 2.2.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике по профилю специальности является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями учебной организации. Аттестационный лист предоставляется в образовательное учреждение с отчетом по учебной практике по профилю специальности.

### 2.2.2 Виды работ производственной практики по профилю специальности и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-производства колбасных изделий;</li> <li>-производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>-эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</li> <li>вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;</li> <li>вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, меха-</li> </ul>	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.</li> <li>Ознакомление с организационно-правовой формой предприятия, историей создания.</li> <li>Ознакомление с организационной структурой на предприятии.</li> <li>Ознакомление с должностными инструкциями.</li> <li>Знакомство с нормативной и учетно-отчетной документацией, регламентирующей работу предприятия.</li> <li>Ознакомление с программными продуктами, используемыми на предприятии для контроля, учета и оформления своей деятельности.</li> <li>Участие в составлении плана текущей работы структурного подразделения на определенный период.</li> <li>Эксплуатация технологического</li> </ul>	<p>Аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от предприятия.</p> <p>Отчет по практике, подписанный руководителем практики от предприятия</p>

<p>нической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции;</p> <p>готовить колбасные и копченые изделия к реализации;</p> <p>выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;</p> <p>определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</p> <p>устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;</p> <p>требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</p> <p>причины возникновения брака;</p> <p>методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства</p>	<p>оборудования по первичной обработке продуктов убоя</p> <p>Обеспечение рационального использования камер холодильников.</p> <p>Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности.</p>	
---	--	--

### 2.2.3. Форма аттестационного листа

Дифференцированный зачет по производственной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профес-

сиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О \_\_\_\_\_  
 обучающийся на \_\_\_ курсе по профессии 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»  
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю  
**ПМ 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**  
 в объеме \_\_\_ часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.  
 В организации \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
*наименование организации, юридический адрес*

#### *Виды и качество выполнения работ*

№ п/п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение Да/нет
1	вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки; вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки; производить контроль качества готовой продукции; готовить колбасные и копченые изделия к реализации; производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов;	Аналитическая справка о сырье для производства колбасных копченых изделий и полуфабрикатов. Технологическая схема производства колбасных изделий, копченых и полуфабрикатов	
2	Выполнение технологических расчетов: выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака	Технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий; выявлять брак, определять и устранять причины брака.	
3	Эксплуатация и техническое об-	Информационная справка об	

	служивание технологического оборудования; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха	оборудовании цеха производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов.	
4	Требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства	Информационная справка о требованиях охраны труда и техники безопасности колбасного производства	

### **3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности** ПМ 03\_ Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

Задания включают *практические задания*

#### **3.1. Задания**

**3.1.1. Практические задания:** перечень практических заданий по МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий

1. *Практическое занятие № 1 Таблица: «Мясное сырье для колбасного производства»*
2. *Практическое занятие № 2 Таблица «Пищевые добавки для колбасного производства»*
3. *Практическое занятие №3 Таблица «Кровь для колбасного производства»*
4. *Практическое занятие № 4 «Сортовая характеристика мяса.»*
5. *Практическое занятие №5 «Микроизмельчители. Эмульсификаторы» назначение, принцип действия.*
6. *Практическое занятие №6 Таблица «Использование натуральных оболочек»*
7. *Практическое занятие №7 Таблица «Использование искусственных оболочек»*
8. *Практическое занятие №8 «Основные преимущества и недостатки использование колбасных оболочек»*
9. *Практическое занятие №9 Составить таблицу «Продолжительность посола/увеличение веса/содержание соли»*
10. *Практическое занятие №10 «Шприцы, назначение. принцип действия»*



11. *Практическое занятие №11 «Термодымовая камера для термической обработки» назначение, принцип действия.*
12. *Практическое занятие №12 «Оборудование для копчения, назначение, принцип действия»*
13. *Практическое занятие №13 «Оборудование для сушки, назначение, принцип действия (климатические камеры)»*
14. *Практическое занятие №14 Требование ГОСТ к маркировке*
15. *Практическое занятие № 15 Правила санитарной гигиены*
16. *Практическое занятие № 16 Тестовое задание по теме*
17. *Практическое занятие № 17. Сравнительная оценка качества вареных колбас различных мясоперерабатывающих предприятий*
18. *Практическое занятие № 18. Органолептическая оценка качества вареных колбасных изделий.*
19. *Практическое занятие № 19. Определение рН колбасных изделий.*
20. *Практическое занятие № 20. Составление колбасного фарша для ливерных колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарша*
21. *Практическое занятие № 21 Составление колбасного фарша для кровяных колбас*
22. *Практическое занятие № 22 Оценка качества зельцев.*
23. *Практическое занятие № 23 Зельцы, студни и холодец. Условие и технологические режимы приготовления фарша*
24. *Практическое занятие № 24. Технологический расчет по колбасному производству*
25. *Практическое занятие № 25 Определение качества полукопченых колбасных изделий, составление технологической схемы*
26. *Практическое занятие №26 Современные технологии в мясном производстве (работа с периодической литературой)*
27. *Практическое занятие № 27 Определение качества варено-копченых колбасных изделий.*
28. *Практическое занятие № 28 Составление колбасного фарша для сырокопченых и сыровяленых колбас. Условие и технологические режимы приготовления фарша.*
29. *Практическое занятие № 29. Оценка качества сырокопченых колбас.*
30. *Практическое занятие № 30. Влияние сушки на качество колбасных изделий*
31. *Практическое занятие № 31. Исследование колбасных изделий по дефектам. Дефекты, возникающие при нарушении условий и сроков хранения: ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение)*

32. *Практическое занятие № 32 Выявление брака, допущенного при производстве колбасных изделий. Определения и устранения причин брака. Разработка мероприятий по предупреждению брака.*
33. *Практическое значение № 33 Технологические расчеты сырья, фарша и вспомогательных материалов.*
34. *Практическое занятие № 34. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования для упаковки колбасных изделий. Устройство, назначение и принцип действия оборудования.*
35. *Практическое занятие № 35. Современное оборудование для мясной промышленности (работа с периодической литературой)*

***Самостоятельные работы по МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий***

- СР.1. *Доклад на тему: "Мясное сырье для колбасного производства "*
- СР.2 *Классификация мяса по термическому состоянию*
- СР.3 *Доклад на тему: «Биологическая безопасность мясных продуктов»*
- СР.4 *Подготовка реферата: «Технология производства субпродуктов для колбасной промышленности»*
- СР.5 *Доклад на тему: «Роботизированное оборудование для разделки полу-туши»*
- СР.6 *Доклад на тему: «Вертикальная обвалка мяса»*
- СР.7 *Оборудование для формования колбасных изделий*
- СР.8 *Оборудование для измельчения мяса. Технические характеристики*
- СР.9 *Презентация на тему: «История развития колбасного производства на Руси.»*
- СР.10 *Реферат на тему: «Современное состояние и перспективы развития мясной отрасли»*
- СР.11 *Доклад на тему: «Современные упаковочные материалы для колбас.»*
- СР.12 *Описать контроль технологического процесса производства вареной колбасы*
- СР.13 *Доклад на тему ВСС фаршей (% количество)*
- СР.14 *Доклад на тему: «История производства ливерных колбас»*
- СР.15 *Роль крови в колбасном производстве изготовления кровяных колбас*
- СР.16 *Доклад: «Ассортимент мясных хлебов»*
- СР.17 *Рассчитать рецептуру варено-копченой колбасы на 580 кг*
- СР.18 *Доклад на тему «Основное сырье для сырокопченых колбас»*
- СР.19 *Презентация на тему «Автоматизация оборудования, предназначенного для упаковки»*

### 3.2. Вопросы подготовки к дифференцированному зачёту:

#### **Знать:**

- Методику технологических расчётов по обработке продуктов убоя;
- Режимы обработки продуктов убоя;
- Режимы производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Методику технологических расчётов производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- Требования охраны труда и техники безопасности при производстве продуктов убоя.

#### **Тестовое задания к дифференцированному зачёту:**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 9.**

#### **Инструкция:**

**Внимательно прочитайте задание**

**Время выполнения задания 60 минут**

1. Многофункциональное комбинированное промышленное предприятие по переработке скота с использованием продуктов убоя для производства пищевых, кормовых, технических изделий, медицинских препаратов, называется:
  - a) Мясоперерабатывающим заводом
  - b) Мясокомбинатом
  - c) Консервным комбинатом
  - d) Мясохладобойней
2. Специализированное предприятие мясной отрасли, вырабатывающее широкий ассортимент колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов, называется:
  - a) Мясокомбинатом
  - b) Колбасным заводом
  - c) Консервным комбинатом
  - d) Мясоперерабатывающим заводом
3. В зависимости от упитанности и возраста говядину, баранину и свинину подразделяют на категории:
  1. Крупный рогатый скот
  2. Свины
  3. Мелкий рогатый скот
  - a) I, II, тощая
  - б) I, II, III, IV, V
  - в) I, II, III

Варианты ответов:

- a) 1а, 2в, 3б;
- b) 1а, 2в, 3а;

с) 1а, 2б, 3а;

д) 1в, 2а, 3б.

4. Первая категория упитанности свиней носит название:

а) Боровы и свиноматки

б) Беконная

с) Мясо поросят

д) Мясная

5. Ветеринарное овальное клеймо, накладываемое на полутуши или тушу животного свидетельствует о том, что:

а) данное мясо по всем показателям допускается для производства пищевой продукции;

б) данное мясо прошло все предусмотренные технологической схемой процессы обработки;

с) данное мясо прошло товароведческую экспертизу;

д) данное мясо получено от скота, прошедшего ветеринарно-санитарный контроль.

6. В соответствии с ГОСТом мясом называют:

а) Мышечные волокна, объединенные в пучки и мускулы

б) Тушу, полученную при убое животного, после съемки шкуры

с) Тушу или её часть, представляющую совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани и костей в своём естественном соединении

д) Мышечную ткань, не содержащую видимых включений соединительной и жировой тканей.

7. В соответствии с требованиями нормативных технических документов температура охлажденного мясного сырья в толще тазобедренной или лопаточной частей или блока должна быть:

а) - 8°C

б) от 0° до 4°C

с) 35°C

д) от 10 до 12°C

8. Первая стадия автолиза называется:

а) Стадия созревания

б) Стадия посмертного окоченения

с) Стадия парного мяса

д) Стадия глубокого созревания

9. Мясо с дефектом PSE обладает следующими признаками:

а) бледный цвет, мягкая консистенция, влажная поверхность среза, рН=5,0-5,6;

б) цвет темный с фиолетовым оттенком, плотная, жесткая консистенция, сухая поверхность среза, рН>6,3;

с) яркий красный цвет, упругая консистенция, поверхность среза умеренно влажная, рН=5,6-6,3;

д) красно-розовый цвет, мягкая консистенция, влажная поверхность среза, рН >6.2

10. Основным сырьем для производства колбасных изделий является:

- a) любое сырье животного и растительного происхождения, имеющее в своем составе белковые вещества;
- b) сырье животного и растительного происхождения, допущенное для производства колбасных изделий и формирующее пищевую ценность готового изделия;
- c) ингредиенты и добавки, формирующие необходимые органолептические характеристики продукции;
- d) мясо убойных животных и птицы.

11. Вспомогательным сырьем для производства колбасных изделий является:

- a) Любое сырье животного или растительного происхождения, имеющее в своем составе белковые вещества.
- b) Сырье животного происхождения, допущенное для производства колбасных изделий и формирующее пищевую ценность готового изделия.
- c) Ингредиенты и добавки, формирующие необходимые органолептические и технологические характеристики продукции.
- d) Мясо убойных животных и птицы.

12. Деление субпродуктов на четыре группы обусловлено:

- a) Морфологическим строением
- b) Пищевой ценностью
- c) Видом животного, от которого они получены
- d) Направлением дальнейшего использования

13. Деление субпродуктов на две категории обусловлено:

- a) Технологией обработки
- b) Пищевой ценностью
- c) Видом животного, от которого они получены
- d) Направлением дальнейшего использования

14. К субпродуктам 1 категории относится:

- a) Вымя
- b) Трахея
- c) Путовый сустав
- d) Сердце

15. К субпродуктам 2 категории относится:

- a) язык
- b) печень
- c) путовый сустав
- d) мозги

16. Хребтовый шпик используют в основном для изготовления колбас:

- a) Высшего сорта
- b) 1 сорта
- c) 2 сорта
- d) 3 сорта

17. Слепая кишка крупного рогатого скота носит название:

- a) Круг
- b) Синюга
- c) Черева

d) Проходник

18. Оболочки, которые изготавливают из измельченной массы специально обработанных шкур («спилка») крупного рогатого скота, называются:

a) целлюлозными

b) бумажными

c) белковыми

d) натуральными

19. Нитрит натрия представляет собой:

a) Суспензию

b) Раствор

c) Мелкокристаллический порошок

d) Рассол

20. Вещества, способные консервировать мясо:

a) Поваренная соль

b) Крахмал

c) Фосфаты

d) Аскорбинаты

21. Операция по расчленению туш или полутуш на более мелкие отрубы называется:

a) обвалкой

b) жиловкой

c) расчленением

d) разделкой

22. Смесь белка и желтка яиц с температурой не выше  $-6^{\circ}\text{C}$  - ...

a) яичный меланж

b) яичная паста

c) яичный порошок

d) яичная масса

23. Оптимальным содержанием и соотношением в мясе пищевых веществ – белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных элементов определяется высокая \_\_\_\_\_ ценность мяса.

a) энергетическая ценность мяса

b) биологическая ценность мяса

c) пищевая ценность мяса

d) экономическая ценность мяса

24. Изделие мажеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, запеченное в металлической форме, называется:

a) зельцем

b) паштетом

c) вареной колбасой

d) ливерной колбасой

25. Изделие подвергнутое после обжарки и варки

дополнительному горячему копчению и сушке, называется:

a) вареной колбасой

- b) полукопченой колбасой
- c) варено-копченой колбасой
- d) сырокопченой колбасой

26. Способ обвалки, при котором каждый рабочий обрабатывает определённый мясной отруб или часть его, называется:

- a) вертикальной обвалкой
- b) горизонтальной обвалкой
- c) дифференцированной обвалкой
- d) комбинированной обвалкой

27. Механическая дообвалка применяется с целью:

- a) максимальной очистки кости для дальнейшего использования ее при выработке клея и желатина;
- b) снижения потерь мяса с костями и увеличения использования сырья на пищевые цели;
- c) выполнение требований нормативных технических документов на количество остаточного мяса на кости;
- d) получения высококачественной и ценной в пищевом отношении мясной массы.

28. Жиловкой называется:

- a) производственный процесс сортировки кости;
- b) технологический процесс отделения мышечной ткани от кости;
- c) технологический процесс сортировки мягких тканей в зависимости от содержания в них мышечной, соединительной и жировой тканей;
- d) производственный процесс получения костной массы.

29. Средний выход жилованной говядины высшего сорта составляет:

- a) 15-20%
- b) 80%
- c) 30-35%
- d) 50-60%

30. Готовность колбасных изделий определяют:

- a) по температуре греющей среды 90-100°C;
- b) по температуре в камере 80-90°C;
- c) по времени варки 40-50 минут;
- d) по температуре в центре батона 70-72°C.

**Ответы на тестовое задание дифференцированного зачета:**

<i>№ вопроса</i>	<i>ответ</i>
<b>1</b>	<b>b</b>
<b>2</b>	<b>d</b>
<b>3</b>	<b>c</b>
<b>4</b>	<b>b</b>
<b>5</b>	<b>a</b>
<b>6</b>	<b>c</b>
<b>7</b>	<b>b</b>
<b>8</b>	<b>c</b>

<b>9</b>	<b>a</b>
<b>10</b>	<b>a</b>
<b>11</b>	<b>c</b>
<b>12</b>	<b>a</b>
<b>13</b>	<b>b</b>
<b>14</b>	<b>d</b>
<b>15</b>	<b>c</b>
<b>16</b>	<b>a</b>
<b>17</b>	<b>b</b>
<b>18</b>	<b>c</b>
<b>19</b>	<b>c</b>
<b>20</b>	<b>a</b>
<b>21</b>	<b>d</b>
<b>22</b>	<b>a</b>
<b>23</b>	<b>c</b>
<b>24</b>	<b>b</b>
<b>25</b>	<b>b</b>
<b>26</b>	<b>c</b>
<b>27</b>	<b>b</b>
<b>28</b>	<b>c</b>
<b>29</b>	<b>a</b>
<b>30</b>	<b>d</b>

***Критерии оценки***

<b><i>Правильные ответы</i></b>	<b><i>оценка</i></b>
30-25	5
20-24	4
15-20	3
14 и менее	2

***Практические задания: перечень практических заданий по МДК 03.02  
Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов***

- 1. Практическое занятие №1 Составить схему, указав режимы процессов изготовления варёного изделия из свинины*
- 2. Практическое занятие №2 Составить схему, указав режимы процессов изготовления копчёно-варёного изделия из свинины*
- 3. Практическое занятие №3 Составить схему, указав режимы процессов изготовления копчёно-запечённого изделия из свинины*



4. *Практическое занятие №4 Составить схему, указав режимы процессов изготовления сырокопчёного изделия из свинины*
5. *Практическое занятие № 5 Составить схему, указав параметры изготовления копчёно-варёного изделия из говядины*
6. *Практическое занятие № 6 Произвести расчёты сырья для копчёного изделия из говядины*
7. *Практическое занятие № 7 Составить схему копчёного изделия из телятины по его рецептуре*
8. *Практическое занятие № 8 Составить схему, указав режимы изготовления сырокопчёного изделия из баранины*
9. *Практическое занятие № 9 Составить расчёт расходов сырья и материалов для изготовления сырокопчёного изделия из баранины*
10. *Практическое занятие № 10 Составить схему, указав параметры изготовления изделия из конины*
11. *Практическое занятие № 11 Составить схему, рассчитать сырьё, указав параметры изготовления копчёно-запечённого изделия из конины*
12. *Практическое занятие № 12 Составить схему, рассчитать сырьё, указав параметры изготовления копчёно-варёного изделия из мяса жеребят*
13. *Практическое занятие № 13 Составить технологическую схему «производства цыплят (кур) копчёных»*
14. *Практическое занятие № 14 Произвести расчёты сырья, материалов для пастромы из мяса птицы*
15. *Практическое занятие № 15 Заполнить таблицу: «Упаковка, копчёных изделий»*
16. *Практическое занятие № 16 Заполнить таблицу: «Виды дефектов копчёных изделий, меры»*
17. *Практическое занятие № 17 «Анализ технологических процессов производства полуфабрикатов и составление технологических схем производства натуральных полуфабрикатов»*
18. *Практические занятия №18 Анализ технологических процессов подготовки сырья для производства полуфабрикатов.*
19. *Практические занятия №19 Проведение технологических расчётов сырья*
20. *Практические занятия №20 Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов.*
21. *Практические занятия №21 Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.*

22. *Практические занятия №22 Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.*
23. *Практические занятия №23 Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.*
24. *Практические занятия №24 Расчёт оборудования*
25. *Практические занятия №25 Расчёт оборудования, расхода энергоносителей.*
26. *Практические занятия №26 Расчёт оборудования, расхода энергоносителей и производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.*
27. *Практические занятия №27 Расчёт оборудования, расхода энергоносителей и производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.*
28. *Практические занятия №28: Анализ технологических процессов подготовки сырья для производства полуфабрикатов.*
29. *Практические занятия №29: Проведение технологических расчётов сырья.*
30. *Практические занятия №30: Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов.*
31. *Практические занятия №31: Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.*
32. *Практические занятия №32: Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.*
33. *Практические занятия №33: Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.*
34. *Практические занятия №34: Расчёт оборудования, расхода энергоносителей.*
35. *Практические занятия №35: Расчёт производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.*

**Самостоятельные работы по МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов.**

1. *СР.1 Подготовка конспекта: «Анализ составных частей мяса при созревании в посоле, тепловой обработке: копчении, варке, охлаждении, сушке.»*
2. *СР.2 Подготовка доклада: Свинина, как сырьё для создания продуктов питания*
3. *СР.3 Подготовка конспекта: Требования к качеству и безопасности продуктов из свинины*
4. *СР.4 Подготовка презентации: Ассортимент, характеристика изделий из свиного шпика*

5. *СР.5 Подготовка доклада: Говядина, как сырьё для создания продуктов питания*
6. *СР.6 Подготовка доклада: Требования к качеству и безопасности продуктов из говядины, телятины*
7. *СР.7 Подготовка доклада: Баранина, конина, как сырьё для создания копчёных продуктов*
8. *СР.8. Подготовка презентации: Схема, процессы, режимы производства копчёно-варёной ветчины из конины «Миккэ».*
9. *СР.9. Подготовка доклада: Состояние рынка птицы России по состоянию на 2021 год*
10. *СР.10. Подготовка доклада: Пищевая ценность копчёных изделий из мяса птицы*
11. *СР.11. Подготовка презентации: Производство, технология, схема изготовления филея сырокопчёного из мяса оленины.*
12. *СР.12. -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); -составление схемы-классификации мясных полуфабрикатов; -сравнительный анализ технологических процессов подготовки основного сырья и материалов в производстве колбасных изделий и мясных полуфабрикатов*
13. *СР.13. -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям);*
14. *СР.14. -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям);*
15. *СР.15. -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям); -подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;*
16. *СР.16. -составление схемы контроля процессов производства рубленых полуфабрикатов*
17. *СР.17. -проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по составленным вопросам и заданиям);*
18. *СР.18.Выполнение проекта «Современные технологии производства продуктов, покрытых тестом»*

**Вопросы подготовки к дифференцированному зачёту:**

1. Ассортимент и классификация копчёных изделий из мяса убойных животных и птицы.
2. Требования стандартов, предъявляемые к качеству сырья и материалов.

3. Подготовка, посол, термическая обработка мясного сырья
4. Технологический процесс производства продуктов из свинины
5. Общая технологическая схема производства продуктов из свинины
6. Подготовка и разделка свиных полутуш, нормы выхода сырья и продукции
7. Процессы посола, подготовки сырья, термической обработки
8. Технология производства варёных продуктов из свинины
9. Технология производства копчёно-варёных продуктов из свинины
10. Технология производства копчёно-запечённых продуктов из свинины
11. Технология изготовления сырокопчёных изделий из свинины
12. Технология изготовления продуктов из свиного шпика
13. Требования к качеству и безопасности продуктов из свиного шпика
14. Особенности технологических процессов производства продуктов из говядины
15. Общая технологическая схема производства продуктов из говядины
16. Подготовка и разделка говяжьих полутуш, нормы выхода сырья и продукции
17. Процессы посола, подготовки говяжьего сырья, термическая обработка
18. Производство говядины с соевым белком
19. Методика расчётов расходов сырья и материалов для изготовления изделий
20. Расчёты расходов сырья для производства говядины пряной
21. Ассортимент, разделка бараньих туш, нормы выхода сырья и продукции
22. Схема и особенности производства окорока восточного бараньего
23. Ассортимент изделий, подготовка и расчёт сырья, нормы выхода сырья и продуктов из конины
24. Схема и особенности производства копчёно-варёных продуктов из конины и мяса жеребят
25. Ассортимент, выход копчёных изделий из мяса птицы, нормы расхода мяса
26. Технологии, схема производства копчёных изделий из мяса птицы

27. Особенности рецептур, ассортимент ветчин из мяса птицы
28. Производство пестромы утиной, индюшиной, гусиной, расчёт сырья
29. Производство рулетов, сырьё, ассортимент, описание процессов
30. Схемы, технологии, ассортимент рулетов копчёно-варёных птичьих
31. Технологии, схемы копчёно-запечённых ветчин из мяса птицы
32. Схема, технологии производства утки копчёной
33. Упаковка, маркирование хранение продукции из мяса птицы
34. Ассортимент, сырьё копчёных изделий из мяса оленины
35. Производство копчёно-запечённого окорока из мяса оленины
36. Ассортимент мясных полуфабрикатов
37. Классификация мясных полуфабрикатов
38. Сырьё и материалы, используемые для производства полуфабрикатов, требования, предъявляемые к ним.
39. Подготовка основного сырья и материалов в мясных полуфабрикатов
40. Оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья
41. Технологические процессы производства фасованного мяса.
42. Схемы разделки туш на сортовые отруба при производстве фасованного мяса.
43. Оборудование, используемое для производства фасованного мяса.
44. Инвентарь для подготовки мясного сырья
45. Характеристика натуральных полуфабрикатов.
46. Классификация натуральных полуфабрикатов
47. Сырьё и материалы, используемые для производства натуральных полуфабрикатов
48. Требования, предъявляемые к сырью и материалам.
49. Технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов.
50. Технологический процесс изготовления мелкокусковых полуфабрикатов.
51. Инвентарь для подготовки мясного сырья.
52. Технологическое оборудование для производства натуральных (кусковых) полуфабрикатов
53. Ассортимент рубленых полуфабрикатов.
54. Ассортимент фаршированных полуфабрикатов.
55. Характеристика рубленых и фаршированных полуфабрикатов.

56. Технологический процесс изготовления рубленых полуфабрикатов.
57. Технологический процесс изготовления фаршированных полуфабрикатов.
58. Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов.
59. Оборудование для производства фаршированных полуфабрикатов.
60. Контроль качества сырья, материалов мясных полуфабрикатов.
61. Контроль продукции и технологических процессов производства.
62. Ассортимент замороженных полуфабрикатов в тесте.
63. Характеристика замороженных полуфабрикатов в тесте.
64. Технологический процесс изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте.
65. Оборудование для производства продуктов, покрытых тестом
66. Поточно-механизированные линии для производства замороженных полуфабрикатов в тесте.
67. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
68. Требования, предъявляемые к качеству замороженных полуфабрикатов в тесте.
69. Хранение замороженных полуфабрикатов в тесте.
70. Маркировка, транспортировка замороженных полуфабрикатов в тесте.

**Знать:**

- Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- Требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- Причины возникновения брака;
- Методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

## Тестовое задания к дифференцированному зачёту:

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ОК 1 - 10  
ПК 3.1 - 3.4

### Инструкция:

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения задания 30 минут

### Задание

#### Вариант 1

1. Мясные полуфабрикаты — это .....

Варианты ответа:

- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- г) процесс обработки продуктов

2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

Варианты ответа:

- а) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- б) натуральные, мясной фарш, пельмени
- в) котлеты, пельмени, мясной фарш
- г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

Варианты ответа:

- а) телятина, свинина 1-4 категорий
- б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- в) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- г) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

Варианты ответа:

- а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- в) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5. Разделкой мясаназывают операции по ...

Варианты ответа:

- а) разделению туши на семь частей
- б) разделению туши на две части
- в) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши

г) разделению туши на три части

6. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют  
Варианты ответа:

а) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части

б) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части

в) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную

г) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

7. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

Варианты ответа:

а) безкостные

б) мясокостные

в) костные

г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

8. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

Варианты ответа:

а) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде

б) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде

в) свинину 1,2,3 и 4 категорий

г) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

9. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

Варианты ответа:

а) мясо размороженное

б) мясо птицы

в) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

г) мясо, замороженное более одного раза

10. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

Варианты ответа:

а) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С

б) крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С

в) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов

г) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

11. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:



- а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

12. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

- а) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

13. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты: Варианты ответа:

- а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

14. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

Варианты ответа:

- а) 12 ч.
- б) 24 ч.
- в) 72 ч.
- г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

15. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...

Варианты ответа:

- а) 12 0С.
- б) 10 0С
- в) не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.
- г) 16 0С

## Вариант 2

1. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

Варианты ответа:

а) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши

б) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)

в) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

г) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

2. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

Варианты ответа:

а) 12 ч.

б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

3. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...

Варианты ответа:

а) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)

б) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

в) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины

г) из мяса птицы

4. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...

Варианты ответа:

а) в пределах 0-8 0С

б) 10 0С

в) 12 0С

г) 16 0С

5. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

Варианты ответа:

а) 12 ч.

б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

6. Технологическая схема производства фасованного мяса

Варианты ответа:

- а) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- б) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- в) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- г) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

7. Технологическая схема производства ливерной колбасы

Варианты ответа:

- а) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
- б) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
- в) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
- г) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

8. В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?

Варианты ответа:

- а) парном, охлажденном, размороженном или соленом
- б) мороженом, охлажденном
- в) парном
- г) размороженном

9. Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?

Варианты ответа:

- а) печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности
- б) печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности
- в) ливер, бульон, соль, лук, пряности
- г) жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности

10. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас? Варианты ответа:

- а) для придания фаршу нежной консистенции
- б) для повышения пищевой ценности
- в) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
- г) для уплотнения фарша

11. Температура охлажденных ливерных колбас, 0С?

Варианты ответа:

- а) 2 0С

б) 4 0С

в) 6 0С

г) 8 0С

12. Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час? Варианты ответа:

а) 48 час

б) 8 час

в) при температуре 6 0С 12 час

г) при температуре 12 0С 24 час

13. Технологическая схема производства паштетов

Варианты ответа:

а) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка

б) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка

в) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка

г) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

14. На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Назовите их

Варианты ответа:

а) 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть б) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

в) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

г) 2- передняя и задняя часть

15. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части

Варианты ответа:

а) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

б) 4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб

в) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

г) 2 - передняя и задняя часть

### Вариант 3

1. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их

Варианты ответа:

а) 2 - передняя и задняя часть

б) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

в) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

г) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобед-  
ренная часть

2. Сроки хранения мясных консервов?

Варианты ответа:

а) 5 лет

**б) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары**

в) 2 года в зависимости от вида консервов и тары

г) 1 год

3. Что такое обвалка отрубов?

Варианты ответа:

а) Д+С

**б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей**

в) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов

г) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

4. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час? Варианты ответа:

а) 15 - 20 час

**б) 24-30 час и зависит от массы полутуш**

в) 10 -15 час и зависит от массы полутуш

г) 30 - 35 час

5. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час? Варианты ответа:

а) 20 час

б) 10 час

в) 30 час

**г) 40 час**

6. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...: Варианты ответа:

а) сырокопченые и варено-копченые

б) сыровяленые

**в) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые**

г) вареные и полукопченые

7. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных Варианты ответа:

а) колбас?

**б) парном**

в) охлажденном, замороженном

г) парном, охлажденном и размороженном

д) размороженном

8. Основными общими процессами производства колбас являются:

Варианты ответа:

- а) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- б) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- в) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий**
- г) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

9. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта? Варианты ответа:

- а) баранину
- б) говядину в/с, свинину нежирную**
- в) свинину любой упитанности
- г) говядину 2-й категории, свинину

10. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?

Варианты ответа:

- а) охлажденное
- б) замороженное
- в) парное мясо**
- г) размороженное

11. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

Варианты ответа:

- а) недавно размороженное
- б) свежее мясо
- в) парное мясо
- г) мороженое мясо, особенно долго хранившееся**

12. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас? Варианты ответа:

- а) свежего мяса
- б) охлажденного мяса**
- в) размороженного
- г) парного мяса

13. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

Варианты ответа:

- а) свежее мясо
- б) недавно размороженное
- в) парное мясо
- г) мясо, замораживаемое дважды**

14. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий? Варианты ответа:

- а) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение

б) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)

в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика

г) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса

15. Технологическая схема производства вареных колбас?

Варианты ответа:

а) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение

б) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение

в) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение

г) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

#### Вариант 4

1. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 80С, час?

Варианты ответа:

а) 36 час

б) 48-72 час

в) 24 – 48 час

г) 12 час

2. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?

Варианты ответа:

а) 0,5-1,5 % к массе мяса

б) 3-3,5 % к массе мяса

в) 2-2,5 % к массе мяса

г) 4 % к массе мяса

3. Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %? Варианты ответа:

а) 0,5-1,5 % к массе мяса

б) 3-3,5 % к массе мяса

в) 2-2,5 % к массе мяса

г) 4 % к массе мяса

4. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас? Варианты ответа:

а) улучшается консистенция



- б) сокращается продолжительность выдержки мяса
- в) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
- г) **увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий**

5. Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при сухом посоле) при температуре 0...4 0С составляет ..., час? Варианты ответа:

- а) **до 24 ч**
- б) не менее 6 ч (желательно 12 час.)
- в) не более 15 ч
- г) 10 ч

6. Привыработке, каких колбас используют длительный посол?

Варианты ответа:

- а) **вареных колбасных изделий**
- б) полукопченых колбасных изделий
- в) копчено-соленых (соленых) изделий

7. Длительность процесса посола зависит от ....

Варианты ответа:

- а) составления фарша
- б) количества введения посолочных веществ в виде растворов
- в) **степени измельчения и температуры**
- г) консистенции фарша

8. Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?

Варианты ответа:

- а) **повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса**
- б) происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле
- в) приводит к повышению концентрации соли в продукте
- г) улучшается консистенция

9. Какие колбасы подвергаются варке? Варианты ответа:

- а) **все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас**
- б) копченые и вареные
- в) все колбасные изделия
- г) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

10. Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью? Варианты ответа:

- а) **излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого**
- б) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки
- в) для улучшения обжарки, варки, консистенции



г) для улучшения варки и цвета колбас

11. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом? Варианты ответа:

а) не происходит деформации колбас

б) не происходит усушки колбас

в) улучшается окраска колбас

г) **устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат**

12. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для изделий малого диаметра должна достигать ..., 0С

Варианты ответа:

а) 20 -25 0С

б) 35 – 40 0С

в) **40 – 450С**

г) 45 - 65 0С

13. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?

Варианты ответа:

а) **70 – 80 0С до достижения в центре батона температуры 68 – 720С**

б) 60 – 70 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 70 0С

в) 50 – 60 0 С до достижения в центре батона температуры 70 – 75 0С

г) 40 – 50 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 0С

14. Продолжительность варки колбасных изделий составляет ..., мин?

Варианты ответа:

а) **15 – 20 мин зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки**

б) от 15 мин до 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

в) 1,5 – 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

г) 3,5 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

15. Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас? Варианты ответа:

а) **сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика**

б) улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного фарша связывать воду

в) вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода

г) повышается влагосвязывающая способность мяс

Ответы на тестовое задание дифференцированного зачета:  
**Эталоны ответов**

<b>1</b>	<b><i>A</i></b>
<b>2</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>3</b>	<b><i>A,б,в</i></b>
<b>4</b>	<b><i>A</i></b>
<b>5</b>	<b><i>в</i></b>
<b>6</b>	<b><i>A</i></b>
<b>7</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>8</b>	<b><i>A</i></b>
<b>9</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>10</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>11</b>	<b><i>Б?</i></b>
<b>12</b>	<b><i>A</i></b>
<b>13</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>14</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>15</b>	<b><i>В</i></b>
<b>16</b>	<b><i>A</i></b>
<b>17</b>	<b><i>В</i></b>
<b>18</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>19</b>	<b><i>A</i></b>
<b>20</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>21</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>22</b>	<b><i>A</i></b>
<b>23</b>	<b><i>A</i></b>
<b>24</b>	<b><i>A</i></b>
<b>25</b>	<b><i>A</i></b>
<b>26</b>	<b><i>В</i></b>
<b>27</b>	<b><i>В</i></b>
<b>28</b>	<b><i>A</i></b>
<b>29</b>	<b><i>В</i></b>
<b>30</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>31</b>	<b><i>В</i></b>
<b>32</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>33</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>34</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>35</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>36</b>	<b><i>В</i></b>
<b>37</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>38</b>	<b><i>В</i></b>
<b>39</b>	<b><i>Б</i></b>

<b>40</b>	<b><i>В</i></b>
<b>41</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>42</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>43</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>44</b>	<b><i>В</i></b>
<b>45</b>	<b><i>А</i></b>
<b>46</b>	<b><i>В</i></b>
<b>47</b>	<b><i>В</i></b>
<b>48</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>49</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>50</b>	<b><i>А</i></b>
<b>51</b>	<b><i>А</i></b>
<b>52</b>	<b><i>В</i></b>
<b>53</b>	<b><i>А</i></b>
<b>54</b>	<b><i>А</i></b>
<b>55</b>	<b><i>А</i></b>
<b>56</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>57</b>	<b><i>В</i></b>
<b>58</b>	<b><i>А</i></b>
<b>59</b>	<b><i>А</i></b>
<b>60</b>	<b><i>а</i></b>

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

---

<b><i>Правильные ответы</i></b>	<b><i>оценка</i></b>
15-13	5
12-11	4
10-8	3
8 и менее	2

### **4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

#### ***4.1 Паспорт***

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения Профессионального модуля ПМ 03 Технология производства колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ОК 1 - 9  
ПК 3.1 - 3.4

## Инструкция

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения задания 40 минут

### Экзаменационный билет №   1

#### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс   4   Специальность:   19.02.08.   Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства вареных колбасных изделий. Указать цели и температурные режимы технологических операций; указать возможные дефекты вареных колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Ассортимент и классификация полуфабрикатов. Сырье и материалы, используемые для производства полуфабрикатов, требования, предъявляемые к ним.
3. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 300 кг говядины 1-й категории, потери при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4% к массе мяса на костях.
4. Описать назначение, конструкцию и принцип действия куттера

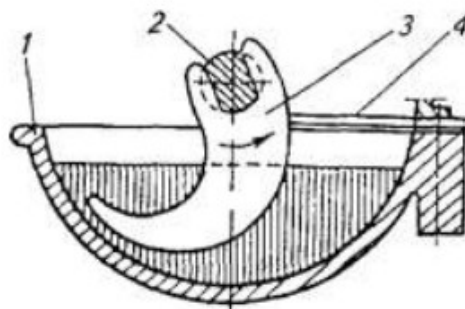
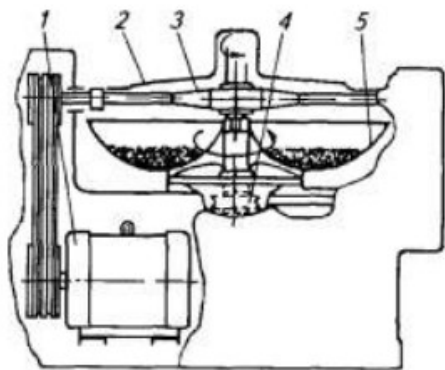


Рисунок 1 – Устройство куттера

Рисунок 2 – Режущий механизм куттера

Экзаменационный билет № 2

ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства сосисок. Указать цели и температурные режимы технологических операций. Указать возможные дефекты сосисок, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Технологические процессы производства фасованного мяса. Схемы разделки туш на сортовые отруба при производстве фасованного мяса.
3. Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 1 тонны сосисок говяжьих. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -110%.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия автомата для шприцевания оболочки фаршем В6-ФСБ.

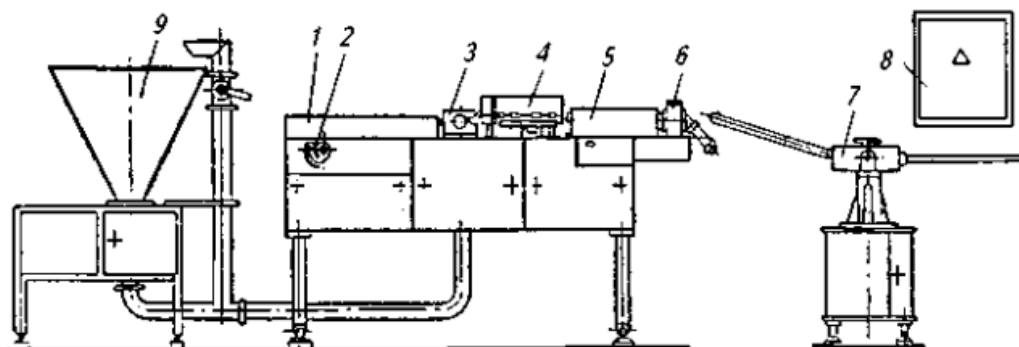


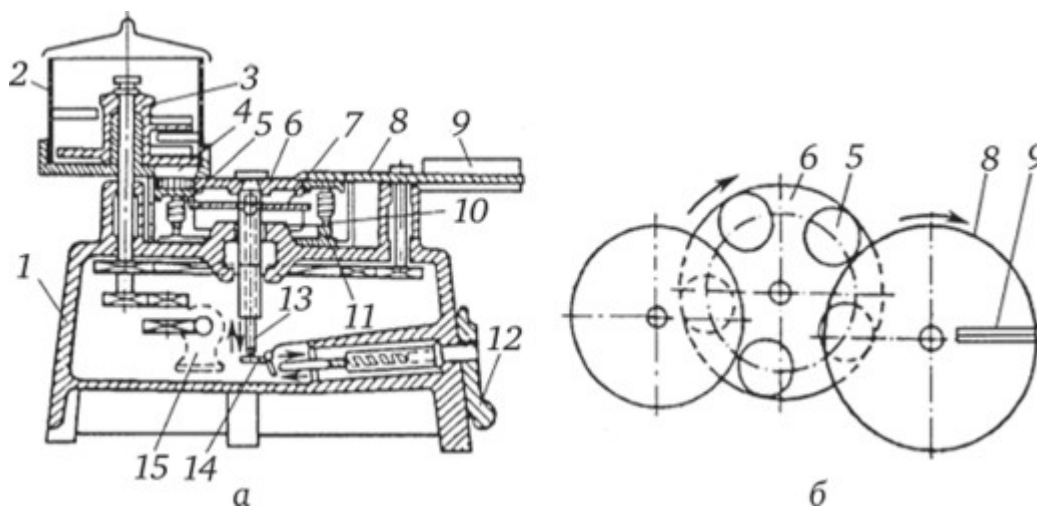
Рисунок 1 – Автомат для шприцевания оболочки фаршем В6-ФСБ

### Экзаменационный билет № 3

#### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства сарделек. Указать цели и температурные режимы технологических операций. Указать возможные дефекты сарделек, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Характеристика натуральных полуфабрикатов. Сырье и материалы, используемые для производства натуральных полуфабрикатов, требования, предъявляемые к ним.
3. Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства сарделек бородинских. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -117%. Определить нормы выхода количество жалованного мяса и потребного количества мяса на костях для производства 2500 кг готовой продукции.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия котлетного автомата АК2М-40.



а — общий вид; б — схема движения фарша при формировании котлет; 1 — корпус; 2 — загрузочный цилиндр; 3 — шестилопастный винт; 4 — овальное отверстие; 5 — поршень; 6 — стол; 7 — плита опорная; 8 — диск; 9 — скребок; 10 — винт; 11 — кулачок; 12 — рукоятка; 13 — валик; 14 — регулятор; 15 — привод

## Экзаменационный билет № 4

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства полукопченых колбас. Указать цели и температурные режимы технологических операций. Указать возможные дефекты полукопченых колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Технологический процесс изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.
3. Рассчитать потребное количество основного сырья и количество оболочки для производства 1500 кг. колбасы полукопченая волжская 2 сорта. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -77%.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия волчка

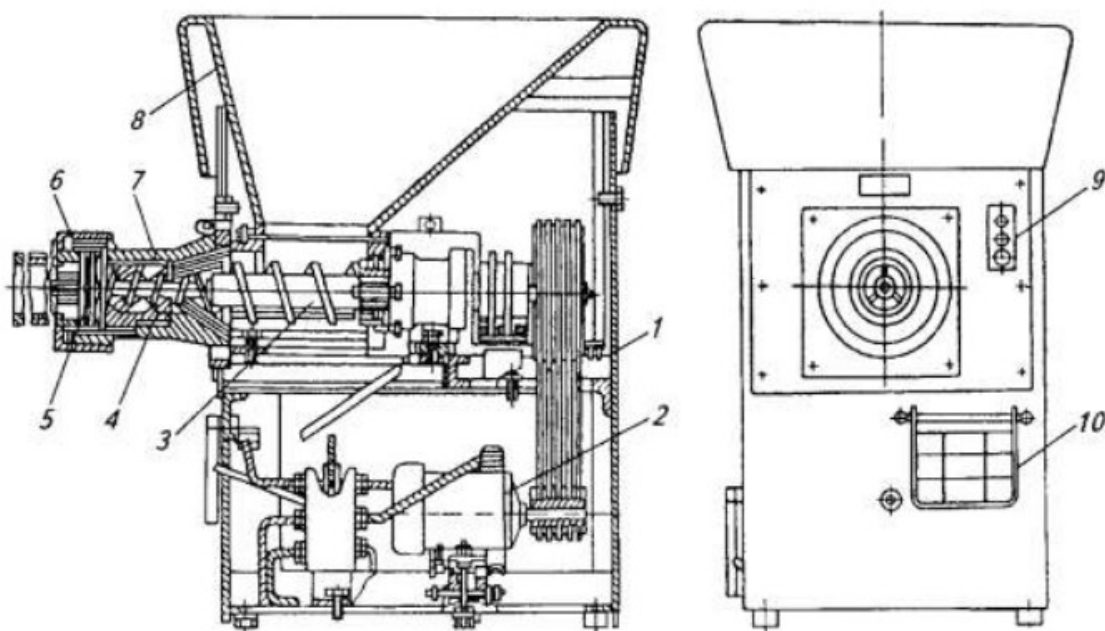


Рисунок 1 – Волчок К6-ФВП-120

## Экзаменационный билет № 5

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства варено-копченых колбас. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты варено-копченых колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Характеристика рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
3. Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства варено-копченой колбасы деликатесная высшего сорта. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -61%. Определить нормы выхода, количество жилованного мяса и потребного количества мяса на костях для производства 500 кг. готовой продукции.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия фаршемешалки

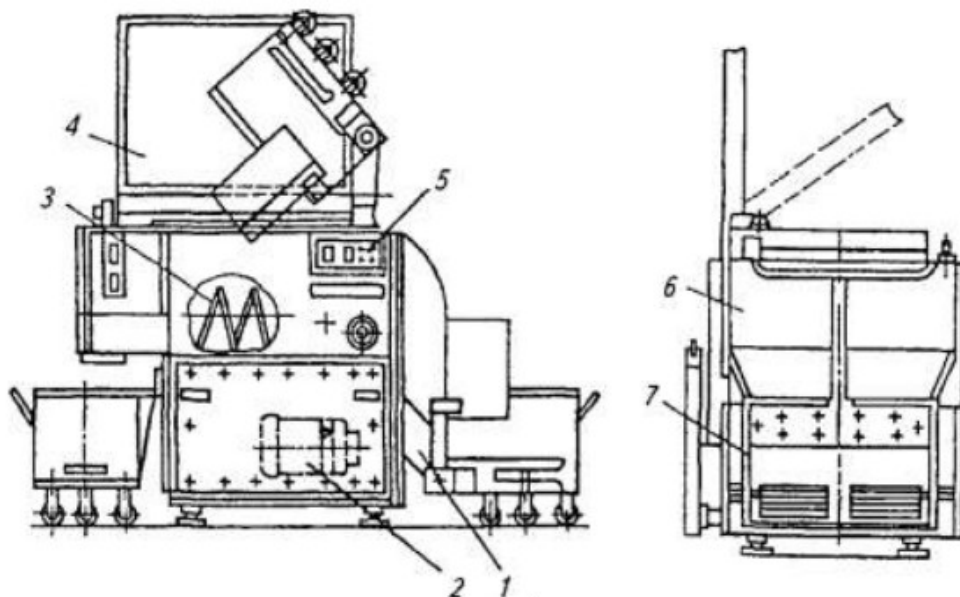


Рисунок 1 – Вакуумная фаршемешалка Л5-ФМВ-630А «Бирюса»



## Экзаменационный билет № 6

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства сырокопченых колбас. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты сырокопченых колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Характеристика рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Контроль качества сырья, материалов, продукции и технологических процессов производства мясных полуфабрикатов.
3. В колбасный цех мясоперерабатывающего предприятия, где вы работаете начальником цеха изготовления колбасных изделий, поступило мясное сырье с отклонениями от нормального хода автолиза - с признаками PSE (светлое, эксудативное, с кислым запахом. рН мяса=5,4). Какие действия будут вами приняты в данной ситуации.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия вакуумного шприца

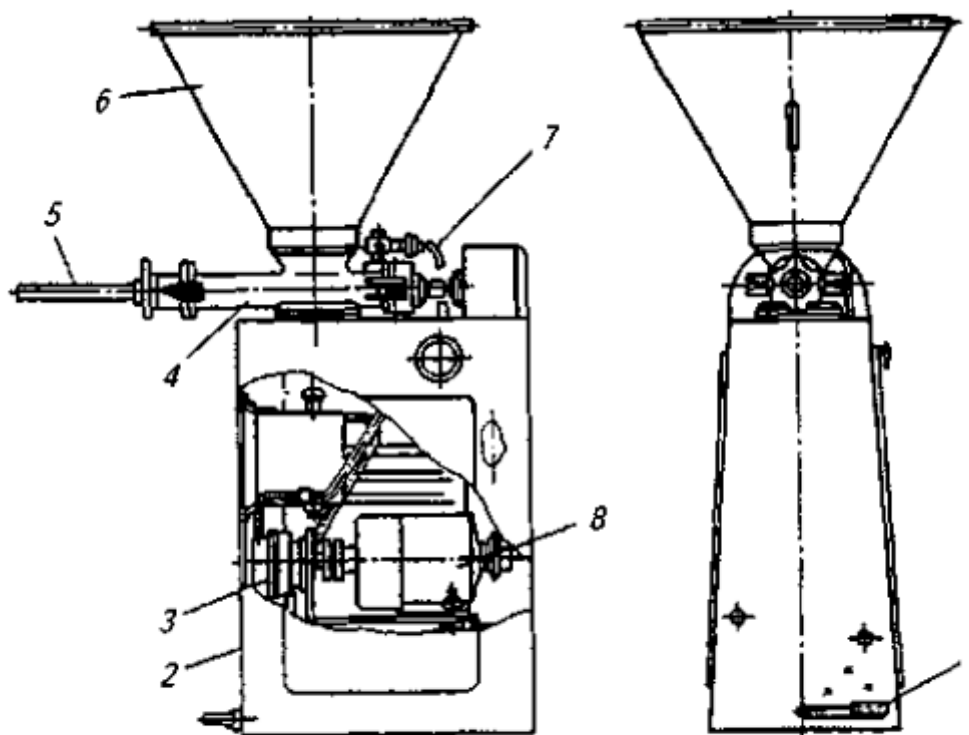


Рисунок 1 – Двухцевочный вакуумный шприц ФШ2-ЛМ

## Экзаменационный билет № 7

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства ливерных колбас. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты ливерных колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Характеристика замороженных полуфабрикатов в тесте. Технологический процесс изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте. Требования, предъявляемые к качеству замороженных полуфабрикатов в тесте.
3. Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 500 кг колбасы ливерной яичной. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -100%. Определить потребность сырья с учетом потерь при варке, бланшировке, разборке.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия фаршемешалки

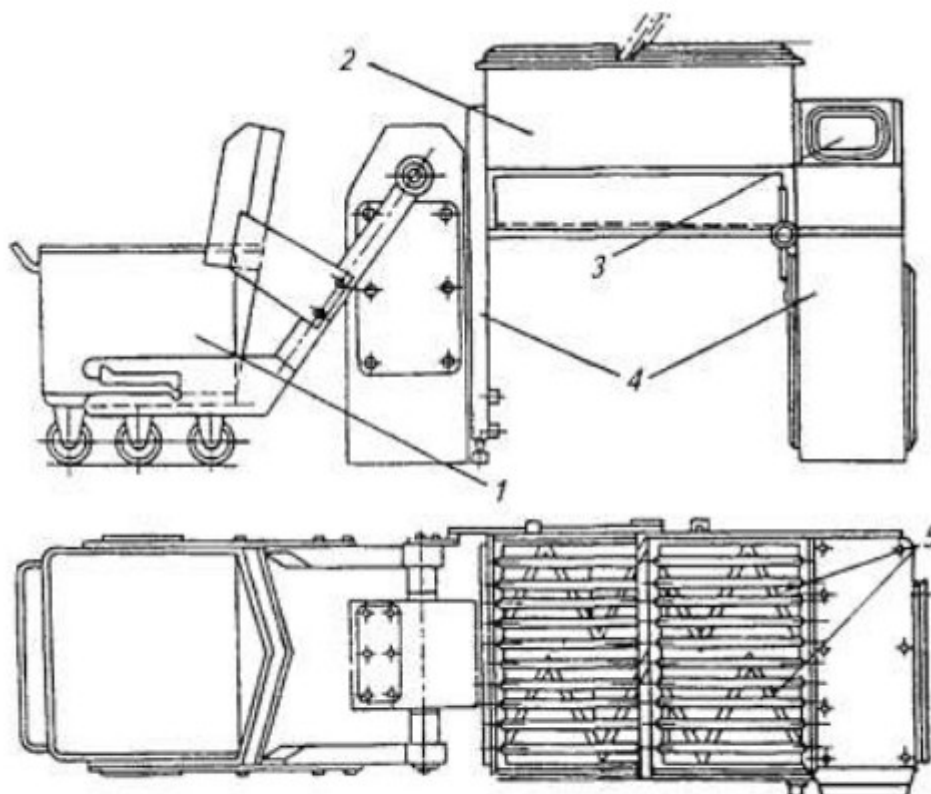


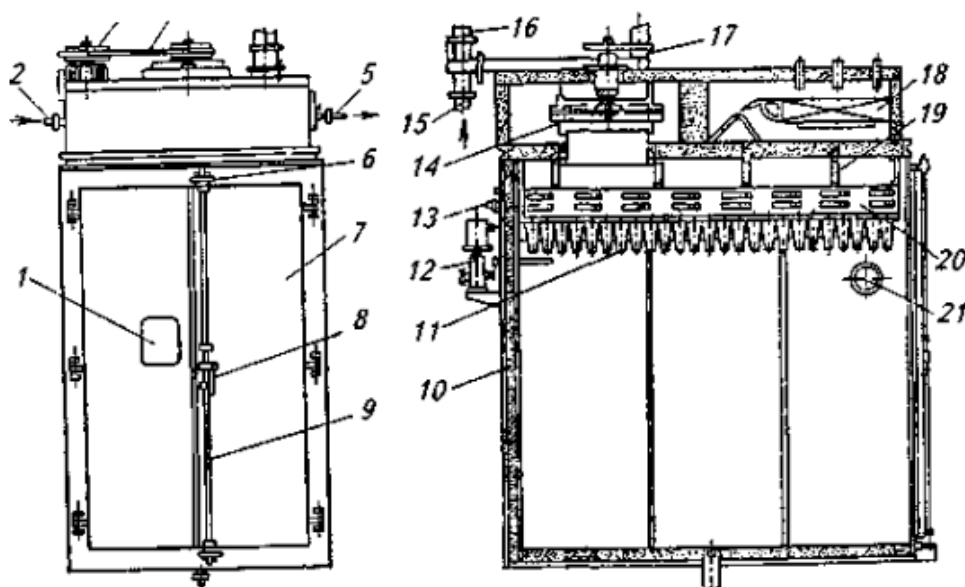
Рисунок 1 – Схема фаршемешалки Л5-ФМ2-У-335

## Экзаменационный билет № 8

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства мясных хлебов. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты мясных хлебов, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Технологический процесс изготовления рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Контроль качества сырья, материалов, продукции и технологических процессов производства мясных полуфабрикатов.
3. Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 1 тонны хлеба мясного курского. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -100%.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия универсальной термокамеры.



*a*–вид спереди; *b*–разрез

Рисунок 1 – Универсальная термокамера

## Экзаменационный билет № 9

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства кровяных колбас. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты кровяных колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
2. Характеристика натуральных полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов.
3. Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 1,4 колбасы вареной домашней. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -120-122%
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия универсальной термокамеры.

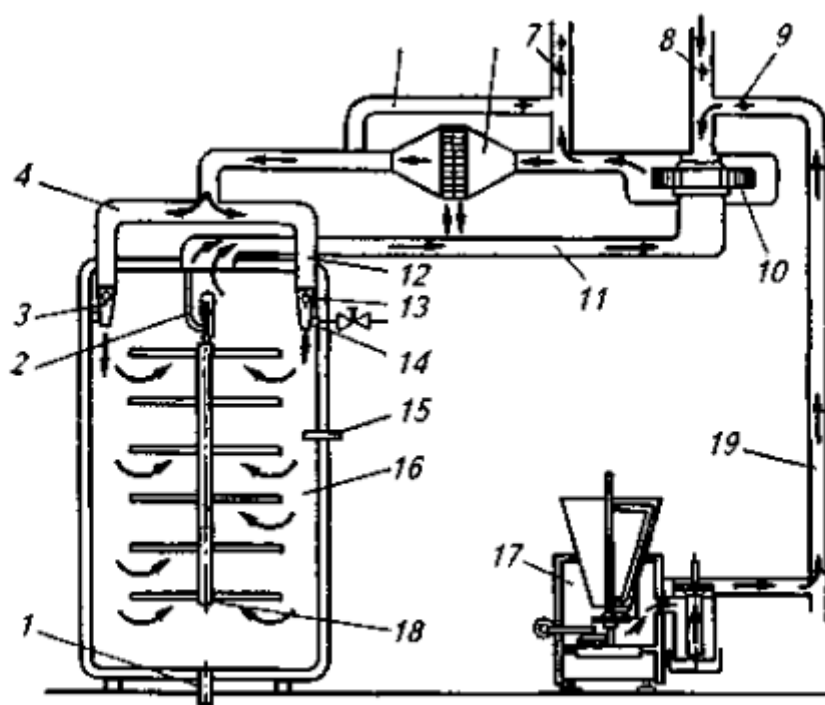


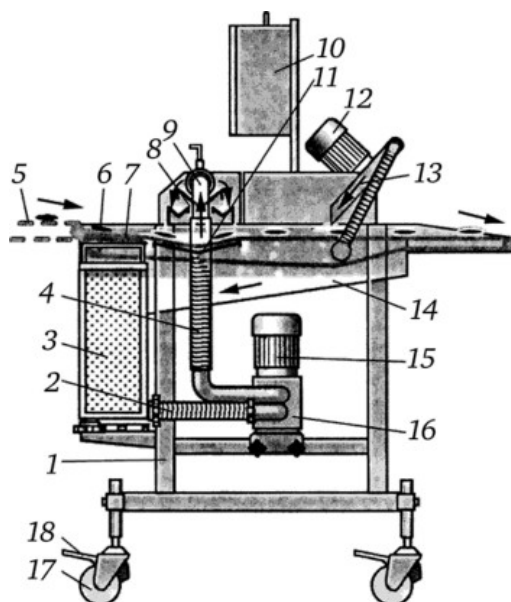
Рисунок 1 – Принцип работы универсальной термокамеры

## Экзаменационный билет № 10

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства мясных паштетов. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты мясных паштетов, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Ассортимент и классификация полуфабрикатов. Сырье и материалы, используемые для производства полуфабрикатов, требования, предъявляемые к ним. Подготовка основного сырья и материалов в мясных полуфабрикатах.
3. Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства 400 кг колбасы кровяной закусочной 1 сорта. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -100%. Определить потребность сырья с учетом потерь при варке, бланшировке, разборке.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия лезонирующей машины типа ER.



1 — рама; 2 — трубопровод всасывающий; 3 — бак для лезона; 4 — трубопровод нагнетательный; 5 — транспортер подающий; 6 — изделие; 7 — конвейер; 8 — распределитель; 9 — трубопровод подающий; 10 — панель управления; 11 — ванночка; 12 — вентилятор; 13 — воздуховод; 14 — поддон; 15 — электродвигатель; 16 — насос; 17 — колесо; 18 — тормоз

Экзаменационный билет № 11

ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологические схемы производства копчено-вареных продуктов из свинины: окороков Тамбовский, Воронежский. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты копчено-вареных продуктов из свинины: окороков Тамбовский, Воронежский причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Ассортимент и классификация полуфабрикатов. Технологические процессы производства фасованного мяса. Схемы разделки туш на сортовые отруба при производстве фасованного мяса.
3. Определите массу сырья, необходимого для производства окороков Тамбовский и Воронежский от свиных полутуш I категории с массой 70 кг. и готовой продукции, если выход окорока Тамбовский вареный - 85%, а окорока Воронежский- 82% от массы несоленого сырья.
4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия посолочного автомата.

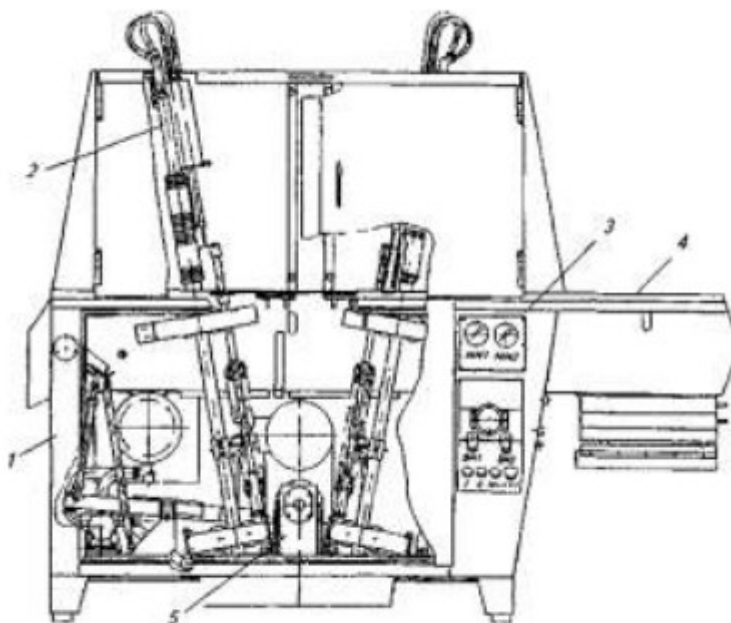


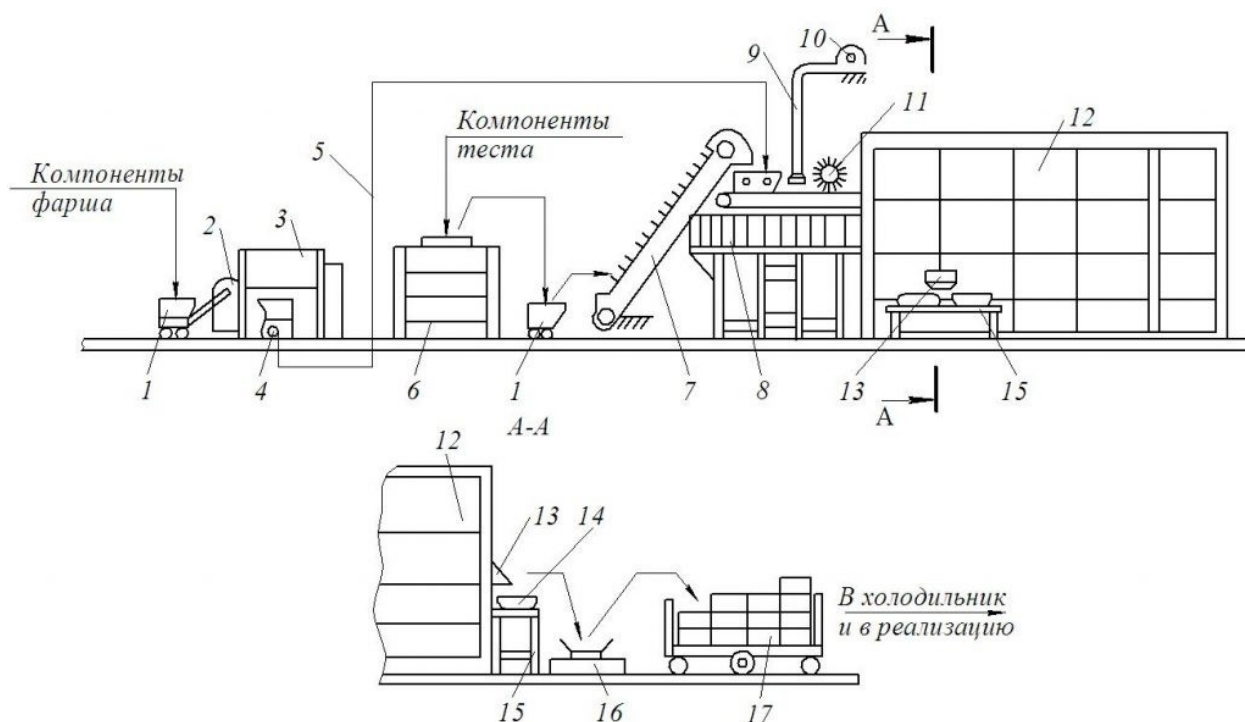
Рисунок – Посолочный автомат ФАЛ

## Экзаменационный билет № 12

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологические схемы производства сырокопченых продуктов из свинины: корейки, грудинки. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты сырокопченых продуктов из свинины: корейки, грудинки, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Ассортимент и классификация полуфабрикатов. Сырье и материалы, используемые для производства полуфабрикатов, требования, предъявляемые к ним. Подготовка основного сырья и материалов в мясных полуфабрикатах.
3. Определите массу сырья для производства сырокопченой корейки при разделке свинных полутуш в шкуре, массой 50 кг мяса на костях. Определите выход готовой продукции.
4. Опишите назначение, принцип действия технологической линии производства пельменей.



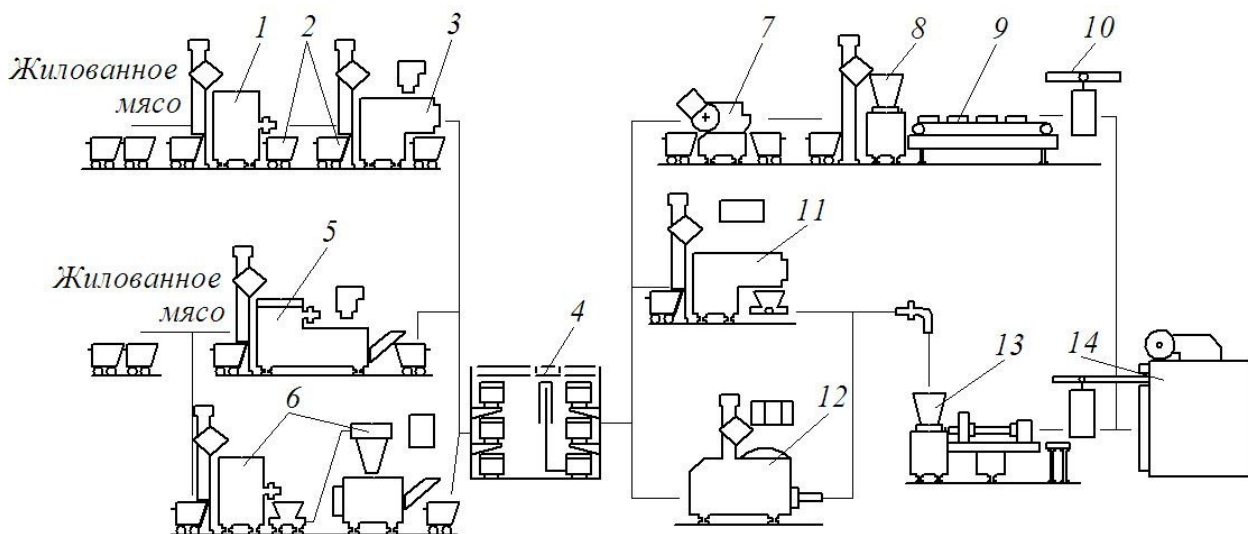


## Экзаменационный билет № 13

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологические схемы производства вареных продуктов из свинины. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты вареных продуктов из свинины, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Характеристика натуральных полуфабрикатов. Сырье и материалы, используемые для производства натуральных полуфабрикатов, требования, предъявляемые к ним.
3. Определите массу сырья для производства вареного рулета ленинградского при разделке свиных полутуш в шкуре, массой 70 кг. мяса на костях. Определите выход готовой продукции.
4. Опишите назначение, принцип действия технологической линии производства вареных колбас.



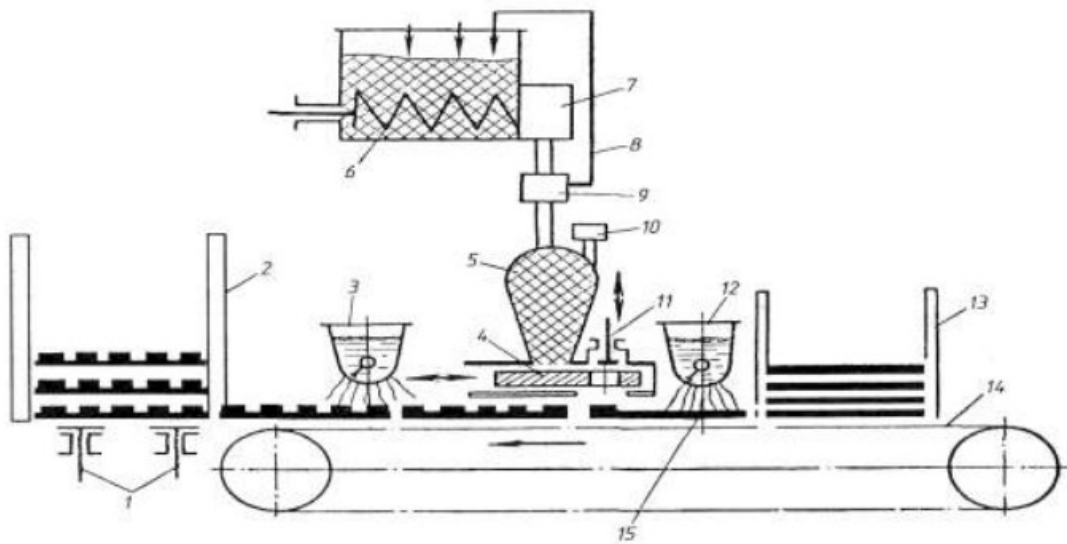


## Экзаменационный билет № 14

### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологические схемы производства продуктов из баранины. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты продуктов из баранины, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Характеристика рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Контроль качества сырья, материалов, продукции и технологических процессов производства мясных полуфабрикатов.
3. В цех поступает мясное сырьё с признаками DFD. Вы выполняете обязанности технолога цеха изготовления колбасных изделий. Ваши действия.
4. Рассмотреть технологическую схему котлетного автомата с плоской формующей пластиной и укладкой котлет на лотки. Указать, из каких узлов состоит данный автомат. Описать его устройство и принцип действия.



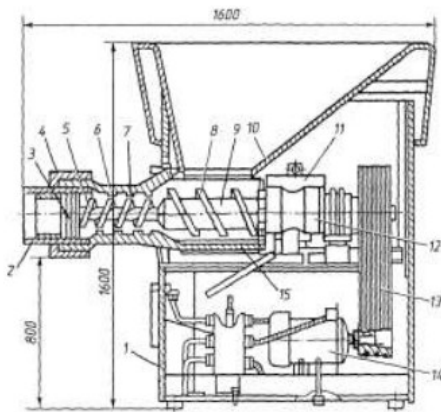
### Экзаменационный билет № 15

#### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

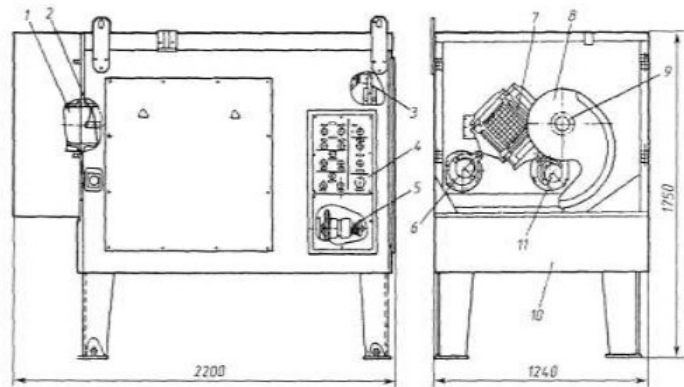
Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологические схемы производства продуктов из конины. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты продуктов из конины, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Характеристика замороженных полуфабрикатов в тесте. Технологический процесс изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте. Требования, предъявляемые к качеству замороженных полуфабрикатов в тесте.
3. В цех поступило мясное сырье с признаками PSE. Вы начальник цеха изготовления колбасных и соленых изделий. Ваши действия расписать по пунктам.
4. Рассмотреть схематические изображения оборудования для измельчения: волчка и шпигорезки. Указать название и назначение основных элементов конструкции.

А) Волчок



Б) Шпигорезка



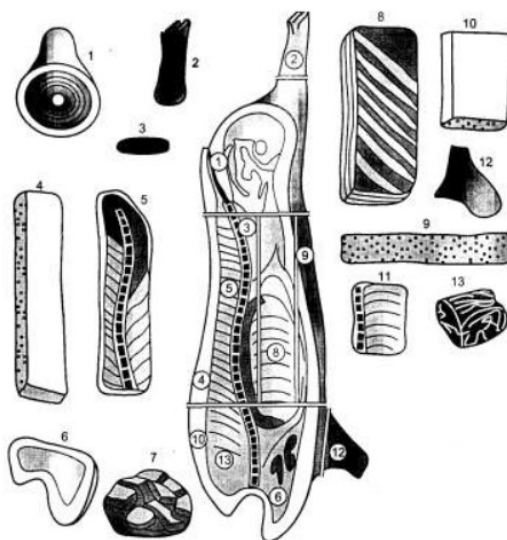
### Экзаменационный билет № 16

#### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

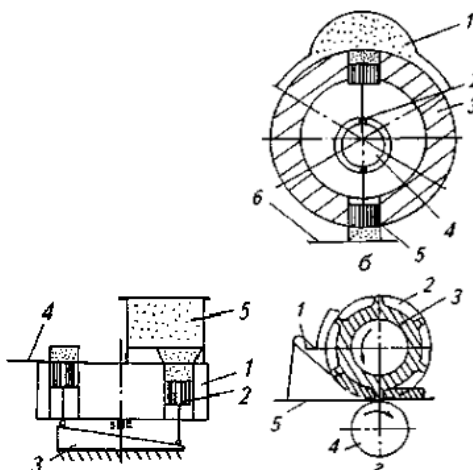
Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства кровяных колбас. Указать цели и температурные режимы технологических операций.

2. Составить технологические схемы производства фасованного мяса. Указать цели и температурные режимы технологических операций, указать возможные дефекты фасованного мяса, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения)
3. Определите, какая схема разделки изображена на рисунке. Определите части туш (полутуш), изображенных на рисунке. Определите направление использования различных частей туши.



4. Описать назначение, конструкцию и принцип действия устройств для формирования котлет.



*а*—однорядного типа; *б*—многорядного типа; *в*—с многогнездовой плитой

Рисунок – Схема работы устройств для формирования котлет

### Экзаменационный билет № 17

#### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства вареных колбасных изделий. Указать цели и температурные режимы технологических

- операций; указать возможные дефекты вареных колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).
2. Составить технологические схемы производства замороженных полуфабрикатов в тесте. Указать цели и температурные режимы технологических операций.
  3. Вы работаете мастером цеха по производству полуфабрикатов. За последний месяц работы вашего цеха отмечено ухудшение качества замороженных полуфабрикатов в тесте, производимых по стандартной технологической схеме. Ваши действия, расписать по пунктам.
  4. Опишите назначение, конструкцию и принцип действия котлетного автомата

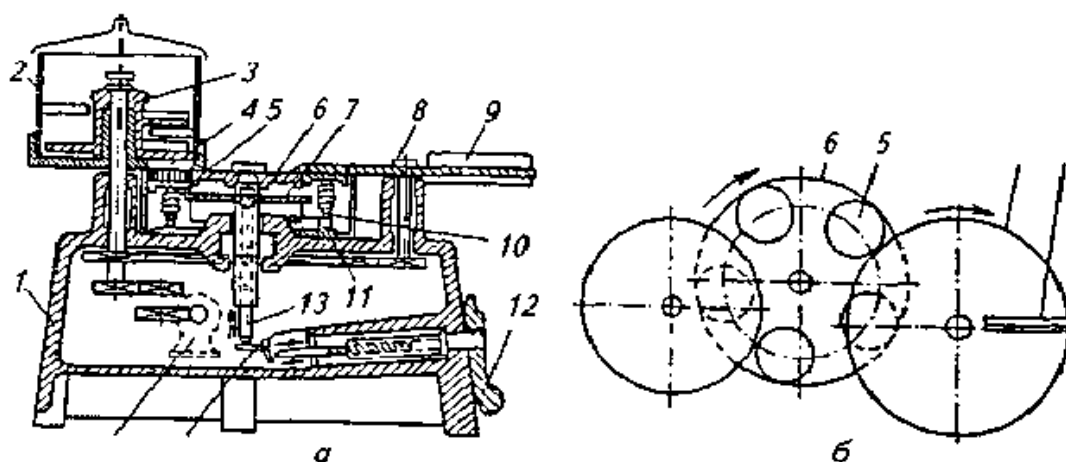


Рисунок – Котлетный автомат АК2М-40

Экзаменационный билет № 18

**ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов**

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства сосисок. Указать цели и температурные режимы технологических операций. Указать

возможные дефекты сосисок, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).

2. Характеристика натуральных полуфабрикатов. Сырье и материалы, используемые для производства натуральных полуфабрикатов, требования, предъявляемые к ним.
3. Рассчитать потребное количество сырья и материалов для производства варено-копченой колбасы деликатесная высшего сорта. Выход готовой продукции к массе несоленого сырья -61%. Определить нормы выхода, количество жилованного мяса и потребного количества мяса на костях для производства 500 кг. готовой продукции.
4. Описать назначение, конструкцию и принцип действия куттера

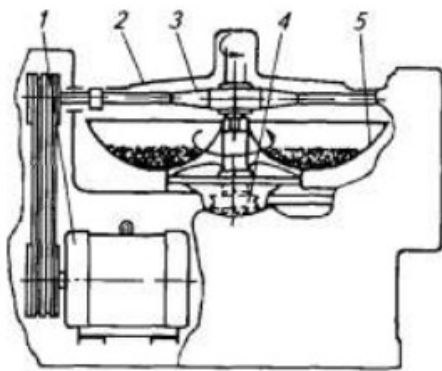


Рисунок 1 – Устройство куттера

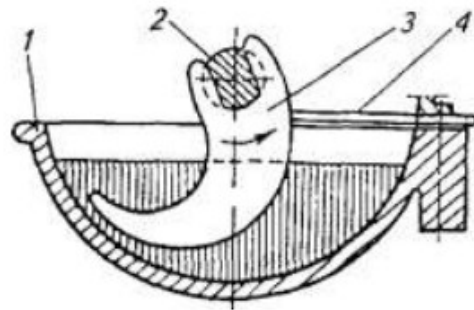


Рисунок 2 – Режущий механизм куттера

### Экзаменационный билет № 19

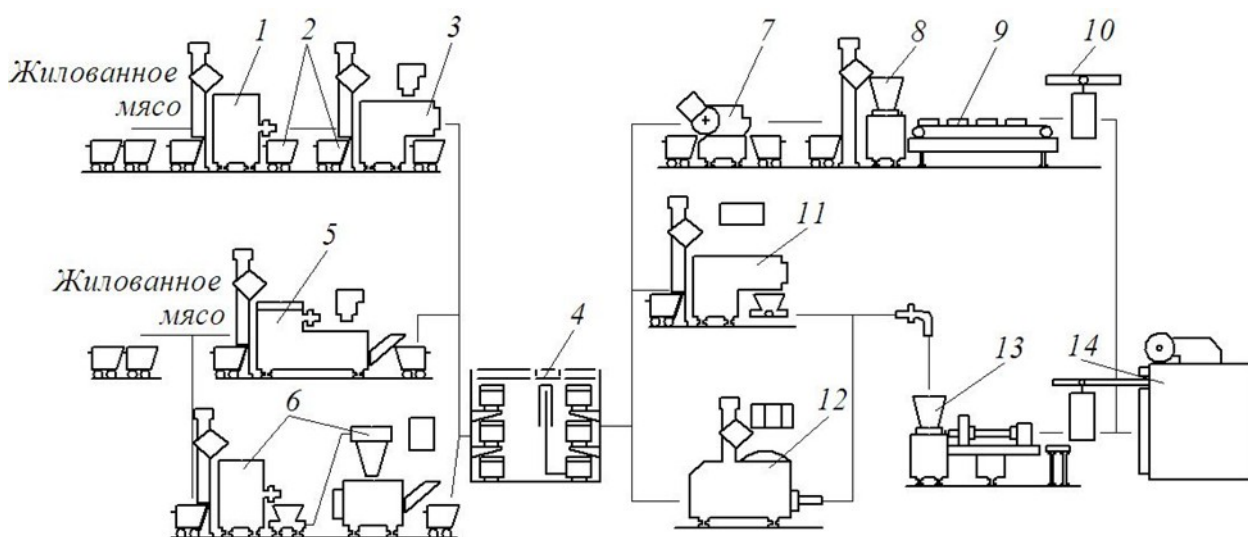
#### ПМ 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

Курс 4 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Составить технологическую схему производства ливерных колбас. Указать цели и температурные режимы технологических операций,

указать возможные дефекты ливерных колбас, причины их возникновения и методы предотвращения (устранения).

2. Технологический процесс изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов. Требования, предъявляемые к ним.
3. В колбасный цех мясоперерабатывающего предприятия, где вы работаете начальником цеха изготовления колбасных изделий, поступило мясное сырье с отклонениями от нормального хода автолиза - с признаками PSE (светлое, эксудативное, с кислым запахом. рН мяса=5,4). Какие действия будут вами приняты в данной ситуации.
4. Опишите назначение, принцип действия технологической линии производства вареных колбас.



## 5. Пакет экзаменатора

### 5.1. Условия

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 19

#### Условие выполнения задания

1. Место выполнения – учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 440 мин

**Текст задания:** Дайте полный ответ на поставленные вопросы.

<b>Критерии оценки</b>		
<p>ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p> <p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p> <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивая их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответ-</p>	<p>Анализ причин, вызывающих нарушение технологического процесса.</p> <p>Разработка возможных альтернативных решений</p> <p>Выбор адекватного решения в данной ситуации</p> <p>Эффективность и обоснованность предложенных мероприятий для разрешения производственной ситуации</p> <p>Организация и контроль данного решения. Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии, активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу.</p> <p>Результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>Обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении документации и презентации результатов выполнения работы.</p> <p>Использование дополнительной профессиональной литературы, Интернет – источников для самообразования, профессионального и личностного развития.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, исследовательской работе; положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p> <p>участие в поисково-исследовательской работе, в разработке</p>	<p>«да», «нет»</p>

<p>ственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> <p>ОК10.Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности</p>		
--	--	--

## **5.2 Оценочная ведомость по профессиональному модулю**

### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Группа ТМП-487

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
 профессионального модуля Производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

#### Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	ПК 3.1.	3	
2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	ПК 3.2.	3	
3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	ПК 3.3.	3	
4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий, полуфабрикатов	ПК 3.4	3	
5.	Грамотность	ОК 1, 2, 4.	3	
6.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
7.	Умение решать поставленные задачи	ПК 3.1.-3.4	3	
8.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 3.1.-3.4.	3	
9.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 3.1.-3.4	3	
		Итого максимально	<b>27</b>	

#### Критерии оценки:

25-27 баллов – 5 «отлично»

20-24 балла – 4 «хорошо»

17- 19 баллов – 3 «удовлетворительно»

#### ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК.3.1. Контролировать качество	Умеют демонстрировать оценки качества об-		



сырья и полуфабрикатов	работки сырья и полуфабрикатов		
ПК.3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Умеют вести технологический процесс производства колбасных изделий.		
ПК.3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов	Умеют вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов		
ПК.3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Умеют эксплуатировать и технически обслуживать технологическое оборудование.		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Брать на себя ответственность осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь правильно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Продуктивно работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений в результате выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Эффективно заниматься личностным развитием, самообразованием, повышением квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Внедрять и уметь подстраиваться под инновационные технологии.		
ОК10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений в результате выполнения заданий.		

***Оценка защиты***

Вид профессиональной деятельности: освоен/не освоен

Квалификационная комиссия:

Председатель комиссии:

Члены комиссии

### 5.3 Сводная ведомость

ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

Группа ТМП-497

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	МДК. 03.01 Технология производства колбасных из- делий	МДК.03.02. Технология производства копчёных изде- лий и полуфаб- рикатов	ПМ.03 Учебная практика	ПМ.03 Производ- ственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	Итого	Освоение (да/нет)
1	Агеева Алена																			
2	Бакан Анастасия																			
3	Богданова Лиза																			
4	Григорьева Полина																			
5	Дерябина Варя																			
6	Зорькин Антон																			
7	Истомин Слава																			
8	Куценко Настя																			
9	Марчинкова Лиза																			
10	Правикова Ксения																			
11	Серенко Таня																			
12	Стещенко Регина																			
13	Тимошенко Карина																			
14	Фадеев Никита																			
15	Штумпф Анна																			

Комиссия:

Председатель \_\_\_\_\_ Медникова Т.А.  
батых

Преподаватель \_\_\_\_\_ Логинова Т.В.

Заведующий учебной частью \_\_\_\_\_ Е.А. Гор -

Преподаватель \_\_\_\_\_ Шульга А.В.



Министерство образования Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-  
производственной работе

\_\_\_\_\_ А.В. Чупина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022\_

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по учебной дисциплине (МДК)**

*Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов*

основной профессиональной образовательной программы

по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов

Новосибирск  
2022

Комплект контрольно-измерительных материалов (контрольно-оценочных средств) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.08 *Технология мяса и мясных продуктов*, программы профессионального модуля *Производство колбасных, копчёных изделий и полуфабрикатов*.

**Разработчик(и):**

ГАПОУ НСО НКППиП преподаватель А.В. Шульга  
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии  
общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 \_\_\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 \_\_\_\_ г.

## Содержание:

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов (ККИМ).....	2
1.1 Область применения.....	2
1.2 Результаты освоения учебной дисциплины (МДК), подлежащие проверке.....	2
1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины.....	4
1.4. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных занятий.....	7
2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний.....	7
2.1 Задание для экзаменуемого.....	7
2.2 Пакет экзаменатора.....	14
Приложение: Перечень практических работ.....	16



# **1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов (ККИМ)**

## ***1.1 Область применения***

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины, МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов, по специальности СПО 19.02.08 *Технология мяса и мясопродуктов с углубленным уровнем подготовки.*

## ***1.2 Результаты освоения учебной дисциплины (МДК), подлежащие проверке.***

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- ассортимент продукции колбасных изделий;
- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий;
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- ассортимент продукции копченых изделий;
- требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;

- методику технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.

Формой аттестации по учебной дисциплине является «Дифференцированный зачёт»

### **1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины**

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

<b>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции</b> <i>(желательно сгруппировать и проверять комплексно, сгруппировать умения и общие компетенции)</i>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Форма контроля и оценивания, средства проверки</b>
<b>Уметь:</b>			
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Освоен/не освоен	Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Освоен/не освоен	Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Уметь принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Освоен/не освоен	Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.

ответственность	ответственность.		работ, наблюдение.
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Брать на себя ответственность осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Освоен/не освоен	Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Уметь правильно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Продуктивно работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений в результате выполнения заданий.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Эффективно заниматься личностным развитием, самообразованием, повышением квалификации.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Внедрять и уметь подстраиваться под инновационные технологии.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных</i>

деятельности			<i>работ, наблюдение.</i>
ОК10.Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений в результате выполнения заданий.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

*Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса является и оценка умений и знаний. Оценка теоретического курса междисциплинарного курса осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:*

***-текущий контроль – устный опрос;***

***-рубежный контроль – контрольная работа/самостоятельная работа;***

***-промежуточная аттестация – контрольная работа***

*Контрольная работа проводится в сроки, установленные учебным планом, и определяемые календарным учебным графиком образовательного процесса.*

***Характеристика заданий:***

По видам – теоретические, практические.

По типам – ответы на экзаменационные вопросы.

Результатом освоения модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Технология мяса и мясных продуктов»

Вариативность – 3

Время выполнения – 30 мин.

***Критерии оценки***

Критерии оценивания:

«5» – 15-13 правильных ответов

«4» – 12-11 правильных ответов

«3» – 10-8 правильных ответов

«2» – 8-0 правильных ответов

***Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:***

Отметкой «отлично» оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой «хорошо» оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

Отметкой **«удовлетворительно»** оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой **«неудовлетворительно»** оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответ.

## **1.4. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных занятий**

*Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете*

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кабинета:*

- *рабочие столы;*
- *комплект учебно-методической документации;*
- *комплект разноуровневых тестовых, практических и контрольных заданий по темам;*
- *наглядные пособия, макеты, стенды.*

*Технические средства обучения: компьютеры, телевизор*

## **2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний**

### **2.1 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Инструкция для обучающихся**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 минут

#### **Задание**

#### **Вариант 1**

1. Мясные полуфабрикаты — это .....

Варианты ответа:

**а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)**

б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

г) процесс обработки продуктов

2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

Варианты ответа:

а) панированные, рубленые, котлеты, пельмени

б) натуральные, мясной фарш, пельмени

в) котлеты, пельмени, мясной фарш

**г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш**

3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

Варианты ответа:

- а) телятина, свинина 1-4 категорий
- б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- в) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- г) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает  
Варианты ответа:

- а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- в) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5. Разделкой мясаназывают операции по ...

Варианты ответа:

- а) разделению туши на семь частей
- б) разделению туши на две части
- в) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- г) разделению туши на три части

6. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют  
Варианты ответа:

- а) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
- б) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- в) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- г) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

7. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

Варианты ответа:

- а) безкостные
- б) мясокостные
- в) костные
- г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

8. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

Варианты ответа:

- а) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- б) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- в) свинину 1,2,3 и 4 категорий
- г) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину



9. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

Варианты ответа:

а) мясо размороженное

б) мясо птицы

в) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

г) мясо, замороженное более одного раза

10. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

Варианты ответа:

а) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С

б) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С

в) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов

г) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

11. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка

б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

12. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

а) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка

б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

13. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые

полуфабрикаты: Варианты ответа:

а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка

б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка

в) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка

г) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

14. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет

...

Варианты ответа:

а) 12 ч.

б) 24 ч.

в) 72 ч.

г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

15. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...

Варианты ответа:

а) 12 0С.

б) 10 0С

в) не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.

г) 16 0С

## Вариант 2

1. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

Варианты ответа:

а) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши

б) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)

в) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

г) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

2. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

Варианты ответа:

а) 12 ч.

б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

3. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...

Варианты ответа:

а) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)

б) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

в) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины

г) из мяса птицы

4. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...

Варианты ответа:

а) в пределах 0-8 0С

б) 10 0С

в) 12 0С

г) 16 0С

5. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

Варианты ответа:

а) 12 ч.

б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

в) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

6. Технологическая схема производства фасованного мяса

Варианты ответа:

а) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

б) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

в) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

г) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

7. Технологическая схема производства ливерной колбасы

Варианты ответа:

а) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

б) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка

в) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение

г) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

8. В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?

Варианты ответа:

а) парном, охлажденном, размороженном или соленом

б) мороженом, охлажденном

в) парном

г) размороженном

9. Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?

Варианты ответа:

а) печень, прибавляют 5 % бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2 % соли, лук, пряности

б) печень, щековину или жирную свинину, 5 % бульона, лук, 2 % соли и пряности

в) ливер, бульон, соль, лук, пряности

г) жирную свинину или щековину, печень, 5 % бульона, 2 % соли, лук и пряности

10. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас? Варианты ответа:

а) для придания фаршу нежной консистенции

б) для повышения пищевой ценности

в) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон

г) для уплотнения фарша

11. Температура охлажденных ливерных колбас, 0С?

Варианты ответа:

а) 2 0С

б) 4 0С

в) 6 0С

г) 8 0С

12. Режимы и сроки хранения колбасных изделий: ливерных, кровяных, зельцев..., час? Варианты ответа:

а) 48 час

б) 8 час

в) при температуре 6 0С 12 час

г) при температуре 12 0С 24 час

13. Технологическая схема производства паштетов

Варианты ответа:

а) зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка

б) зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка

в) промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка

г) варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

14. На сколько частей производят разделку говяжьей полутуши для колбасного производства? Назовите их

Варианты ответа:

а) 4 – шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть,

тазобедренная часть б) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

**в) 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть**

г) 2- передняя и задняя часть

15. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части

Варианты ответа:

а) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

**б) 4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб**

в) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

г) 2 - передняя и задняя часть

### Вариант 3

1. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их

Варианты ответа:

а) 2 - передняя и задняя часть

б) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

**в) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть**

г) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

2. Сроки хранения мясных консервов?

Варианты ответа:

а) 5 лет

**б) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары**

в) 2 года в зависимости от вида консервов и тары

г) 1 год

3. Что такое обвалка отрубов?

Варианты ответа:

а) Д+С

**б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей**

в) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов

г) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

4. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час? Варианты ответа:
- а) 15 - 20 час
  - б) 24-30 час и зависит от массы полутуш**
  - в) 10 -15 час и зависит от массы полутуш
  - г) 30 - 35 час
5. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час? Варианты ответа:
- а) 20 час
  - б) 10 час
  - в) 30 час
  - г) 40 час**
6. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...: Варианты ответа:
- а) сырокопченые и варено-копченые
  - б) сыровяленые
  - в) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые**
  - г) вареные и полукопченые
7. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас? Варианты ответа:
- а) колбас?
  - б) парном**
  - в) охлажденном, замороженном
  - г) парном, охлажденном и размороженном
  - д) размороженном
8. Основными общими процессами производства колбас являются: Варианты ответа:
- а) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
  - б) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
  - в) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий**
  - г) подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
9. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта? Варианты ответа:
- а) баранину
  - б) говядину в/с, свинину нежирную**
  - в) свинину любой упитанности
  - г) говядину 2-й категории, свинину
10. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?

Варианты ответа:

- а) охлажденное
- б) замороженное
- в) парное мясо**
- г) размороженное

11. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

Варианты ответа:

- а) недавно размороженное
- б) свежее мясо
- в) парное мясо
- г) мороженое мясо, особенно долго хранившееся**

12. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас? Варианты ответа:

- а) свежего мяса
- б) охлажденного мяса**
- в) размороженного
- г) парного мяса

13. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

Варианты ответа:

- а) свежее мясо
- б) недавно размороженное
- в) парное мясо
- г) мясо, замораживаемое дважды**

14. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий? Варианты ответа:

- а) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
- б) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
- в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика**
- г) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса

15. Технологическая схема производства вареных колбас?

Варианты ответа:

- а) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение**



- б) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
- в) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
- г) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

#### Вариант 4

1. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 80С, час?

Варианты ответа:

- а) 36 час
- б) 48-72 час
- в) 24 – 48 час**
- г) 12 час

2. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?

Варианты ответа:

- а) 0,5-1,5 % к массе мяса
- б) 3-3,5 % к массе мяса
- в) 2-2,5 % к массе мяса**
- г) 4 % к массе мяса

3. Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %? Варианты ответа:

- а) 0,5-1,5 % к массе мяса
- б) 3-3,5 % к массе мяса**
- в) 2-2,5 % к массе мяса
- г) 4 % к массе мяса

4. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас? Варианты ответа:

- а) улучшается консистенция
- б) сокращается продолжительность выдержки мяса
- в) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
- г) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий**

5. Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при сухом посоле) при температуре 0...4 0С составляет ..., час? Варианты ответа:

- а) до 24 ч**
- б) не менее 6 ч (желательно 12 час.)
- в) не более 15 ч
- г) 10 ч

6. Привыработке, каких колбас используют длительный посол?



Варианты ответа:

**а) вареных колбасных изделий**

б) полукопченых колбасных изделий

в) копчено-соленых (соленых) изделий

7. Длительность процесса посола зависит от ....

Варианты ответа:

а) составления фарша

б) количества введения посолочных веществ в виде растворов

**в) степени измельчения и температуры**

г) консистенции фарша

8. Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?

Варианты ответа:

**а) повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса**

б) происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле

в) приводит к повышению концентрации соли в продукте

г) улучшается консистенция

9. Какие колбасы подвергаются варке? Варианты ответа:

**а) все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас**

б) копченые и вареные

в) все колбасные изделия

г) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

10. Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью? Варианты ответа:

**а) излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого**

б) для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки

в) для улучшения обжарки, варки, консистенции

г) для улучшения варки и цвета колбас

11. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом? Варианты ответа:

а) не происходит деформации колбас

б) не происходит усушки колбас

в) улучшается окраска колбас

**г) устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат**

12. В конце обжарки температура в центре колбасного батона для изделий малого диаметра должна достигать ..., 0С

Варианты ответа:

- а) 20 -25 0С
- б) 35 – 40 0С
- в) 40 – 450С**
- г) 45 - 65 0С

13. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?

Варианты ответа:

- а) 70 – 80 0С до достижения в центре батона температуры 68 – 720С**
- б) 60 – 70 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 70 0С
- в) 50 – 60 0 С до достижения в центре батона температуры 70 – 75 0С
- г) 40 – 50 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 0С

14. Продолжительность варки колбасных изделий составляет ..., мин?

Варианты ответа:

- а) 15 – 20 мин зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки**
- б) от 15 мин до 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
- в) 1,5 – 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки
- г) 3,5 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки

15. Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас? Варианты ответа:

- а) сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика**
- б) улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного фарша связывать воду
- в) вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода
- г) повышается влагосвязывающая способность мяса

## 2.2 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### УСЛОВИЯ

---

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 4 варианта**

**Время выполнения задания – 30 минут**

### Эталоны ответов

<i>1</i>	<i>А</i>
<i>2</i>	<i>Г</i>
<i>3</i>	<i>А,б,в</i>
<i>4</i>	<i>А</i>
<i>5</i>	<i>в</i>
<i>6</i>	<i>А</i>
<i>7</i>	<i>Г</i>
<i>8</i>	<i>А</i>
<i>9</i>	<i>Г</i>
<i>10</i>	<i>Б</i>
<i>11</i>	<i>Б?</i>
<i>12</i>	<i>А</i>
<i>13</i>	<i>Б</i>
<i>14</i>	<i>Г</i>
<i>15</i>	<i>В</i>
<i>16</i>	<i>А</i>
<i>17</i>	<i>В</i>
<i>18</i>	<i>Б</i>
<i>19</i>	<i>А</i>
<i>20</i>	<i>Б</i>
<i>21</i>	<i>Г</i>
<i>22</i>	<i>А</i>
<i>23</i>	<i>А</i>
<i>24</i>	<i>А</i>
<i>25</i>	<i>А</i>
<i>26</i>	<i>В</i>
<i>27</i>	<i>В</i>
<i>28</i>	<i>А</i>
<i>29</i>	<i>В</i>
<i>30</i>	<i>Б</i>
<i>31</i>	<i>В</i>
<i>32</i>	<i>Б</i>

<b>33</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>34</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>35</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>36</b>	<b><i>В</i></b>
<b>37</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>38</b>	<b><i>В</i></b>
<b>39</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>40</b>	<b><i>В</i></b>
<b>41</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>42</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>43</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>44</b>	<b><i>В</i></b>
<b>45</b>	<b><i>А</i></b>
<b>46</b>	<b><i>В</i></b>
<b>47</b>	<b><i>В</i></b>
<b>48</b>	<b><i>Б</i></b>
<b>49</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>50</b>	<b><i>А</i></b>
<b>51</b>	<b><i>А</i></b>
<b>52</b>	<b><i>В</i></b>
<b>53</b>	<b><i>А</i></b>
<b>54</b>	<b><i>А</i></b>
<b>55</b>	<b><i>А</i></b>
<b>56</b>	<b><i>Г</i></b>
<b>57</b>	<b><i>В</i></b>
<b>58</b>	<b><i>А</i></b>
<b>59</b>	<b><i>А</i></b>
<b>60</b>	<b><i>а</i></b>

### Экзаменационная ведомость

#### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

---

<b><i>Правильные ответы</i></b>	<b><i>оценка</i></b>
15-13	5
12-11	4
10-8	3
8 и менее	2

### Приложение: Перечень практических работ

**Практическое занятие №1** Составить схему, указав режимы процессов изготовления варёного изделия из свинины

<b>Практическое занятие №2</b> Составить схему, указав режимы процессов изготовления копчёно-варёного изделия из свинины
<b>Практическое занятие №3</b> Составить схему, указав режимы процессов изготовления копчёно-запечённого изделия из свинины
<b>Практическое занятие №4</b> Составить схему, указав режимы процессов изготовления сырокопчёного изделия из свинины
<b>Практическое занятие №5</b> Составить схему, указав параметры изготовления копчёно-варёного изделия из говядины
<b>Практическое занятие №6</b> Произвести расчёты сырья для копчёного изделия из говядины
<b>Практическое занятие № 7</b> Составить схему копчёного изделия из телятины по его рецептуре
<b>Практическое занятие №8</b> Составить схему, указав режимы изготовления сырокопчёного изделия из баранины
<b>Практическое занятие № 9</b> Составить расчёт расходов сырья и материалов для изготовления сырокопчёного изделия из баранины
<b>Практическое занятие №10</b> Составить схему, указав параметры изготовления изделия из конины
<b>Практическое занятие №11</b> Составить схему, рассчитать сырьё, указав параметры изготовления копчёно-запечённого изделия из конины
<b>Практическое занятие №12</b> Составить схему, рассчитать сырьё, указав параметры изготовления копчёно-варёного изделия из мяса жеребят
<b>Практическое занятие №13</b> Составить технологическую схему «производства цыплят (кур) копчёных»
<b>Практическое занятие №14</b> Произвести расчёты сырья, материалов для пастромы из мяса птицы
<b>Практическое занятие №15</b> Заполнить таблицу: «Упаковка, копчёных изделий»
<b>Практическое занятие № 16</b> Заполнить таблицу: «Виды дефектов копчёных изделий, меры»
<b>Практическое занятие №17</b> «Анализ технологических процессов производства полуфабрикатов и составление технологических схем производства натуральных полуфабрикатов»
<b>Практические занятия №18</b> Анализ технологических процессов подготовки сырья для производства полуфабрикатов.
<b>Практические занятия №19</b> Проведение технологических расчётов сырья
<b>Практические занятия №20</b> Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов.
<b>Практические занятия №21</b> Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.
<b>Практические занятия №22</b> Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.
<b>Практические занятия №23</b> Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.

<b>Практические занятия №24</b> Расчёт оборудования
<b>Практические занятия №25</b> Расчёт оборудования, расхода энергоносителей.
<b>Практические занятия №26</b> Расчёт оборудования, расхода энергоносителей и производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.
<b>Практические занятия №27</b> Расчёт оборудования, расхода энергоносителей и производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.
<b>Практические занятия №28:</b> Анализ технологических процессов подготовки сырья для производства полуфабрикатов.
<b>Практические занятия №29:</b> Проведение технологических расчётов сырья.
<b>Практические занятия №30:</b> Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов.
<b>Практические занятия №31:</b> Проведение технологических расчётов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.
<b>Практические занятия №32:</b> Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.
<b>Практические занятия №33:</b> Расчёт рабочей силы в цехе производства полуфабрикатов.
<b>Практические занятия №34:</b> Расчёт оборудования, расхода энергоносителей.
<b>Практические занятия №35:</b> Расчёт производственных площадей в цехе производства полуфабрикатов.