

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
/Молчанов А.В./
« 25 » мая 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУ-ФАБРИКАТОВ ИЗ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль подготовки / специализация / магистерская программа	Технологии пищевых производств в АПК
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	Левина Т.Ю., доцент

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.

(подпись)

Саратов 2018

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	7
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	15
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	21

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 г. № 669, формируют следующие общепрофессиональные компетенции:

«Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3); «Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4); и профессиональных компетенций:

«Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства» (ПК-4); «Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-5).

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-3	способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	знает: безопасные условия выполнения производственных процессов	8	лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос
		умеет: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов			
		владеет: способностью создавать			

		и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов			
ОПК-4	способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	знает: современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	8	лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос
		умеет: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности			
		владеет: современными технологиями и обосновывать их применение в профессиональной деятельности			
ПК-4	способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	знает: основные технологии хранения и переработки продукции животноводства	8	лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос
		умеет: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства			
		владеет: навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства			
ПК-5	способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и	знает: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	8	лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос

	качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания владеет: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания			
--	--	---	--	--	--

Профиль подготовки «Технологии пищевых производств в АПК»

Компетенция ОПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и пере-

работки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Контроль качества технологических процессов», «Технохимический контроль пищевых продуктов», «Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства», «Учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животноводства», а также в ходе прохождения преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ОПК-4 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология производства продукции растениеводства», «Теоретическая технология», «Технология производства продукции животноводства», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Модуль. Технологическое проектирование: Основы проектирования пищевых и перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования пищевых и перерабатывающих производств», «Контроль качества технологических процессов», «Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», «Пищевые добавки», «Технологические улучшители и сырьевые добавки», «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства», «Учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья», «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукции животноводства», а также в ходе прохождения преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-4 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Теплохолодильная техника», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья», «Технология переработки продукции животноводства», а также в ходе прохождения преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-5 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов», «Технохимический контроль пищевых продуктов», «Технология переработки продукции растениевод-

ства», «Технология переработки продукции животноводства», «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства», а также в ходе прохождения преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный опрос	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к семинару - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
4	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как	вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля

		учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	
--	--	---	--

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
8 семестр			
1	Ассортимент и классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Российский рынок полуфабрикатов. Тенденции развития.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
2	Основное сырье и вспомогательные материалы в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных готовых блюд.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
3	Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
4	Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
5	Ассортимент, классификация крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых полуфабрикатов.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
6	Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, упаковывание и хранение.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
7	Ассортимент. Рецептуры, технологические схемы производства. Формование, упаковывание и хранение фаршированных натуральных и рубленых полуфабрикатов.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
8	Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Особенности технологии порционных замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа
9	Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. По-	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
8 семестр			
	точно- механизированная линия для производства пельменей на базе скороморозильного аппарата. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.		
10	Производство быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.	ОПК-3, ОПК-4, ПК-4, ПК-5	устный опрос, лабораторная работа

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине
«Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» на
различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-3, 8 семестр	знает: без-опасные условия выполнения производственных процессов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в выполнении производственных процессов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание технологических процессов производства продукции питания различного назначения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудня-

					ется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	не умеет создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в создании и поддержки безопасных условий выполнения производственных процессов, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	обучающийся не владеет навыками создания и поддержки безопасных условий выполнения производственных процессов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками создания и поддержки безопасных условий выполнения производственных процессов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками создания и поддержки безопасных условий выполнения производственных процессов	успешное и системное владение навыками создания и поддержки безопасных условий выполнения производственных процессов
ОПК-4, 8 семестр	знает: современные технологии и	обучающийся не знает значительной части	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует

	обосновывать их применение в профессиональной деятельности	программного материала, плохо ориентируется в современных технологиях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	знание материала, не допускает существенных неточностей	знание современных технологиях и обосновывает их применение в профессиональной деятельности, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий
	умеет: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	не умеет использовать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	сформированное умение реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
	владеет навыками:	обучающийся не владеет	в целом успешное, но	в целом успешное, но	успешное и системное

	применения современных технологий в профессиональной деятельности	навыками применения современных технологий в профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	не системное владение навыками применения современных технологий в профессиональной деятельности	содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками применения современных технологий в профессиональной деятельности	владение навыками применения современных технологий в профессиональной деятельности
ПК-4, 8 семестр	знает: основные технологии хранения и переработки продукции животноводства	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных технологиях хранения и переработки продукции животноводства, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных технологий хранения и переработки продукции животноводства, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: реализовывать технологии хранения и переработки продукции жи-	не умеет реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства,	в целом успешное, но не системное умение реализовывать технологии	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение реа-	сформированное умение реализовывать технологии хранения и пе-

	вотноводства	допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	хранения и переработки продукции животноводства	лизировать технологии хранения и переработки продукции животноводства	переработки продукции животноводства
	владеет навыками: реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства	обучающийся не владеет навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства	успешное и системное владение навыками реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства
ПК-5, 8 семестр	знает: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осу-	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логиче-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество го-

	осуществлять технологический процесс производства продукции питания	качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	скую последовательность в изложении программно-го материала		готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями	в целом успешное, но не системное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства	сформированное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции

		выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	продукции питания	процесс производства продукции питания	питания
	владеет навыками: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	обучающийся не владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	успешное и системное владение навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Цель проведения входного контроля: проверить исходный уровень знаний обучающегося, его готовность к изучению данной дисциплины, а также оценить остаточные знания по предыдущим изучаемым дисциплинам.

Примерный перечень вопросов

1. Состав и пищевая ценность мяса.
2. Виды холодильной обработки мяса.
3. Дайте определение биологической ценности мяса и мясопродуктов.
4. Приведите основные особенности строения тканей мяса и объясните их влияние на качество мяса и мясопродуктов.
5. Опишите последовательность развития процессов автолиза в мясе.
6. Обоснуйте возможность использования мяса для производства мясных продуктов на разных стадиях автолиза.
7. Охарактеризуйте влияние воды на качество мяса и его технологические свойства.
8. Общая характеристика белков.
9. Характеристика жиров.
10. Как влияет микрофлора на качество мяса.

3.2. Тестовые задания

По дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» предусмотрено проведение письменного тестирования.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как олимпиада по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства». Результаты олимпиады могут быть зачтены в творческий рейтинг. Олимпиада проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Приводится пример одного из вариантов типового расчета.

Пример одного из вариантов тестирования:

1. Куски мяса в кусковом полуфабрикате должны быть массой:
 - : 500...3000 г;
 - : 10... 200 г;
 - : 70...1000 г;
 - +: 10...3000 г;

2. Куски мяса в крупнокусковом бескостном (мясокостном) полуфабрикате должны быть массой:
 - +: 500...3000 г;
 - : 10... 200 г;
 - : 70...1000 г;
 - : 10...3000 г;

3. Куски мяса в мелкокусковом бескостном (мясокостном) полуфабрикате должны быть массой:

- : 500...3000 г;
- +: 10... 200 г;
- : 70...1000 г;
- : 10...3000 г;

4. Куски мяса в порционном полуфабрикате должны быть массой:

- : 500...3000 г;
- : 10... 200 г;
- +: 70...1000 г;
- : 10...3000 г;

5. Бескостный полуфабрикат – это:

- +: кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;
- : кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением мяса и кости;
- : кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 900г;
- : кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 1000 г;

6. Мясо - бескостный полуфабрикат – это:

- : кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;
- +: кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением мяса и кости;
- : кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 900г;
- : кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 1000 г;

7. Шрот – это: -: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 8 мм;

- +: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 8 до 16 мм;
- : рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 16 мм;
- : рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

8. Мясной фарш – это:

- +: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 8 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 8 до 16 мм;
-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 16 мм;
-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

9. Покромка – это: -: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

-: порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;

+: крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм;

10. Лангет – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

+: порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;

-: крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм.

3.3. Лабораторная работа

Перечень тем лабораторных работ:

1. Ассортимент и классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Российский рынок полуфабрикатов. Тенденции развития.
2. Основное сырье и вспомогательные материалы в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных готовых блюд.
3. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья.
4. Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса.
5. Ассортимент, классификация крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
6. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, упаковывание и хранение.
7. Ассортимент. Рецептуры, технологические схемы производства. Формование, упаковывание и хранение фаршированных натуральных и рубленых полуфабрикатов.
8. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Особенности

- технологии порционных замороженных полуфабрикатов из рубленного мяса.
9. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. Поточно- механизированная линия для производства пельменей на базе скороморозильного аппарата. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.
 10. Производство быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства».

3.4. Рубежный контроль

Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства».

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Производство фасованного мяса из говядины.
2. Производство фасованного мяса из свинины.
3. Производство фасованного мяса из баранины и ягнятины.
4. Производство фасованного мяса птицы.
5. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
6. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
7. Характеристика и технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
8. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины по кулинарному назначению.
9. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины по кулинарному назначению.
10. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки баранины по кулинарному назначению.
11. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде или соусе.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
2. Составьте технологическую схему производства полуфабрикатов в маринаде.
3. Мелкокусковые полуфабрикаты, вырабатываемые из свинины.
4. Составьте технологическую схему производства фаршей и начинок.
5. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

6. На какие отруба разделяют говяжьи полутуши при производстве фасованного мяса.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Производство рубленых полуфабрикатов.
2. Производство фаршированных полуфабрикатов.
3. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.
4. Ассортимент и технология производства пельменей.
5. Ассортимент и технология производства мантов, хинкалей.
6. Ассортимент и технология производства самсы, беляшей, чебуреков.
7. Современные технологические приемы производства мясосодержащих рубленых полуфабрикатов.
8. Современный рынок полуфабрикатов, замороженных в тесте.
9. Современный рынок рубленых полуфабрикатов.
10. Организация производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.
11. Современный рынок быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Условия хранения и срок годности рубленых полуфабрикатов.
2. Составьте технологическую схему производства пельменей.
3. Составьте технологическую схему производства фрикаделек, крокетов, кюфты.
4. Составьте технологическую схему производства пиццы.
5. Составьте технологическую схему производства мантов, хинкалей.

3.6. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» в качестве выходного контроля в 8 семестре предусмотрен зачет.

Тематика вопросов, выносимых на зачет в 8 семестре

1. Производство фасованного мяса из говядины.
2. Производство фасованного мяса из свинины.
3. Производство фасованного мяса из баранины и ягнятины.
4. Производство фасованного мяса птицы.
5. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
6. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

7. Характеристика и технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

8. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины по кулинарному назначению.

9. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины по кулинарному назначению.

10. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки баранины по кулинарному назначению.

11. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде или соусе.

12. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.

13. Составьте технологическую схему производства полуфабрикатов в маринаде.

14. Мелкокусковые полуфабрикаты, вырабатываемые из свинины.

15. Составьте технологическую схему производства фаршей и начинок.

16. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

17. На какие отруба разделявают говяжьи полутуши при производстве фасованного мяса.

18. Производство рубленых полуфабрикатов.

19. Производство фаршированных полуфабрикатов.

20. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.

21. Ассортимент и технология производства пельменей.

22. Ассортимент и технология производства мантов, хинкалей.

23. Ассортимент и технология производства самсы, беляшей, чебуреков.

24. Современные технологические приемы производства мясосодержащих рубленых полуфабрикатов.

25. Современный рынок полуфабрикатов, замороженных в тесте.

26. Современный рынок рубленых полуфабрикатов.

27. Организация производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

28. Современный рынок быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

29. Условия хранения и срок годности рубленых полуфабрикатов.

30. Составьте технологическую схему производства пельменей.

31. Составьте технологическую схему производства фрикаделек, крокетов, котлет.

32. Составьте технологическую схему производства пиццы.

33. Составьте технологическую схему производства мантов, хинкалей.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков

и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

Максимальное количество баллов, которое может получить обучающийся, соответствует количеству часов, отводимых на контактную работу в 8 семестре равно – 20 баллам.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из многобалльной в четырехбалльную.

Критерий рейтинговых оценок по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства»

6 семестр

<i>Экзаменационная оценка</i>	<i>Рейтинговая оценка успеваемости</i>
отлично	18 – 20 баллов
хорошо	15 – 17 баллов
удовлетворительно	12 – 14 баллов
неудовлетворительно	менее 12 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

- **входной контроль**, проводится на первом занятии для проверки исходного уровня обучающегося и оценки соответствия его уровня требованиям, предъявляемым при изучении дисциплины.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам входного контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в 8 семестре равно – 2 баллам.

- **текущий контроль**, проводится для систематической проверки уровня сформированности компетенций обучающегося во время аудиторных занятий, в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля) в течение семестра.

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам текущего контроля, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в 8 семестре равно – 2 баллам.

- **рубежный контроль**, проводится по окончании изучения дидактической единицы или раздела дисциплины в заранее установленное время для определения уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по резуль-

татам рубежного контроля, составляет 40 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в 8 семестре равно – 8 баллам.

- **контроль самостоятельной работы (творческий рейтинг)**, проводится для систематической проверки внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам контроля самостоятельной работы, составляет 10 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в 8 семестре равно – 2 баллам.

- **выходной контроль (зачет)**, проводится для установления уровня сформированности компетенций обучающегося по дисциплине (модулю).

Максимальное число баллов, которое может набрать обучающийся по результатам выходного контроля, составляет 30 % от общего количества баллов, отводимых на контактную работу в 8 семестре равно – 6 баллам.

Обучающийся допускается к выходному контролю (зачету), если в процессе обучения по дисциплине (модулю) им набрано не менее 40 % от общего количества баллов дисциплины (модуля), при условии прохождения всех видов контроля, предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля), за исключением выходного.

Обучающийся, не набравший установленный минимум баллов по результатам входного и рубежного контролей, а также контроля самостоятельной работы, может, по согласованию с преподавателем, ликвидировать задолженности в установленные преподавателем сроки во внеаудиторное время до прохождения выходного контроля.

Обучающийся, набравший сумму баллов по входному, рубежным контролям, контролю самостоятельной работы, составляющую более 60 % от общего количества баллов дисциплины, может быть, по обоюдному решению преподавателя и обучающегося, аттестован автоматически – без прохождения выходного контроля по дисциплине (модулю), но не выше оценки «хорошо».

Если обучающийся претендует на более высокие баллы по дисциплине, он обязан пройти выходной контроль.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся де-

монстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1. Критерии оценки устного (письменного) ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: ассортимента и номенклатуры мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции; сущность основных технологических процессов технологии мяса и мясных продуктов; изменения, происходящие в сырье под воздействием технологических свойств исходного сырья; требования стандартов к сырью и готовой продукции.

умения: организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов.

владение навыками: контроля качества сырья, технологией изготовления полуфабрикатов и готовых продуктов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание ассортимента и номенклатуры мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции; сущность основных технологических процессов технологии мяса и мясных продуктов; изменения, происходящие в сырье под воздействием технологических свойств исходного сырья; требования стандартов к сырью и готовой продукции; – умение организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов; – успешное и системное владение навыками контроля качества сырья, технологией изготовления полуфабрикатов и готовых продуктов.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками контроля качества сырья, технологией изготовления полуфабрикатов и готовых продуктов.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допуска-

	ет неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов; – в целом успешное, но не системное владение навыками контроля качества сырья, технологией изготовления полуфабрикатов и готовых продуктов.
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале ассортимента и номенклатуры мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции; сущность основных технологических процессов технологии мяса и мясных продуктов; изменения, происходящие в сырье под воздействием технологических свойств исходного сырья; требования стандартов к сырью и готовой продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками контроля качества сырья, технологией изготовления полуфабрикатов и готовых продуктов., допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: ассортимента и номенклатуры мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции; сущность основных технологических процессов технологии мяса и мясных продуктов; изменения, происходящие в сырье под воздействием технологических свойств исходного сырья; требования стандартов к сырью и готовой продукции.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: – 85 % правильных ответов
хорошо	обучающийся демонстрирует: – 60 % правильных ответов
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – 50 % правильных ответов

неудовлетворительно	обучающийся: - Дал менее 45 % правильных ответов
----------------------------	---

4.2.3. Критерии оценки выполнения лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: ассортимента и номенклатуры мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции; сущность основных технологических процессов технологии мяса и мясных продуктов; изменения, происходящие в сырье под воздействием технологических свойств исходного сырья; требования стандартов к сырью и готовой продукции.

умения: организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов.

владение навыками: контроля качества сырья, технологией изготовления полуфабрикатов и готовых продуктов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно ответил на все контрольные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - выполнение требований к оценке 5, но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части работы не полностью и если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.


(подпись)