

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:36
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe0a21725735a12

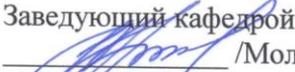


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

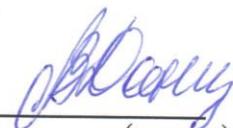
 /Молчанов А.В./

«28» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	Данилова Л.В., доцент

Разработчик(и): доцент Данилова Л.В.


(подпись)

Саратов 2019

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	11
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.....	24
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	34

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

В результате изучения дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

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-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p>совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>владеет: мероприятиями по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного</p>	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос

		назначения			
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	<p>Формы технологического контроля</p> <p>умеет: использовать современные технологии контроля качества продукции</p> <p>владеет: навыками технологического контроля качества готовой продукции</p>	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<p>знает: научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>умеет: Применять научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>владеет: научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос
ПК-5	способность организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производ-	входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров техно-	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос

	<p>ственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>логических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>умеет: Применять входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции в производстве</p> <p>владеет: контролем качества сырья и вспомогательных материалов, производственным контролем полуфабрикатов, параметрами технологических процессов и контролем качества готовой продукции</p>			
ПК-6	<p>способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>знает: текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p> <p>умеет: обрабатывать текущую производственную информацию</p>	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос

		владеет: анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции			
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	знает: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов умеет: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции владеет: нормами обосновывать расход сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	знает: технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения умеет: построить технологический процесс производства продуктов владеет: средствами построения технологического процесса производства продуктов	8	лекции, лабораторные занятия	Устный опрос
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов пи-	знает: методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	8	Лекции, лабораторные занятия	Устный опрос, тестовые занятия, письменный опрос

	тания животного происхождения	умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			
		владеет: поиском, выбором использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			

Профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция ОПК-2 - также формируется в ходе освоения дисциплин: « Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Технологическое оборудования мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции », «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ОПК - 3 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Биохимия», «Органическая химия», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК - 3 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Научные основы производства мясных продуктов», «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», факультатив «Учебно-исследовательская работа студентов», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК - 5 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический

контроль в мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-6 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-7- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по

получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-11- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-20- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Автоматизированные системы управления в мясной отрасли», «Тепло- и хладотехника», «Гидромеханические процессы пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Введение в профессию», «Электротехника», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», факультатив «Новые методы обработки сырья», а также в ходе прохождения практик: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта про-

фессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), преддипломной практики и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

Перечень оценочных средств

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
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	вопросы по темам дисциплины решение задач
3	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	Вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным	банк тестовых заданий

		нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------	--

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Основное сырье и материалы в производстве полуфабрикатов. Белковые продукты животного и растительного происхождения. Вспомогательные материалы. Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара. Подготовка мясного сырья и вспомогательных материалов. Особенности разделки и обвалки мяса в зависимости от вида туш и кулинарного назначения. Жировка мясного сырья. Подготовка субпродуктов, мяса птицы и мяса механической обвалки. Подготовка белковых продуктов, плодов и овощей, ингредиентов и пряностей.	ОПК- 2, ОПК - 3, ПК-3, ПК- 5, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК- 20	Устный опрос письменный опрос
2	Изучение технологических схем комплексной разделки мясных туш на производство натуральных и рубленых полуфабрикатов.	ОПК - 3, ПК-3, ПК- 5, ПК-7, ПК-11,	Устный опрос письменный опрос
3	Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Характеристика и изготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых, натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины и баранины. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы. Фасованное мясо и субпродукты. Оборудование для производства натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство панированных полуфабрикатов. Упаковывание, хранение и транспортировка полуфабрикатов. Оборудование для производства полуфабрикатов.	ОПК- 2, ОПК - 3, ПК- 5, ПК-6, ПК-7, ПК- 20	Устный опрос письменный опрос
4	Изготовление рубленых полуфабрикатов с использованием текстуриро-	ОПК- 2, ОПК - 3, ПК- 5, ПК-6, ПК-	Устный опрос письменный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	ванных и соевых белков.	11, ПК- 20	
5	Ассортимент рубленых полуфабрикатов, технологические схемы. Производство котлет, шницелей, фрикаделек и фаршей. Подготовка сырья и наполнителей. Технологическое оборудование.	ОПК- 2, ОПК - 3, , ПК- 5, ПК-6, ПК-11, ПК- 20	Устный опрос
6	Исследование процессов приготовления рубленых полуфабрикатов и пельменей с использованием функциональных добавок.	ОПК- 2, ОПК - 3, ПК-7,	Устный опрос.
7	Изделия из теста с начинкой Производство пельменей, raviолей и мант. Ассортимент. Подготовка сырья и теста, технологические средства. Формование, замораживание, дозирование и упаковывание пельменей. Поточно-механизированные линии производства. Контроль технологических процессов.	ОПК- 2, ОПК - 3, , ПК-6, ПК-7, ПК-11,	Устный опрос
8	Производство полуфабрикатов из мяса птицы.	ОПК- 2, ОПК - 3, ПК-3, ПК- 20	Устный опрос
9	Проведение органолептической оценки качества М и МП. Дегустационный анализ М и МП по 5 и 9 балльным шкалам.	ОПК- 2, ОПК - 3, ПК-3, ПК- 5,	Устный опрос письменный опрос

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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-2 8 семестр	знает: Требования по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологии производства полуфабрикатов и быстрозаморо-	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулиров-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд по учё-

	назначения	женных блюд по учёту движения сырья в отделениях, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	ках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		ту движения сырья в отделениях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий
	умеет: использовать современные технологии диагностики и оценивать качества технологического процесса.	не умеет использовать методы и приемы технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение, используя современные методы и показатели оценки качества изготовленной продукции	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение вести отчетность, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение вести технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: современными технологиями производства полуфабрикатов и готовых продуктов	обучающийся не владеет навыками технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных програм-	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных технологий производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд допускает незначительные от-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных технологических документов за-	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных технологических документов полностью владеет оперативной отчетностью

		мой дисциплины не выполнено	клонения от технологии отчетности	полняет пра- вильно	
ОПК-3 8 семестр	знает: формы технологического контроля	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала технологии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: использовать современные технологии контроля качества продукции	не умеет использовать методы и приемы контроля качества продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение контроля качества продукции, используя современные методы и показатели оценки качества животноводческой продукции	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение контроля качества продукции, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение контроля качества продукции, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки, данных информации контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных информации кон-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных информации контроля качества про-

		продуктов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	троля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов	владение навыками чтения и оценки данных информации контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов	дукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов
ПК-3 8 семестр	знает: контроль качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале: контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала контроля качества продукции и производства полуфабрикатов, и готовых продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения	не умеет использовать методы и приемы ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения,	в целом успешное, но не системное умение ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области	сформированное умение ориентироваться в организации производственных процессов и их проведении на предприятиях и в научно-производственных центрах, специализирующихся в области переработки

	<p>ния</p>	<p>допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>переработки сырья животного происхождения, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>лизирующих в области переработки сырья животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки</p>	<p>сырья животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки</p>
	<p>владеет навыками: результатами современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения</p>	<p>обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных результатов современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>	<p>в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных результатов современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения</p>	<p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных результатов современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения</p>	<p>успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных результатов современных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения</p>
<p>ПК-5 8 семестр</p>	<p>знает: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале требования, качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала требования к входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль</p>

		продукции допускает существенные ошибки			качества готовой продукции, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции	не умеет использовать методы и приемы применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение применять знания к контролю качества производственных полуфабрикатов и к готовой продукции, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях оборота мясных продуктов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки сведений современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях оборота мясных продуктов, допускает существенные ошибки, с боль-	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки, данных современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки, данных современными методами кон-	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений современными методами контроля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях

		шими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	всех стадиях оборота мясных продуктов	троля качества сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов на всех стадиях оборота мясных продуктов	оборота мясных продуктов
ПК-6 8 семестр	знает: технологические процессы производства	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале технологические процессы, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала технологические процессы производства, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: обрабатывать текущую производственную информацию	не умеет использовать методы и приемы обрабатывать текущую производственную информацию, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение обрабатывать текущую производственную информацию, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение обрабатывать текущую производственную информацию, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение обрабатывать текущую производственную информацию, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: анализировать	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки	в целом успешное, но не системное	в целом успешное, но содержащее	успешное и системное владение

	полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	данных сведений анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	владение навыками чтения и оценки данных сведений анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных сведений анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	навыками чтения и оценки данных сведений анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-7 8 семестр	знает: классификацию и структуру норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале классификация и структура норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве, 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 материала классификация и структура норм расхода сырья и материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: составлять продукто-	не умеет использовать методы и	в целом успешное, но	в целом успешное, но	сформированное умение

	<p>вый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками</p>	<p>приемы составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>не системное умение составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>содержащие отдельные пробелы, умение составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками, используя современные методы и показатели такой оценки</p>	<p>составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой и электронными источниками, используя современные методы и показатели такой оценки</p>
	<p>владеет навыками: расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции</p>	<p>обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных сведений расчета нормы расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>	<p>в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных сведений расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции</p>	<p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных сведений расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции)</p>	<p>успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений расчета норм расхода сырья и вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции</p>
<p>ПК-11 8 семестр</p>	<p>знает: технологический процесс произ-</p>	<p>обучающийся не знает значительной части про-</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание ма-</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание ма-</p>

	водства продуктов питания животного происхождения	граммного материала, плохо ориентируется в материале технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	териала, не допускает существенных неточностей	териала технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: построить технологический процесс производства продуктов	не умеет использовать методы и приемы построить технологический процесс производства продуктов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение построить технологический процесс производства продуктов, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение построить технологический процесс производства продуктов, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение построить технологический процесс производства продуктов, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: средствами построения технологического процесса производства продуктов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки, данных сведениями и средствами построения технологического процесса производства продуктов, допускает существенные	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных сведений средствами построения технологиче-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений средствами построения технологического процес-

		ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	ского процесса производства продуктов	чтения и оценки данных сведений средствами построения технологического процесса производства продуктов	са производства продуктов
ПК-20 8 семестр	знает: методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, 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 методики проведения и описания новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий
	умеет: анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов	не умеет использовать методы и приемы анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, используя	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать полученные результаты и обобщать в	сформированное умение анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов используя современные методы и по-

		ки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	современные методы и показатели оценки	форме отчетов, используя современные методы и показатели такой оценки	казатели такой оценки
	владеет навыками: навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных сведений, навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных сведений навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных сведений навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных сведений навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок производства полуфабрикатов и готовых продуктов

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. Тестовые задания

По дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

1. Сырье, используемое для изготовления мясных полуфабрикатов условно годное

- парное мясо
 - остывшее
 - охлажденное
 - подмороженное
2. В зависимости от возраста животного говядину подразделяют на мясо ...
 3. По характеру качества туш говядину подразделяют на ...
 4. Говядина 1 категории, полученная от молодняка, подразделяется
 - Экстра группа – от отборного молодняка с массой туши свыше 250 кг
 - первая группа – от отборного молодняка с массой туши свыше 230 кг
 - вторая группа – от молодняка с массой туши свыше 195 кг до 230 кг включительно
 - третья группа – от молодняка с массой туши свыше 168 до 195 кг включительно
 - четвертая группа – от молодняка с массой туши 168 кг
 Свинину по массе туш в парном состоянии подразделяют
 - 1: 1 категория (беконная)
 - 2: 2 категория - мясная
 - 3: 3 категория - жирная
 - 4: 4 категория – промпереработка
 - 5: 5 категория - поросята
 5. Баранину и козлятину подразделяют ...
 6. Для производства полуфабрикатов из птицы используют
 - тушки кур
 - тушки уток
 - тушки гусей
 - тушки индеек
 - тушки лебедей
 7. Условно годное мясо клеймят в зависимости от способа обезвреживания
 - на консервы
 - утиль
 - на мясные хлеба
 - туберкулез
 - проварка
 - оспа
 8. По упитанности и обработке тушки птицы всех видов подразделяют ...
 9. По способу обработки птица делится
 - полупотрошение
 - целые
 - потрошенные
 - потрошенные с комплектом потрохов
 - потрошенные с шей
 10. По качеству обработки и органолептическим показателям субпродукты должны отвечать ...
 11. Блоки, используемые при производстве полуфабрикатов
 - Экстра сорт
 - высшего сорта
 - 1 сорта
 - 2 сорта
 - жирные
 12. Овощи, подготавливают для производства полуфабрикатов
 - моют
 - бланшируют
 - копят
 - пассеруют
 - режут
 13. Пряности для производства полуфабрикатов хранят ...
 14. Оборудование, применяемое в цехах разделки мяса

- 1: конвейерные столы
 - 2: ленточные пилы
 - 3: автоматы для нарезки мяса
 - 4: упаковочные линии
 - 5: электронные весы
15. Технологические операции при выработке натуральных полуфабрикатов
 - 1: прием мяса
 - 2: разделка мяса
 - 3: нарезка на порции
 - 4: упаковка
 - 5: взвешивание
 16. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины
 - вырезка
 - шницель
 - длиннейшая мышца
 - тазобедренная часть
 - лопаточная часть
 - котлетное мясо
 17. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины
 - вырезка
 - шейная часть
 - корейка
 - азу
 - тазобедренная часть
 18. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
 - тазобедренная часть
 - корейка
 - грудинка
 - лопаточная часть
 - шейная часть
 19. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из конины
 - вырезка
 - толстый край
 - тонкий край
 - котлетное мясо
 - шейная часть
 20. Упаковочные материалы для полуфабрикатов
 - полимерные пленки
 - целлофан
 - гофрированные упаковки
 - жестяная тара
 - пергамент
 21. Для хранения и реализации полуфабрикатов используют
 - многооборотные деревянные ящики
 - многооборотные металлические ящики
 - многооборотные пластмассовые ящики
 - многооборотные ламистерные ящики
 - ящики из гофрированного картона
 22. Срок хранения крупнокусковых полуфабрикатов при $t=0-4$ 0С ...
 23. Мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают
 - из шейных костей
 - из грудных костей
 - из тазобедренной кости
 - хвостовых костей

поясничных костей

24. Изготовление мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях из говядины

- 1: азу
- 2: бефстроганов
- 3: поджарка
- 4: гуляш
- 5: мяса для плова

25. Соответствуют ли сроки хранения полуфабрикатов при $t=0-4$ 0С

бескостные	48 ч
порционные	36 ч
мелкокусковые	24 ч
крупнокусковые	96 ч
панированные	48 ч

26. Ассортимент натуральных полуфабрикатов их мяса кур

- филе
- окорочек
- шейка
- филе с косточкой
- набор для бульона

27. Натуральные полуфабрикаты из мяса уток

- окорочек утиный
- грудка
- набор утиный
- лапки
- кожа шеи утки

28. Набор из субпродуктов птицы

- набор для студня
- набор для борща
- набор для рагу
- шашлычный набор
- суповой набор

29. Фасованное мясо вырабатывают в ...

30. Оборудование для производства фасованного мяса

- конвейерные столы
- ленточные пилы больших моделей
- ленточные пилы малых моделей
- волчки
- оборудование для фасования и взвешивания

31. Линия А1-ФЛР состоит

- машина для нарезки полуфабрикатов А1-ФЛР/2
- отводящий конвейер А1-ФЛР/4
- комплектующий конвейер А1-ФРЛ
- упаковочный автомат М6-ФУГ
- вращающийся стол А1-ФЛР/3
- электронные весы ДПЧ-3с

32. Последовательность операций изготовления панированных полуфабрикатов

- 1: подготовка натуральных порционных полуфабрикатов
- 2: подготовка вспомогательных материалов
- 3: рыхление, отбивание
- 4: приготовление льезона
- 5: панировка
- 6: упаковка
- 7: охлаждение

- 8: реализация
33. Лезон изготавливают из
меланжа
поваренной соли
специй
воды
сухарей
34. Ассортимент рубленых полуфабрикатов
котлеты
шницели
бифштекс
бефстроган
фарш мясной
35. Технологическая последовательность изготовления рубленых полуфабрикатов
- 1: прием мяса
2: обвалка, жиловка
3: измельчение
4: приготовление фарша
5: формовка
6: панировка
7: упаковка, фасовка, реализация
36. Технологическое оборудование, применяемое для изготовления рубленых полуфабрикатов
столы
волчки
шприцы
куттера-мешалки
дозаторы-наполнители
37. Для изготовления рубленых полуфабрикатов применяют
мясо
субпродукты
крупу
хлеб
молочные белки
38. Допустимые нормы отклонения от массы котлеты ...
39. Рубленые полуфабрикаты хранят при $T=0-4\text{ }^{\circ}\text{C}$...
40. Ассортимент пельменей
мясные
мясоовощные
диетические
группа здоровье
соевые
41. Для изготовления пельменей используют
мясо
субпродукты
соевые белки
овощные культуры
хлеб
42. В пельменях регламентируется
массовая доля соли
мясного фарша
жира
хлеба
толщина тестовой оболочки
43. Технологическая последовательность изготовления пельменей

- 1: прием мяса
- 2: обвалки, жиловка
- 3: измельчение мяса
- 4: приготовление фарша
- 5: приготовление теста
- 6: формовка
- 7: замораживание
- 8: галтовка

44. Соответствует ли технологическая операция оборудованию

обвалка и жиловка мяса	конвейерные столы
измельчение мяса	волчки-измельчители
приготовление фарша	мешалки-куттера
формовка пельменей	автоматы для формовки
замораживание пельменей	скороморозильные камеры
галтовка пельменей	галтовочный барабан
упаковка	упаковочные линии

45. Подготовка теста включает

- выдержка муки
- просеивание муки
- добавление ингредиентов
- замешивание теста
- замораживание

46. Тесто для пельменей готовят в мешалках ...

47. Пельмени замораживают при $t=...$

48. Ассортимент быстрозамороженных блюд

- без гарнира
- с гарниром
- с соусом
- с мясными добавками
- с субпродуктами

50. В быстрозамороженных готовых блюдах регламентируются органолептические показатели

- внешний вид
- цвет мясной части
- цвет соуса
- вкус и запах
- общая кислотность

51. В быстрозамороженных мясных готовых блюдах регламентируется физико-химические показатели

- консистенция
- общая кислотность
- массовая доля соли
- массовая доля жира
- цвет

52. В быстрозамороженных готовых блюдах регламентируются микробиологические показатели

- общее количество бактерий в 1 г продукта
- титр бактерий группы кишечной палочки
- общее количество спорных форм
- отсутствие патогенных микроорганизмов
- общее количество психрофильных бактерий

53. Приготовление мясной части блюд

- перемешивают
- обжаривают
- пассеруют

формируют
коптят

54. Приготовление соусов

подготовка овощей
приготовление бульона
варка
гомогенизация
жарка

55. Приготовление гарниров

измельчение
перемешивание
варка
тушение
охлаждение

56. Ассортимент изделий из теста с начинкой

пельмени
пирожки
беляши
блины
чебуреки

57. Технологическая поточность изделий из теста

- 1: приготовление начинок теста
- 2: измельчение
- 3: жарение
- 4: перемешивание
- 5: охлаждение
- 6: формование изделий
- 7: замораживание

58. Линия готовых блюд из рубленого мяса состоит

- 1: элеватора
- 2: волчка
- 3: фаршемешалки
- 4: опрокидывателя
- 5: автомат-формования
- 6: печь для жарки
- 7: столы накопителя

59. Линия готовых блюд из натурального мяса состоит

- 1: элеватора
- 2: измельчителя
- 3: рыхлителя
- 4: дозаторов
- 5: обжарочной печи
- 6: стола накопителя

60. Линия бульона, соуса и гарнира включает

- 1: котел для варки
- 2: овощемойку
- 3: овощерезку
- 4: электросковороды
- 5: протирачные машины
- 6: гомогенизатор

61. Качество мясных полуфабрикатов и мясных быстрозамороженных блюд определяется

пищевой ценностью
органолептическими показателями
санитарно-гигиеническими показателями
требованиями
технической инструкцией

62. Пищевая ценность характеризуется содержанием в продукте
- белка
 - жира
 - витаминов
 - углеводов
 - соли
63. Показатели качества полуфабрикатов зависят от
- состава сырья
 - свойств исходного сырья
 - соблюдения рецептур
 - производственных площадей
 - оборудования
64. Качество продукции определяется
- ветеринарным свидетельством
 - ГОСТом
 - ОСТом
 - ТУ
 - отвес-накладной
65. Технологические инструкции определяют
- 1: ассортимент изделий
 - 2: характеризуют исходные материалы
 - 3: перечисляют стандарты, которым они отвечают
 - 4: указывают рецептуры
 - 5: описывают технологические процессы
 - 6: характеризуют показатели качества
66. Для определения содержания мякотной ткани применяют ...
67. ОПВК в процессе приготовления фарша проверяют
- 1: температуру измельченного мяса
 - 2: степень измельчения
 - 3: продолжительность куттерования
 - 4: количество воды или льда
 - 5: рецептурную часть
68. Виды инструктажа
- вводный
 - первичный
 - вторичный
 - периодический
 - внеплановый
69. К мерам первой помощи относятся
- 1: временная остановка кровотечения
 - 2: перевязка ран и ожогов
 - 3: наложение шин на места переломов костей
 - 4: искусственное дыхание
 - 5: переноска пострадавшего
70. При производстве мясных полуфабрикатов должны соблюдаться требования ...

3.2. Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.

Структура, цель и порядок выполнения работ представлены в методических указаниях по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд».

Перечень тем лабораторных занятий

1. Изучение технологических схем комплексной разделки мясных туш на производство натуральных и рубленых полуфабрикатов.
2. Изготовление рубленых полуфабрикатов с использованием текстурированных и соевых белков.
3. Исследование процессов приготовления рубленых полуфабрикатов ипельменей с использованием функциональных добавок.
4. Проведение органолептической оценки качества М и МП. Дегустационный анализ М и МП по 5 и 9 балльным шкалам.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд».

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение экзамена.

Промежуточная аттестация в виде экзамена по всей дисциплине преследует цель оценить работу обучающегося за период изучения дисциплины, полученные теоретические знания, развитие творческого мышления, соответствие полученных знаний и навыков целевым компетенциям дисциплины.

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Основное сырье для производства полуфабрикатов. Классификация.
2. Ассортимент полуфабрикатов. Вспомогательное сырье, применяемое для выработки п/ф.
3. Особенности обвалки мяса при комплексной разделке туш.

4. Дайте классификацию натуральных п/ф.
5. Назовите крупнокусковые п/ф из мяса говядины, свинины, баранины.
6. Какие порционные п/ф вырабатывают из говядины, свинины, баранины?
7. Какие мелкокусковые п/ф вырабатывают из говядины, свинины, баранины?
8. Что входит в набор из субпродуктов птицы?
9. Назовите п/ф, вырабатываемые из мяса птицы? Ассортимент и характеристика.
10. Технологическая схема производства п/ф из мяса цыплят-бройлеров.
11. Технологическая схема производства цыплят табака.
12. Технологическая схема производства цыплят любительских.
13. Технологическая схема производства п/ф из мяса уток и утят.
14. Технологическая схема производства п/ф утята маринованные.
15. Технологическая схема производства фасованного мяса птицы.
16. Разделка говядины, свинины и баранины для розничной торговли.
17. Технологическая схема производства наборов из субпродуктов.
18. Расскажите принцип работы линии А1-ФРУ для производства фасованного мяса.
19. Назовите ассортимент панированных п/ф.
20. Технологическая схема производства панированных п/ф.
21. Какое оборудование применяется для рыхления п/ф и как осуществляется панирование п/ф.
22. Ассортимент рубленых п/ф. Сырье, применяемое для изготовления рубленых п/ф.
23. Технологическая схема производства рубленых п/ф.
24. Технологическая схема производства фрикаделек, крокет.
25. Технологическая схема производства порционных замороженных п/ф из рубленого мяса.
26. Технологическая схема производства котлет.
27. Какое оборудование применяется для изготовления котлет, фарша и замороженных рубленых п/ф?
28. Расскажите об особенностях производства порционных замороженных рубленых п/ф.
29. Виды и ассортимент пельменей.
30. Как осуществляется подготовка теста для пельменей?
31. Как готовится фарш для пельменей?
32. Как готовится формовка пельменей?
33. При каких параметрах воздуха замораживают пельмени?
34. Технологическая схема производства пельменей.
35. Технологическая схема производства рубленых п/ф, котлет, шницелей и т.д.
36. Ассортимент рубленых п/ф.
37. Технологическая схема производства фрикаделек, крокет, кнелей, кюфты.
38. Технологическая схема производства порционных замороженных п/ф из рубленого мяса.
39. Ассортимент быстро замороженных блюд.

40. Составьте технологическую схему производства изделий из теста с начинкой.
41. Как изготавливают соусы.
42. Как приготавливают гарниры?
43. Влияние соевой муки на качество рубленых п/ф.
44. Изготовление закуского продукта из свиной шкурки.
45. Технологическая схема производства мясных концентратов из мясного сырья.
46. Технологическая схема производства мясных концентратов из костного сырья.
47. Технология бульонных концентратов.
48. Как фальсифицируются п/ф.
49. Значение и использование текстурированной муки.
50. Роль белковых препаратов в производстве п/ф.
51. Изготовление мясных голубцов и блинчиков с мясной начинкой.
52. Мясо механической дообвалки. Цель, назначение и специфичность использования.
53. Назначение и использование костного остатка.
54. Какая нормативно-техническая документация регламентирует качество п/ф и готовых мясных быстрозамороженных блюд?
55. Как осуществляется контроль технологических процессов производства п/ф?
56. Как осуществляется контроль сырья и материалов.
57. Как контролируется качество обвалки?
58. Какие меры безопасности существуют в кулинарных цехах?

Образец экзаменационного билета.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

по дисциплине «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд»

1. Технологическая схема производства фрикаделек, крокет, кнелей, кюфты.
2. Как осуществляется контроль технологических процессов производства п/ф?
3. Какое количество котлет в килограммах может быть получено из 260 кг несоленого сырья? Если выход котлет составляет 113%.

« ___ » _____ 20 ___ г

Зав. кафедрой _____

Молчанов А.В.

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 мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей. Формы текущего и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендо-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
				ванной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

- знания: по ассортименту и номенклатуру мясопродуктов, требования к качеству сырья и продукции, вспомогательные материалы и улучшители сырья; принципы разработки и модификации рецептур; 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; принципы построения технологических схем и аппаратурного оформления технологических процессов.

- умения: организовать технологический процесс производства мясопродуктов; определять основные характеристики выпускаемых продуктов и пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов; разрабатывать и вести техническую документацию;

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

Критерии оценки

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала производственных терминов, формул расчета показателей сырья и экономической эффективности, по анализу эффективности технологических проектов, знание показателей экономической эффективности предприятия, практики применения технологий и сырья для создания новых продуктов, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хо-
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>рошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение рассчитывать показатели технологической и производственной эффективности деятельности предприятия, использовать новые методы и технологии при создании полуфабрикатов, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве полуфабрикатов, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных документов накладных, отчетов по движению сырья, рецептур, оценки производственных документов касающихся создания новых продуктов, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей производственной эффективности
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение рассчитывать показатели производственной эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для сравнительного анализа, для подготовки документов по движению сырья и отчетности, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве пищевых продуктов, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных документов расчета показателей производственной эффективности для принятия решений, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, расчета показателей оценки производственных инвестиционных проектов, оценки текущих производственных условий на основе анализа показателей экономической эффективности
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (рассчитывать показатели производственной и экономической эффективности деятельности предприятия, использовать методы и приемы для производства продуктов, использовать методы и приемы анализа производственных результатов при производстве пищевых продуктов, использовать методы и приемы анализа расчета сырья для создание новых рецептур и технологий); - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных документов, результатов расчета показателей производственной эффективности предприятия, оценки отчетных документов, касающихся процедур создания новых продуктов питания, оценки результатов деятельности предприятий производителей пищевых продуктов, расчета показателей оценки эффектив-

	ности проектов, оценки текущих производственных условий на предприятиях перерабатывающей отрасли
неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся: <ul style="list-style-type: none"> -не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основах расчёта рецептур; нормах и правилах учёта и расчёта сырья отрасли, и современных подходах к их рациональному использованию; методах расчета основных технологических процессов; не знает практику применения использования сырья при производстве полуфабрикатов; допускает существенные ошибки. -не умеет использовать и проводить технологические расчеты сырья; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных с работой документацией по созданию новых рецептур, навыками выполнения технологических расчетов; 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 контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала по изучаемой дисциплине и конкретной теме задания.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> - правильное выполнение всех заданий и ответы на все вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> - правильное выполнение заданий и ответы на все вопросы, допустив некоторые неточности (незначительное количество ошибок - 1-2)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> - более половины правильных ответов на вопросы
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> - менее половины правильных ответов на вопросы, либо более половины ответов на вопросы отсутствует

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: учебного и лекционного материала

умения: использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ

владение навыками: безопасной работы в лаборатории при выработке

продукции; выполнения работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчётов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчётов сырья; - проведение всех опытов в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; - правильное и аккуратное выполнение всех записей, расчётов, таблиц, рисунков, сделанных выводов; - соблюдение требований труда и пожарной безопасности
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение опытов в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерения или допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работы проведено не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы - если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части теоретического материала; - не умеет использовать теоретические и практические знания при выполнении лабораторных работ;

4.2.4. Критерии оценки решения задач

При решении задач обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий и формул для решения профессиональных задач;

умения: проводить расчёты формулам; выбора алгоритма решения задач;

владение навыками: выполнения количественных расчётов

Критерии оценки решения задач

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом.</p>
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух

несущ

	существенных ошибок, получен верный ответ.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: в логическом рассуждение нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

Разработчик: доцент, Данилова Л.В.

