

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цыбилов Бэлхито Батоевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.05.2025 12:32:41

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

уч. ст., уч.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« »

20 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« »

20 г.

Оценочные материалы

Дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность (профиль)

**Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства
бакалавр**

Улан-Удэ, 2025г.

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к зачету по дисциплине;
 Индивидуальные задания для решения ситуационных задач;
 Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов;
 Комплект тестовых заданий;
 Темы докладов/конспектов;
 Темы заданий для работы в малых группах

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
 Технология производства мясных полуфабрикатов

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

- Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю) (ПКС-3)
1. Пищевая ценность мяса. Характеристика тканей мяса .
 2. Классификация мяса по термическому состоянию. Основные способы размораживания (дефростации) мяса и мясопродуктов).
 3. Использование субпродуктов в производстве полуфабрикатов. Характеристика субпродуктов. Пищевая ценность. Технология первичной обработки субпродуктов в зависимости от морфологического строения
 4. Применение яиц и яйцепродуктов (меланж, яичный порошок) в производстве полуфабрикатов. их характеристика.
 5. Применение муки пшеничной, круп в производстве полуфабрикатов. Дайте им характеристику .
 6. Требования к качеству панировочных сухарей, хлеба (в/с, 1 сорт) используемых в производстве полуфабрикатов.
 7. Требования к качеству сыворотки и плазмы крови пищевой, применяемой в производстве полуфабрикатов .
 8. Требования к качеству молока пастеризованного цельного, нежирного, сухого цельного, обезжиренного, масла коровьего, казеинатов пищевых, используемых в производстве полуфабрикатов.
 9. Требования к качеству соевых продуктов (мука полножирная, обезжиренная, концентрат, изолят, текстураты), используемых в производстве полуфабрикатов. Технологическая схема получения соевых продуктов .
 10. Требования к качеству концентрированных томатных продуктов, используемых в производстве полуфабрикатов. Технологическая схема производства томатного пюре, томатной пасты, томатной пасты соленой .
 11. Технологические схемы производства фасованного мяса и субпродукты. Схемы разделки для розничной торговли .
 12. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
 13. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из свинины .
 14. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из баранины .
 15. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из говядины .
 16. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из свинины .
 17. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из баранины .
 18. Схемы разделки мяса для промышленной переработки .
 19. Ассортимент и технологические схемы производства мясокусковых мелкокусковых полуфабрикатов из говядины .
 20. Ассортимент и технологические схемы производства мясокусковых мелкокусковых полуфабрикатов из свинины .

21. Ассортимент и технологические схемы производства мясокостных мелкокусковых полуфабрикатов из баранины .
22. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
23. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины .
24. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из баранины .
25. Ассортимент и технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов .
26. Ассортимент и технологические схемы производства фаршей (ПКС-3).
27. Ассортимент и технологические схемы производства полуфабрикатов в тесте (ПКС-3).
28. Ассортимент и технологические схемы производства быстрозамороженных готовых блюд (блинчики с разными начинками) (ПКС-3).
29. Ассортимент и технологические схемы производства мясных полуфабрикатов специального назначения (ПКС-3).
30. Ассортимент и технологические схемы производства пирожков жаренных (ПКС-3).
31. Ассортимент и технологические схемы производства быстрозамороженных готовых блюд (мясо с гарнирами) (ПКС-3).
32. Использование пищевых добавок в производстве полуфабрикатов (ПКС-3).
33. Выбор сырья для производства пельменей. Технологическая схема (ПКС-3).
34. Контроль процесса производства и качества полуфабрикатов и быстрозамороженных вторых блюд (ПКС-3).
35. Механизация и автоматизация технологических процессов производства полуфабрикатов (ПКС-3).
36. Поточно-механизированные линии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд (ПКС-3).
37. Технологические схемы производства пельменей, ravioli, мантов из мяса птицы (ПКС-3).
38. Технологические схемы производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы (ПКС-3).
39. Технологические схемы производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы (ПКС-3).
40. Технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы (ПКС-3).

Индивидуальные задания для решения ситуационных задач

Задача №1: Установите биологическую ценность суммарного белка в заданном продукте расчетным методом по коэффициенту утилизации белка (Ку).

Варианты индивидуальных заданий к задаче №1:

1. Мясо КРС, мышечная ткань
2. Мясо КРС, говядина 1 категория
3. Мясо КРС, говядина 2 категория
4. Мясо свиней, мышечная ткань
5. Мясо свиней, свинина беконная
6. Мясо свиней, свинина мясная
7. Мясо свиней, свинина жирная
8. Конина 1 категории
9. Конина 2 категории
10. Котлеты Школьные
11. Фрикадельки Детские
12. Фрикадельки Ленинградские
13. Мясо верблюжье, мышечная ткань
14. Мясо МРС, мышечная ткань
15. Мясо МРС, Баранина 1 категории
16. Печень свиная
17. Печень говяжья

Задача №2: Рассчитайте массу крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в зависимости от количества говяжьих полутуш (туш) поступившего в цех мясных полуфабрикатов, согласно норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины, % массы мяса на костях.

Варианты индивидуальных заданий к задаче №2:

1. 3 полутуши, массой 150 кг
2. 5 туш, массой, соответственно 165 кг, 158 кг, 177 кг, 160 кг, 171 кг.
3. 8 полутуш по 170 кг;
4. 17 полутуш, массой 187 кг;
5. 4 туши, массой в среднем 365 кг;
6. 7 туш, массой в среднем 425 кг;
7. 11 полутуш, массой 198 кг;
8. 3 туши, массой, соответственно 425 кг, 430 кг, 411 кг.

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема 1. Введение. Современное состояние развития мясной промышленности в РФ и РБ.

Контрольные вопросы:

1. Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны.
2. Современное состояние и потенциал промышленности.
3. Характеристика основных типов предприятия.
4. Значение мясных продуктов в питании человека.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Биологическая ценность белков мясопродуктов.

Биологическая эффективность жиров.

Контрольные вопросы:

1. Дать определение термину «пищевая ценность мяса и мясопродуктов».
2. Чем характеризуется биологическая ценность белков?
3. Какими методами определяют биологическую ценность белков? Укажите достоинства и недостатки каждого метода.
4. Опишите принцип метода определения биологической ценности белков мяса с помощью аминокислотных скоров.
5. Что такое незаменимая аминокислота?
6. Что такое химический скор аминокислоты?
7. Что такое лимитирующая аминокислота белка?
8. Что понимается под эталонным белком?
9. Какие незаменимые аминокислоты чаще всего являются лимитирующими?
10. О чем судят по качественному показателю «отношение триптофана к оксипролину» мяса?

Тема 3. Принципы рационального использования мясного сырья. Зарубежный и отечественный опыт. Классификация полуфабрикатов. Теоретические основы концепции сбалансированного питания. Формула сбалансированного питания. Рациональное питание.

Контрольные вопросы:

1. Что такое рациональное питание
 2. Перечислите основные группы мясных полуфабрикатов
 3. Что такое сбалансированное питание
 4. Опишите принципы рационального питания, основанное на многолетнем труде академика А. А. Покровского
- Требования, предъявляемые к качеству основного и вспомогательного сырья

Тема 4. Тканевый состав и свойства мясного сырья.

Контрольные вопросы:

1. Морфологический (тканевый) состав мяса
2. Какие белки входят в состав мышечной ткани мяса
3. Чем представлена костная ткань
4. Какие белки входят в состав соединительной ткани
5. Какие витамины составляют мышечную ткань мяса
6. Какие минеральные вещества входят в состав мышечной ткани мяса
7. Перечислите экстрактивные вещества мяса

Тема 5. Требования, предъявляемые к качеству мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.

Контрольные вопросы:

1. Что такое качество мяса
2. Дайте характеристику мясу с признаками PSE, NOR, DFD
3. Что такое парное мясо
4. Опишите характеристики остывшего мяса
5. Какая температура должна быть в толще замороженного мяса
6. При какой температуре считается законченным процесс размораживания мяса

Тема 6. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов, крови

Контрольные вопросы:

1. Какие субпродукты относят к I и II категориям и почему?
2. Какие белковые препараты животного и растительного происхождения используют для выработки колбас?
3. Какие соевые белковые препараты вы знаете?
4. Что такое дефибринирование крови?

5. Как проводят стабилизацию крови?

6. Методы консервации крови?

Тема 7. Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляют к жировому сырью, используемому для выработки колбас?

2. Опишите принцип метода определения содержания перекисных соединений покровного жира говядины и поверхностного шпика свинины.

3. Опишите принцип метода определения кислотного числа жира.

4. Какие изменения происходят с жирами в процессе хранения мяса?

5. В чем заключается процесс гидролиза жиров?

6. Как протекает окисление жиров?

7. Что такое осаливание жиров?

8. Требования, предъявляемые к яйцам и яйцепродуктам, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.

9. Требования, предъявляемые к свежим и переработанным овощам, грибам, используемых в производстве мясных полуфабрикатов

Тема 8. Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы.

Контрольные вопросы:

1. Какие функциональные добавки используются в производстве мясных полуфабрикатов?

2. Какие загустители и стабилизаторы используют в производстве мясных полуфабрикатов?

4. Опишите действие крахмала на мясную систему.

5. Что такое синерезис?

6. На какие типы подразделяются каррагинаны?

7. Какие специи и пряности используют для производства мясных полуфабрикатов?

Частные технологии производства мясных полуфабрикатов

Тема 9. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованного мяса

1. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из телятины, согласно ГОСТ 34197-2017 Мясо. Отрубы из телятины. Технические условия

2. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из свинины, согласно ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

3. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из говядины, согласно ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

4. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из баранины и козлятины, согласно ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия

Тема 10. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов

1. Опишите требования, предъявляемые к субпродуктам мясным обработанным, согласно ГОСТ 32244-2013

Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

2. Опишите требования, предъявляемые к субпродуктам птицы, согласно ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицы. Технические условия

Тема 11. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным крупнокусковым полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

2. Опишите требования, предъявляемые к натуральным крупнокусковым полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 12. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным порционным полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

2. Опишите требования, предъявляемые к порционным полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 13. Технология производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным мелкокусковым полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

2. Опишите требования, предъявляемые к мелкокусковым полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 14. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

1. Опишите правила приемки полуфабрикатов из мяса птицы, согласно ГОСТ Р 54356-2011 Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Правила приемки

2. Опишите требования ГОСТ Р 54356-2011 Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Правила приемки

3. Опишите требования ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия

4. Опишите требования ГОСТ Р 55790-2013 Полуфабрикаты из мяса птицы рубленные для детского питания. Технические условия

5. Опишите требования ГОСТ 32737-2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия

Тема 15. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.

Опишите требования ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

Тема 16. Производство полуфабрикатов в тесте. Быстрозамороженные готовые блюда.

1. Дайте классификацию полуфабрикатов в тесте
2. Перечислите ассортимент полуфабрикатов в тесте, согласно принятой классификации
3. Опишите требования ГОСТ 32750-2014 Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания.

Технические условия

Комплект тестовых заданий

1. Какое количество незаменимых аминокислот должен содержать полноценный белок?
 - a) 2;
 - b) 8;
 - c) 15;
 - d) 26;
2. Укажите, что не указывают на ветеринарном клейме.
 - a) наименование страны;
 - b) номер предприятия;
 - c) вид мяса;
 - d) слово «ветосмотр».
3. Сколько месяцев составляет срок хранения замороженной говядины в полутушах и четвертинах при температуре (– 20 °C)?
 - a) 8;
 - b) 12;
 - c) 14;
 - d) 18.
4. Не более скольких месяцев составляют сроки хранения субпродуктов, используемых для производства полуфабрикатов, при температуре (-12 °C)?
 - a) 3;
 - b) 6;
 - c) 9;
 - d) не подлежат хранению.
5. Не более скольких мм должна составлять толщина подкожно-жировой ткани тазобедренной части свиных полуфабрикатов?
 - a) 10;
 - b) 15;
 - c) 20;
 - d) 25;
6. Что такое меланж?
 - a) цельные куриные яйца;
 - b) высушенные куриные яйца (без скорлупы);
 - c) однородная смесь белка и желтка в замороженном виде;
 - d) смесь воды и яиц (без скорлупы) и соли.
7. Какое соотношение (в %) меланжа, воды и соли составляет в льезоне?
 - a) 20:10:1;
 - b) 30:10:1;
 - c) 40:10:1;
 - d) 50:10:1.
8. Какая из перечисленных высокомолекулярных жирных кислот не синтезируется в организме человека?
 - a) олеиновая;
 - b) пальмитиновая;
 - c) линолевая;
 - d) стеариновая.
9. При какой температуре воды (°C) размораживают расфасованный по банкам меланж?
 - a) 10;
 - b) 25;
 - c) 45;
 - d) 80.
10. В какой части полутуши говядины, предназначенной для промышленной переработки на месте и поставляемой по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, ставят клеймо?
 - a) лопаточной;
 - b) тазобедренной;
 - c) шейной;
 - d) брюшной.
11. Какая буква, дополнительно к клеймам, ставится на говядине от молодых животных?
 - a) ПП;
 - b) П;
 - c) Б;
 - d) М.
12. Сколько месяцев составляют сроки хранения замороженной баранины в тушах при температуре (– 20°C)?
 - a) 8;
 - b) 11;
 - c) 14;

- d) 18.
13. Какой из перечисленных субпродуктов относится к I категории?
- a) головы;
 - b) легкие;
 - c) печень;
 - d) селезенка.
14. Какой из перечисленных субпродуктов относится к II категории?
- a) вымя;
 - b) мясная обрезь;
 - c) головы;
 - d) мясокостные хвосты.
15. Каково содержание белка (в %) в говяжьей печени?
- a) 2,2;
 - b) 6,8;
 - c) 9,5;
 - d) 17,9.
16. Каково содержание липидов (в %) в говяжьем языке?
- a) 2,2;
 - b) 6,8;
 - c) 9,5;
 - d) 12,1.
17. Какова масса в граммах яиц диетических I категории?
- a) 24;
 - b) 38;
 - c) 54;
 - d) 85.
18. В зависимости от содержания какой ткани свинина подразделяется на сорта?
- a) соединительной;
 - b) мышечной;
 - c) жировой;
 - d) костной.
19. Лъезон – это ...
- a) яично-водно-солевая смесь;
 - b) смесь меланжа и крахмала;
 - c) яичная смесь с мукой;
 - d) жидкое тесто.
20. Какая из перечисленных аминокислот является предшественником мясного вкуса.
- a) лизин;
 - b) глутаминовая;
 - c) валин;
 - d) аспаргиновая.
21. Из какой мышцы вырабатывают свиную вырезку?
- a) пояснично-подвздошная;
 - b) длинейшая;
 - c) повздошно-реберная;
 - d) трехглавая.
22. Какова максимальная масса фасованных субпродуктов в граммах, выпускаемых в упакованном виде?
- a) 500;
 - b) 1000;
 - c) 1500;
 - d) 2000.
23. На сколько отрубов производят разделку говядины при производстве фасованного мяса?
- a) 3;
 - b) 6;
 - c) 7;
 - d) 11.
24. Сколько суток хранят замороженные крупнокусковые полуфабрикаты при температуре (- 10 °C)?
- a) 5;
 - b) 30;
 - c) 65;
 - d) 120.
25. Какой из перечисленных полуфабрикатов не относится к порционным?
- a) азу;
 - b) бифштекс;
 - c) лангет;
 - d) антрекот.
26. Как называется процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей?
- a) разделка;

- b) обвалка;
- c) жиловка;
- d) сортировка.

27. В зависимости от содержания какой ткани говядину делят на сорта?

- a) соединительной;
- b) мышечной;
- c) жировой;
- d) костной.

28. Сколько процентов жировой ткани содержится в свинине высшего сорта?

- a) Не должно содержаться;
- b) Не более 10;
- c) 30-50;
- d) более 50.

29. Что такое дефростация мяса?

- a) размораживание;
- b) разделение жилованного мяса на тонкие пласты;
- c) измельчение на волчке;
- d) выдержка при отрицательных температурах.

30. Сколько мм составляет толщина мяса для приготовления антрекота?

- a) 3;
- b) $8 \div 10$;
- c) $15 \div 20$;
- d) $30 \div 45$.

31. Сколько граммов составляет масса мясных кусочков для приготовления шашлыка?

- a) $5 \div 7$;
- b) $10 \div 15$;
- c) $30 \div 40$;
- d) Не менее 100.

32. Сколько процентов содержится мякотной ткани в рагу?

- a) 10;
- b) 30;
- c) 50;
- d) 70.

33. Какое изделие не относится к ассортименту рубленых полуфабрикатов?

- a) -котлеты;
- b) -бифштексы;
- c) -шницели;
- d) эскалоп.

34. Какой рубленый полуфабрикат выпускают только в замороженном виде?

- a) котлеты;
- b) ромштексы;
- c) биточки;
- d) фрикадельки.

35. Сколько часов составляет срок годности и реализации замороженных мясных рубленых полуфабрикатов при температуре хранения от 4 до 6 °C?

- a) 0;
- b) 6;
- c) 18;
- d) 72.

36. Какой из перечисленных полуфабрикатов не относится к полуфабрикатам из теста?

- a) пельмени;
- b) хинкали;
- c) палочки мясные;
- d) люля-кебаб.

37. Что такое галтовка пельменей?

- a) упаковывание;
- b) замораживание при низких температурах;
- c) отделение муки и тестовой крошки;
- d) формование изделия на автомате.

38. Сколько месяцев составляет продолжительность хранения и реализации замороженных пельменей со дня выработки при температуре хранения (-10°C)?

- a) 0,5;
- b) 1;
- c) 2;
- d) 3.

39. Сколько суток составляет продолжительность хранения готовых замороженных блюд при температуре -11 ± 1 °C?

- a) 2;
- b) 7;

- c) 14;
d) 30.
40. На сколько отрубов производят разделку свинины при производстве фасованного мяса?
a) 1;
b) 3;
c) 7;
d) 16.
41. Какой полуфабрикат не относится к порционным?
a) шашлык;
b) бифштекс;
c) лангет;
d) антрекот.
42. Сколько мм составляет толщина мяса для приготовления зраз?
a) 5;
b) 10;
c) 20;
d) 25.
43. Как называется процесс разделывания на части туш и полутуш в соответствии со специальными схемами?
a) разделкой;
b) обвалкой;
c) жиловкой;
d) сортировкой.
44. С какой температурой (°C) поступает мясо на обвалку, жиловку?
a) 15;
b) 10;
c) 1-4;
d) (-5).
45. Что используется в качестве сырья для производства грудинки?
a) грудореберная часть, без ребер, межсосковой части, грудных хрящей, с оставлением межреберного мяса;
b) шейная часть туши с оставлением шейных позвонков;
c) мякоть передней и задней рулек, с удалением грубых сухожилий;
d) мякоть лопаточного и тазобедренного отрубов.
46. Какова масса мясных кусочков для приготовления азу (в граммах)?
a) 3-5;
b) 10-15;
c) 30-40;
d) 100-300.
47. Какое содержание мякотной ткани, в %, должно быть от массы порции полуфабриката в наборе для бульона?
a) 30;
b) 40;
c) 50;
d) 60.
48. Сколько составляет массовая доля фарша к массе пельменя (в %)?
a) 10;
b) 20;
c) 30;
d) 50.
49. Сколько мм должна составлять толщина тестовой оболочки в пельменях?
a) 3;
b) 5;
c) 7;
d) 10.
50. Какой процесс не относится к технологии изготовления рубленых полуфабрикатов?
a) обвалка мяса;
b) дефростация мяса;
c) предварительный посол мяса;
d) формование изделия.
- Темы заданий для работы в малых группах

1. Требования, предъявляемые к качеству мяса.
2. Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.
3. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов
4. Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов
5. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы
6. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов
7. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов
8. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов

9. Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.
10. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
11. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
12. Производство полуфабрикатов в тесте
13. Быстрозамороженные готовые блюда

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)
--

Темы докладов

1. Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов.
2. Характеристика функционально-технологических (комплексных) пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
3. Характеристика структурно-регулирующих пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
4. Характеристика вкусо-ароматических пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
5. Характеристика пищевых красителей, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
6. Характеристика антиокислителей, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
7. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения.
8. Производство полуфабрикатов из мяса рыбы.
9. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания.
10. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания.
11. Современное состояние и потенциал мясной промышленности
12. Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов
13. Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови
14. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы
15. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов
16. Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов
17. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
18. Быстрозамороженные готовые блюда
19. Производство полуфабрикатов из мяса рыбы
20. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания
21. Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой
--

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы

оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота знаний теоретического контролируемого материала;
- полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;
- умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- полнота и правильность выполнения задания.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.

Критерии оценивания контрольной работы темы эссе

(рефератов, докладов, сообщений)

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.

	Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.
	Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.

Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников
56-70 баллов «удовлетворительно»	Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.

Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач

Задание (я):

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку);
- оригинальность подхода (новаторство, креативность);
- применимость решения на практике;
- глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.

71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ			
Ведомость изменений			
№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			