

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.ДВ.03.01 Технология производства мясных полуфабрикатов

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	знает Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
		умеет Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		владеет навыками Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Технология производства мясных полуфабрикатов			
1.1.		6		Собеседование
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			

Для оценки знаний			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Технология производства мясных полуфабрикатов"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Комплект 1:

1. Перечислите основные виды мясного сырья, используемые для производства полуфабрикатов. Укажите, какие требования предъявляются к их качеству.

2. Опишите процесс размораживания мяса. Какие способы размораживания вы знаете? Какие факторы необходимо учитывать при выборе способа размораживания?

3. Что такое обвалка и жиловка мяса? В чем их цель и последовательность выполнения?

Комплект 2:

1. Охарактеризуйте натуральные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

2. Опишите технологию производства бифштекса. Укажите требования к качеству готового продукта.

3. В чем разница между антрекотом и ромштексом? Опишите технологию производства каждого из этих полуфабрикатов.

Комплект 3:

1. Охарактеризуйте рубленые мясные полуфабрикаты. Какие виды фарша используются для их производства?

2. Опишите технологию производства котлет. Какие ингредиенты, кроме мяса, входят в состав котлетного фарша?

3. Что такое панировка и для чего она используется при производстве рубленых полуфабрикатов? Какие виды панировки вы знаете?

Комплект 4:

1. Опишите технологию производства биточков. Чем отличается технология производства

биточков от технологии производства котлет?

2. Опишите технологию производства шницелей рубленых. Какие способы формования шницелей вы знаете?

3. Что такое куттерование мяса и для чего оно используется при производстве рубленых полуфабрикатов?

Комплект 5:

1. Охарактеризуйте мясные полуфабрикаты в тесте. Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства пельменей. Какие требования предъявляются к тесту и фаршу для пельменей?

3. Какие способы формования пельменей вы знаете? Опишите процесс автоматизированного производства пельменей.

Комплект 6:

1. Опишите технологию производства мантов. Чем отличается тесто для мантов от теста для пельменей?

2. Опишите технологию производства хинкали. В чем особенности приготовления фарша для хинкали?

3. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления пельменей, мантов и хинкали?

Комплект 7:

1. Охарактеризуйте фаршированные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства голубцов. Какие виды начинок используются для голубцов?

3. Опишите технологию производства фаршированного перца. Как подготовить перец для фарширования?

Комплект 8:

1. Какие мясные полуфабрикаты изготавливают из мяса птицы? Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства котлет “По-киевски”. В чем особенность этого полуфабриката?

3. Какие способы приготовления котлет “По-киевски” вы знаете?

Комплект 9:

1. Охарактеризуйте полуфабрикаты из субпродуктов. Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства печеночных оладий. Какие ингредиенты входят в состав теста для печеночных оладий?

3. Опишите технологию производства зельца. Какие субпродукты используются для производства зельца?

Комплект 10:

1. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке мясных полуфабрикатов?

2. Какие способы хранения мясных полуфабрикатов вы знаете? Как продлить срок годности мясных полуфабрикатов?

3. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных полуфабрикатов? Как их предотвратить? Опишите способы контроля качества мясных полуфабрикатов.

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Общие вопросы:

1. Определите понятие “мясной полуфабрикат”.

2. Какова классификация мясных полуфабрикатов по различным признакам (вид мяса, степень готовности, способ обработки)?

3. Какие требования предъявляются к качеству мясного сырья, используемого для производства полуфабрикатов?

4. Назовите основные этапы технологического процесса производства мясных полуфабрикатов.

5. Какие факторы влияют на срок годности мясных полуфабрикатов?

6. Какие виды упаковки используются для мясных полуфабрикатов и каковы их преимущества и недостатки?

7. Охарактеризуйте роль и значение мясных полуфабрикатов в питании населения.
8. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к производству мясных полуфабрикатов?
9. В чем заключается суть системы ХАССП и как она применяется на предприятиях по производству мясных полуфабрикатов?
10. Какие нормативные документы регламентируют производство и качество мясных полуфабрикатов (ГОСТы, ТУ, ТР ТС)?
- Технологические процессы:
11. Опишите процесс размораживания мясного сырья. Какие способы размораживания существуют?
12. Какие операции включает подготовка мясного сырья к производству полуфабрикатов (обвалка, жиловка, сортировка)?
13. В чем заключается цель и технология куттерования мяса?
14. Для чего используется посол мяса и какие способы посола существуют?
15. Какие виды фарша используются для производства рубленых полуфабрикатов?
16. Опишите процесс формования мясных полуфабрикатов.
17. Какие существуют способы панировки мясных полуфабрикатов?
18. Какова цель и технология шпигования мяса?
19. Какие способы тепловой обработки используются для приготовления мясных полуфабрикатов?
20. Опишите технологию приготовления теста для полуфабрикатов в тесте.
- Виды полуфабрикатов:
21. Охарактеризуйте натуральные мясные полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Приведите примеры.
22. Опишите технологию производства бифштекса.
23. Опишите технологию производства антрекота.
24. Опишите технологию производства ромштекса.
25. Опишите технологию производства эскалопа.
26. Охарактеризуйте рубленые мясные полуфабрикаты. Приведите примеры.
27. Опишите технологию производства котлет.
28. Опишите технологию производства биточков.
29. Опишите технологию производства шницелей рубленых.
30. Охарактеризуйте мясные полуфабрикаты в тесте. Приведите примеры.
31. Опишите технологию производства пельменей.
32. Опишите технологию производства мантов.
33. Опишите технологию производства хинкали.
34. Охарактеризуйте фаршированные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры.
35. Опишите технологию производства голубцов.
36. Опишите технологию производства фаршированного перца.
37. Какие полуфабрикаты изготавливают из мяса птицы? Приведите примеры.
38. Опишите технологию производства котлет "По-киевски".
39. Охарактеризуйте полуфабрикаты из субпродуктов. Приведите примеры.
40. Опишите технологию производства печеночных оладий.
41. Опишите технологию производства ливерной колбасы (в качестве полуфабриката).
42. Какие полуфабрикаты изготавливают из рубленого мяса?
43. Как осуществляется контроль качества полуфабрикатов на производстве?
44. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных полуфабрикатов и как их предотвратить?
- Инновации и тенденции:
45. Какие современные технологии применяются при производстве мясных полуфабрикатов (например, модифицированная газовая среда, вакуумная упаковка)?
46. Какие функциональные ингредиенты используют для обогащения мясных полуфабрикатов (клетчатка, витамины, минералы)?
47. Какие тенденции развития рынка мясных полуфабрикатов вы знаете (увеличение спроса на продукты здорового питания, органические продукты)?
48. Какие требования предъявляются к маркировке мясных полуфабрикатов?

49. Каковы перспективы использования растительных белков в производстве мясных полуфабрикатов?

50. Какие инновационные виды упаковки используются для мясных полуфабрикатов с целью увеличения срока хранения и улучшения товарного вида?

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

Комплект 1:

1. Перечислите основные виды мясного сырья, используемые для производства полуфабрикатов. Укажите, какие требования предъявляются к их качеству.

2. Опишите процесс размораживания мяса. Какие способы размораживания вы знаете? Какие факторы необходимо учитывать при выборе способа размораживания?

3. Что такое обвалка и жиловка мяса? В чем их цель и последовательность выполнения?

Комплект 2:

1. Охарактеризуйте натуральные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

2. Опишите технологию производства бифштекса. Укажите требования к качеству готового продукта.

3. В чем разница между антрекотом и ромштексом? Опишите технологию производства каждого из этих полуфабрикатов.

Комплект 3:

1. Охарактеризуйте рубленые мясные полуфабрикаты. Какие виды фарша используются для их производства?

2. Опишите технологию производства котлет. Какие ингредиенты, кроме мяса, входят в состав котлетного фарша?

3. Что такое панировка и для чего она используется при производстве рубленых полуфабрикатов? Какие виды панировки вы знаете?

Комплект 4:

1. Опишите технологию производства биточков. Чем отличается технология производства биточков от технологии производства котлет?

2. Опишите технологию производства шницелей рубленых. Какие способы формования шницелей вы знаете?

3. Что такое куттерование мяса и для чего оно используется при производстве рубленых полуфабрикатов?

Комплект 5:

1. Охарактеризуйте мясные полуфабрикаты в тесте. Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства пельменей. Какие требования предъявляются к тесту и фаршу для пельменей?

3. Какие способы формования пельменей вы знаете? Опишите процесс автоматизированного производства пельменей.

Комплект 6:

1. Опишите технологию производства мантов. Чем отличается тесто для мантов от теста для пельменей?

2. Опишите технологию производства хинкали. В чем особенности приготовления фарша для хинкали?

3. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления пельменей, мантов и хинкали?

Комплект 7:

1. Охарактеризуйте фаршированные мясные полуфабрикаты. Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства голубцов. Какие виды начинок используются для голубцов?

3. Опишите технологию производства фаршированного перца. Как подготовить перец для фарширования?

Комплект 8:

1. Какие мясные полуфабрикаты изготавливают из мяса птицы? Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства котлет “По-киевски”. В чем особенность этого полуфабриката?

3. Какие способы приготовления котлет “По-киевски” вы знаете?

Комплект 9:

1. Охарактеризуйте полуфабрикаты из субпродуктов. Приведите примеры.

2. Опишите технологию производства печеночных оладий. Какие ингредиенты входят в состав теста для печеночных оладий?

3. Опишите технологию производства зельца. Какие субпродукты используются для производства зельца?

Комплект 10:

1. Какие требования предъявляются к упаковке и маркировке мясных полуфабрикатов?

2. Какие способы хранения мясных полуфабрикатов вы знаете? Как продлить срок годности мясных полуфабрикатов?

3. Какие дефекты могут возникать при производстве мясных полуфабрикатов? Как их предотвратить? Опишите способы контроля качества мясных полуфабрикатов.