

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/63

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

Александр А.Г. Черкашина

10 апреля 2018 г.

**Централизованное производство полуфабрикатов
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	Б190304_18_12_ТОП.рпх Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 6	
аудиторные занятия	40		
самостоятельная работа	68		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр («Курс», «Семестр на курсе»)	6 (3,2)		Итого	
	ул	рпк	ул	рпк
Неделя	19 4/5			
Вид занятий	ул	рпк	ул	рпк
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
В том числе инт.	18	18	18	18
Итого ауд.	40	40	40	40
Контактная работа	40	40	40	40
Сам. работа	68	68	68	68
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Централизованное производство полуфабрикатов

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учебным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

в.с.т. и. Куропцева И.А. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры:

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания.

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры:

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА:

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2018 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2018-2019 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2018 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели и задачи дисциплины - вооружить будущих технологов систематизированными знаниями научных основ технологии централизованного производства полуфабрикатов на предприятиях общественного питания (ОП), практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Учебные задачи дисциплины:

- дать углубленное проблемное понимание технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов на предприятиях ОП;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции.
- научить практическим навыкам и умениям.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Знать:

Уровень 1	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
Уровень 2	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организацию технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов
Уровень 3	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организацию и осуществление технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов

Уметь:

Уровень 1	Частично применять полученные знания в конкретных производственных условиях, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
Уровень 2	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организовать технологический процесс производства
Уровень 3	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организовать и осуществлять технологический процесс производства

Владеть:

Уровень 1	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
Уровень 2	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов. организации технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов
Уровень 3	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов. организации и осуществления технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Знать:

Уровень 1	технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов
Уровень 2	технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов, приоритеты в сфере их производства
Уровень 3	технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов, приоритеты и ресурсосберегающие технологии в сфере их производства

Уметь:

Уровень 2	обосновывать техническое решение при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов
Уровень 3	обосновывать техническое решение при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов
Уровень 4	обосновывать техническое решение при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов, выбирать ресурсосберегающие технологии и технические средства
Владеть:	
Уровень 1	навыками установления приоритетов в сфере централизованного производства полуфабрикатов
Уровень 2	навыками обоснования технических решений при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов
Уровень 3	навыками обоснования технических решений при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов, выбора ресурсосберегающих технологий и технических средств

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организацию и осуществление технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов;
2.1.2	- технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов, приоритеты и ресурсосберегающие технологии в сфере их производства
2.2	Уметь:
2.2.1	- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организовать и осуществлять технологический процесс производства
2.2.2	- обосновывать техническое решение при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов, выбирать ресурсосберегающие технологии и технические средства
2.3	Владеть:
2.3.1	- навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организации и осуществления технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов;
2.3.2	- навыками обоснования технических решений при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов, выбора ресурсосберегающих технологий и технических средств.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции)
3.1.2	Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)
3.1.3	Пищевая химия
3.1.4	Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании
3.2.2	НАССР в общественном питании
3.2.3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
Видзанятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	42	42	42
В том числе инт.	18	18	18	18
Итогоауд.	40	62	62	62
Контактная работа	40	62	62	62
Сам. работа	68	46	46	46
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Кодзанятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.Производство мясных полуфабрикатов, их ассортимент и определение						
1.1	Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов /Лек/	6	2	ПК-1	О1, О2	0	
1.2	Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты и полуфабрикаты в тесте /Пр/	6	2	ПК-1 ПК- 4		2	
1.3	Характеристика и определение качественных показателей сырья для выработки различных видов полуфабрикатов. /Ср/	6	6	ПК-1	О1,О2, Д1	2	
1.4	Характеристика основных групп полуфабрикатов. Ассортимент вырабатываемой продукции. История возникновения различных видовизделий. /Ср/	6	4	ПК-1 ПК- 4	О1, О2	0	
1.5	разделка, обвалка, жиловка мяса для производства полуфабрикатов /Ср/	6	4	ПК-4 ПК- 1	О1, О2	0	
1.6	Технология производства различных видов полуфабрикатов /Лек/	6	4	ПК-4	О1, О2	2	
1.7	Первичнаяобработкамяса /Пр/	6	2	ПК-1 ПК- 4	О1, О2	0	
1.8	Факторы,формирующие качество полуфабрикатов /Ср/	6	6	ПК-1 ПК- 4	О1, О2	0	

1.9	Выработка мясных полуфабрикатов. Контроль качества полуфабрикатов. /Пр/	6	2	ПК-1 ПК- 4	O1, O2	2	
1.10	Технологические схемы производства. Оборудование. Поточно- механизированные линии. /Пр/	6	2	ПК-1 ПК- 4	O1, O2	0	
1.11	Тара и упаковка для полуфабрикатов Упаковка, хранение и транспортировка полуфабрикатов. /Ср/	6	6	ПК-1	O1, O2	0	
1.12	Подготовка вспомогательного сырья для производства полуфабрикатов. /Ср/	6	4	ПК-4	O1, O2	0	
	Раздел 2. Новые виды мясных полуфабрикатов на основе сочетания сырья животного и растительного происхождения						
2.1	Новые виды мясных полуфабрикатов /Лек/	6	2	ПК-1 ПК- 4	O1, O2	0	
2.2	Технологии и технологические схемы производства /Пр/	6	2	ПК-4	O1, O2	0	
2.3	Виды сырья, характеристика компонентов, используемых для выработки полуфабрикатов /Ср/	6	6	ПК-4	O1, O2	0	
2.4	Разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами /Лек/	6	4		O1, O2	0	
2.5	Разработка пакета технической документации на новый вид полуфабриката согласно задания. /Пр/	6	2	ПК-1 ПК- 4	O1, O2	2	
2.6	Изучение химического состава и пищевой ценности вносимого компонента. Разработка рецептуры и технологии производства рубленых полуфабрикатов с использованием обогатителя. /Пр/	6	2	ПК-4 ПК- 1	O1,O2, Д1	0	
2.7	Определение качественных показателей рубленых полуфабрикатов с добавлением обогатителя. /Ср/	6	6	ПК-1 ПК- 4	O1,O2, Д1	2	
2.8	Современные тенденции в питании людей. Потребности групп населения в основных питательных веществах. /Ср/	6	4	ПК-4		0	
	Раздел 3. Централизованное производство овощных полуфабрикатов						
3.1	Характеристика сырья - картофель, капуста, грибы, томаты. Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. /Лек/	6	4	ПК-4	O3	2	
3.2	Санитарная оценка овощей для производства сырых пролуфабрикатов /Пр/	6	2		O3	2	
3.3	Полуфабрикаты из капустных овощей . Полуфабрикаты из луковых овощей. Технологическая схема производства. Технологическая линия. /Пр/	6	2	ПК-1 ПК- 4	O3	0	

3.4	Фруктовые овощи. Салатные и шинатные овощи, зелень. Десертные овощи. /Ср/	6	6	ПК-4	О3	0	
3.5	Полуфабрикаты из грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия. /Ср/	6	6	ПК-4	О3	0	
3.6	Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов /Лек/	6	2	ПК-4	О3	0	
3.7	Технологическая схема производства. Технологическая линия. Фруктовые овощи. /Пр/	6	2	ПК-1 ПК-4	О3	0	
3.8	Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку /Лек/	6	2	ПК-4	О3	0	
3.9	Качество полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку. /Ср/	6	6	ПК-1 ПК-4	О3	2	
3.10	Технологическая схема производства и технологическая линия производства полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку /Ср/	6	4	ПК-1 ПК-4	О3	0	
3.11	/Зачёт/	6	0	ПК-1 ПК-4	О1,О2,О3, Д1	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольная работа (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

О1	Технология полуфабрикатов из мяса птицы [Текст] / В. В. Гуцин, Б. В. Кулишев, И. И. Маковеев, Н. С. Митрофанов. - Москва : Колос, 2002. - 200 с
-----------	---

О2	Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Текст] : учебное пособие при подготовке бакалавров по направлению 260200 "Технология продуктов животного происхождения" (профиль "Технология мяса и мясных продуктов") / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 596
О3	Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — М.: Издательско(торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
Дополнительная литература	
Д1	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст] : Учеб.пособие для студентов вузов, обучающихся по экон. специ-альностям / Анатолий Федорович Шепелев, Ольга Ивановна Кожухова, Анатолий Степанович Туров. - Ростов н/Д :МарТ, 2001. - 190
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	
7.3.1 Перечень программного обеспечения	
Образовательный портал Moodle (Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense)	
7.3.1.1	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года).
7.3.1.2	LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense)
7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	
<p>№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория товароведения продовольственных товаров, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p> <p>Анализатор «Клевер-1М», перемешиватель лаб. ЛАБПУО-2, центрифуга ЦЛМ-1-12, сепаратор, микроскоп БМ-51-2, шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР, аквадисстилятор ДЭ-4, муфельная печь, весы лаб. техн., шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ, стол для весов ЛАБ-1200, шкаф сушильный СНОЛ, шкаф вытяжной, шкаф вытяжной для муфельной печи, шкаф для лаб посуды, стол для весов, стол для титрования</p>	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<p>Рекомендации по формированию содержания теоретического материала по темам</p> <p>Теоретическое содержание дисциплины состоит в рассмотрении основных положений и теоретических вопросов в данной области будущей профессиональной деятельности обучающихся.</p> <p>Содержание лекционных занятий конкретизировано в соответствии с элементами теоретического, практического изучения и применения объектов, образующих предмет изучения дисциплины и включающих:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и их определения; - особенности строения и функционирования объектов, их основные свойства, характеристики, параметры; - задачи (проблемы) теоретического и/или практического изучения объектов, их создания и применения; - методы, средства и способы их теоретического и/или практического изучения и совершенствования; - методы, средства и способы качества объектов; - современные тенденции и перспективы развития науки и практики в данной предметной области. <p>Содержание дисциплины</p> <p>Раздел 1. Производство мясных полуфабрикатов, их ассортимент и определение качества</p>	

Тема 1.1. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов

Классификация мясных полуфабрикатов. Характеристика основных групп полуфабрикатов. Ассортимент вырабатываемой продукции. История возникновения различных видов изделий. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты и полуфабрикаты в тесте. Характеристика и качественные показатели сырья для выработки различных видов полуфабрикатов.

Тема 1.2. Факторы, формирующие качество полуфабрикатов

Факторы, которые оказывают влияние на качество мясных натуральных полуфабрикатов. Вид убойного животного. Влияние вида убойных животных на качество полуфабрикатов. Клеймение при разделке туш для производства полуфабрикатов. Обработка мяса и ее значение. Технология производства различных видов полуфабрикатов. Подготовка вспомогательного сырья для производства полуфабрикатов. Технология производства полуфабрикатов. Технологические схемы производства. Оборудование. Поточно-механизированные линии. Тара и упаковка для полуфабрикатов

Упаковка, хранение и транспортировка полуфабрикатов.

Раздел 2. Новые виды мясных полуфабрикатов на основе сочетания сырья животного и растительного происхождения**Тема 2.1. Новые виды мясных полуфабрикатов**

Ассортимент новых видов полуфабрикатов, вырабатываемых на основе сочетания различного вида сырья. Обогащенные мясные полуфабрикаты. Изделия функционального направления. Полуфабрикаты для питания детей, лечебно-диетические изделия. Характеристика новых видов полуфабрикатов. Технологии и технологические схемы производства. Виды сырья, характеристика компонентов, используемых для выработки полуфабрикатов

Тема 2.2. Разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданным составом и свойствами

Современные тенденции в питании людей. Потребности групп населения в основных питательных веществах. Функциональные и обогащенные продукты. Разработка пакета технической документации на новый вид полуфабриката согласно задания. Использование растительного сырья как источника обогащения пищевых продуктов. Изучение химического состава и пищевой ценности вносимого компонента. Разработка рецептуры и технологии производства рубленых полуфабрикатов с использованием обогатителя. Определение качественных показателей рубленых полуфабрикатов с добавлением обогатителя.

Раздел 3. Централизованное производство овощных полуфабрикатов**Тема 3.1. Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов**

Характеристика сырья - картофель, капуста, грибы, томаты. Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Санитарная оценка.

Тема 3.2. Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов

Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Калибровка. Очистка. Нарезка. Технологическая схема производства. Технологическая линия. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов. Технологическая схема производства. Технологическая линия.

Тема 3.3. Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку

Технологическая схема производства. Технологическая линия. Качество полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку.

Упаковка и маркировка.**Методические рекомендации по организации практических занятий**

Прикладная часть дисциплины реализуется на практических занятиях, ведущей дидактической целью которых является формирование профессиональных умений - выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, решать задачи и др., позволяют привить практические навыки самостоятельной работы с учебной, методической и научной литературой (в процессе подготовки к занятию), получить опыт публичных выступлений.

На занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе выполнения научно-исследовательской работы, изучении

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокюляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на

организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. Веб-портфолио располагается на инфомационном портале академии <http://stud.yxaa.ru/> , который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Факультет Агротехнологический факультет
Кафедра Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **Централизованное производство полуфабрикатов**
Направление подготовки 19.03.04 Технология производства и организация общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная и заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 3 / 108

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. N 1327, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. N 1332 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик(и) программы доцент кафедры ТППЖПиОПк.с/х.н. Гоголева П.А. *Гоголева*
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы *Панкратов* /Панкратов В.В.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Зав.профилирующей кафедрой *Панкратов* /Панкратов В.В.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Председатель МК факультета *Евсюкова* /Евсюкова В.К./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 6 от « 06 » июня 2017 г.

Венчик А.А. Гоголева П.А.

Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся является приложением к рабочей программе дисциплины «Централизованное производство полуфабрикатов», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС VisualTestingStudio и Moodle (moodle.yasa.ru).

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организацию и осуществление технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов</p> <p><i>Умеет:</i> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организовать и осуществлять технологический процесс производства</p>
	II этап формирования	<p><i>Владеть:</i> навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организации и осуществления технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов</p>
ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов, приоритеты и ресурсосберегающие технологии в сфере их производства</p> <p><i>Умеет:</i> обосновывать техническое решение при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов, выбирать ресурсосберегающие технологии и технические средства</p>
	II этап формирования	<p><i>Владеть:</i> навыками обоснования технических решений при разработке новых технологических процессов централизованного производства</p>

и технологии с учетом экологических последствий их применения		полуфабрикатов с установлением приоритетов, выбора ресурсосберегающих технологий и технических средств
---	--	--

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p><i>ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</i></p> <p><i>ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</i></p>		
Неосвоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0 – 60 Неудовлетворительно (незачтено)
Уровень 1 (пороговый)	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	
Знать: <i>ПК-1;</i> <i>ПК-4</i>	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов	
Уметь: <i>ПК-1;</i> <i>ПК-4</i>	Частично применять полученные знания в конкретных производственных условиях, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов; обосновывать техническое решение при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Владеть: <i>ПК-1;</i> <i>ПК-4</i>	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов; навыками установления приоритетов в сфере централизованного производства полуфабрикатов	
Уровень 2 (продвинутой)	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
Знать:	технические средства для измерения основных	90 – 76

ПК-1; ПК-4	параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организацию технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов; технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов, приоритеты в сфере их производства	Хорошо (зачтено)
Уметь: ПК-1; ПК-4	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организовать технологический процесс производства; обосновывать техническое решение при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов	
Владеть: ПК-1; ПК-4	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов.организации технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов; навыками обоснования технических решений при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов	
Уровень 3 (высокий)	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
Знать: ПК-1; ПК-4	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организацию и осуществление технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов; технологические процессы централизованного производства полуфабрикатов, приоритеты и ресурсосберегающие технологии в сфере их производства	
Уметь: ПК-1; ПК-4	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, организовать и осуществлять технологический процесс производства; обосновывать техническое решение при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов, выбирать ресурсосберегающие технологии и технические средства	100 – 91 Отлично (зачтено)
Владеть: ПК-1; ПК-4	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов.организации и осуществления технологического процесса централизованного производства полуфабрикатов;	

	<p>навыками обоснования технических решений при разработке новых технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов с установлением приоритетов, выбора ресурсосберегающих технологий и технических средств</p>	
--	--	--

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

Вопросы для текущего контроля знаний:

1. Значение полуфабрикатов в питании человека.
2. Классификация мясных полуфабрикатов
Пищевая ценность и морфологический состав мяса животных, используемых для производства полуфабрикатов
3. Ассортимент и классификация полуфабрикатов
4. Схемы разделки туш животных для производства полуфабрикатов
5. Технологический процесс переработки мясного сырья для производства различных групп и видов полуфабрикатов
6. Роль птицепродуктов в питании человека. Роль птицеводства в получении продукции высокого качества
7. Классификация тушек птицы
8. Пищевая ценность и морфологический состав мяса птицы
9. Оценка качества птицы и маркировка
11. Технологический процесс переработки птицы
12. Ассортимент и классификация продуктов переработки птицы
13. Схемы разделки тушек птицы для производства полуфабрикатов
14. Централизованное производство полуфабрикатов
15. Ассортимент и классификация продуктов переработки птицы
16. Разделка сырья для производства полуфабрикатов
17. Формовка полуфабрикатов и изделий из мяса птицы
18. Характеристика порционных полуфабрикатов. Технология производства
19. Технологическая схема производства маринованных полуфабрикатов
20. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов. Технология производства
21. Характеристика рубленых полуфабрикатов. Технология производства
22. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов
23. Организация производственного процесса производства замороженных полуфабрикатов
24. Технологическая схема производства замороженных полуфабрикатов
25. Дайте определение следующих терминов: блюдо — это, сырье — это, полуфабрикат — это
26. Какие операции включает в себя механическая кулинарная обработка овощей? Объясните назначение каждой операции механического способа обработки картофеля.
27. Перечислите способы очистки картофеля.
28. Как хранят очищенные овощи?
29. Назовите: простые формы нарезки овощей, сложные формы нарезки овощей.
30. Назовите технологическую последовательность обработки капустных овощей.

31. Назовите технологическую последовательность обработки луковых овощей.
32. Назовите технологическую последовательность обработки плодовых овощей.
33. Назовите технологическую последовательность обработки салатных и шпинатных овощей.
34. Назовите технологическую последовательность обработки консервированных овощей.
35. Каковы условия и продолжительность хранения овощей?
36. Укажите операции первичной обработки грибов
37. Перечислите операции механической кулинарной обработки мяса.
38. Назовите крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.
39. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины.
40. Какие крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты получают из баранины, свинины?
41. Назовите порционные полуфабрикаты из баранины и свинины.
42. Какие специальные приемы применяют при приготовлении полуфабрикатов из мяса?
43. Перечислите виды панировки полуфабрикатов из мяса.
44. Для чего панируют полуфабрикаты?
45. В чем особенность приготовления котлетной массы и какие полуфабрикаты из нее готовят?
46. Как обрабатывают субпродукты: печень, почки, сердце и др.?
47. Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов из мяса, условия и сроки хранения.

Вопросы для контроля

1. Характеристика мясного сырья: классификация по виду сырья, потермическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.
2. Общая технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов: способы и режимы размораживания, процессы, происходящие при размораживании, зачистка, обмывание и их режимы, деления на отруба, обвалка отрубов, жиловка. Определение всех терминов.
3. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: схема и последовательность разделки туши, ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов, среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке, структура отходов и потерь, утилизация отходов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Технологическая ценность крупнокусковых полуфабрикатов.
4. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из свинины: схема и последовательность разделки туши, ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов, среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке, структура отходов и потерь, утилизация отходов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Технологическая ценность крупнокусковых полуфабрикатов.
5. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из баранины: схема и последовательность разделки туши, ассортимент и нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов, среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке, структура отходов и потерь, утилизация отходов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Технологическая ценность крупнокусковых полуфабрикатов.
6. Производство порционных полуфабрикатов из говядины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования тех или иных крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.
7. Производство порционных полуфабрикатов из свинины и баранины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования тех или иных крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.
8. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из говядины свинины и баранины:

ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

9. Производство натуральных рубленых полуфабрикатов из мяса: ассортимент, состав котлетного мяса, рецептуры и технология приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

10. Производство полуфабрикатов из котлетной массы: ассортимент, рецептуры и технология приготовления, формирование структуры фарша, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

11. Интенсификация технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов из мяса: маринование и ферментативная обработка, отбивание и рыхление: физико-химические основы этих процессов.

Критерии оценивания ответов на вопросы для самоконтроля

При оценке ответа надо учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Ответ оценивается как "отличный", если обучаемый:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Ответ оценивается как "хороший" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки "отлично", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. "Удовлетворительно"¹¹ ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке теорий;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Можно считать пороговый уровень недостигнутым, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и теорий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Вопросы к зачету

1. Значение полуфабрикатов в питании человека.
2. Классификация мясных полуфабрикатов
3. Пищевая ценность и морфологический состав мяса животных, используемых для производства полуфабрикатов
4. Ассортимент и классификация полуфабрикатов
5. Схемы разделки туш животных для производства полуфабрикатов
6. Технологический процесс переработки мясного сырья для производства различных групп и видов полуфабрикатов
7. Роль птицепродуктов в питании человека. Роль птицеводства в получении продукции высокого качества
8. Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов.
9. Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.
10. Технологические процессы первичной обработки картофеля.
11. Технологические процессы первичной обработки овощей.
12. Технологические процессы первичной обработки плодов.
13. Технологические процессы первичной обработки грибов.
14. Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей.
15. Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных грибов
16. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля.
17. Полуфабрикаты из корнеплодов.
18. Полуфабрикаты из луковых овощей.
19. Полуфабрикаты из прочих овощей.
20. Полуфабрикаты из плодовых овощей.
21. Полуфабрикаты из салатных и шпинатных овощей, зелени.
22. Полуфабрикаты из десертных овощей.
23. Полуфабрикаты из грибов.
24. Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.