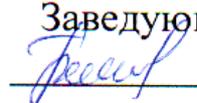


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

УТВЕРЖДЕН
Заведующий кафедрой
 Баймишев Р.Х.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По междисциплинарному курсу ПМ.01

**МДК.01.04 Технология производства копченых изделий и
полуфабрикатов**

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Кинель 2023

Перечень результатов освоения дисциплины

Код компетенции	Наименование компетенции
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Перечень вопросов для проведения устного и письменного опроса

Практическое занятие 1. Исследования качества копчено-вареных изделий из свинины

1. Перечислите ассортимент копчено-вареных изделий из свинины.
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям копчено-вареных изделий из свинины?
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества копчено-вареных изделий из свинины?
4. Каким требованиям должны соответствовать копчено-вареные изделия из свинины по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
5. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве копчено-вареных изделий из свинины?
6. Перечислите требования к маркировке и упаковке копчено-вареных изделий из свинины?
7. Назовите условия хранения и транспортирования копчено-вареных изделий из свинины?

Практическое занятие 2. Исследования качества копчено-вареных изделий из говядины

1. Перечислите ассортимент копчено-вареных изделий из говядины.
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям копчено-вареных изделий из говядины?
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества копчено-вареных изделий из говядины?
4. Каким требованиям должны соответствовать копчено-вареные изделия из говядины по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
5. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве копчено-вареных изделий из говядины?
6. Перечислите требования к маркировке и упаковке копчено-вареных изделий из говядины?
7. Назовите условия хранения и транспортирования копчено-вареных изделий из говядины?

Практическое занятие 3. Исследования качества копчено-вареных изделий из мяса птицы

1. Перечислите ассортимент копчено-вареных изделий из мяса птицы.
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям копчено-вареных изделий из мяса птицы?
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества копчено-вареных изделий из мяса птицы?
4. Каким требованиям должны соответствовать копчено-вареные изделия из мяса птицы по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?

5. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве копчено-вареных изделий из мяса птицы?
6. Перечислите требования к маркировке и упаковке копчено-вареных изделий из мяса птицы?
7. Назовите условия хранения и транспортирования копчено-вареных изделий из мяса птицы?

Практическое занятие 4. Исследования качества копчено-вареных изделий из конины

1. Перечислите ассортимент копчено-вареных изделий из конины.
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям копчено-вареных изделий из конины?
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества копчено-вареных изделий из конины?
4. Каким требованиям должны соответствовать копчено-вареные изделия из конины по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
5. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве копчено-вареных изделий из конины?
6. Перечислите требования к маркировке и упаковке копчено-вареных изделий из конины?
7. Назовите условия хранения и транспортирования копчено-вареных изделий из конины?
8. Особенности изготовления копчено-вареных изделий из конины.

Практическое занятие 5. Исследования качества запеченных изделий из свинины

1. Перечислите ассортимент запеченных изделий из свинины.
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества запеченных изделий из свинины?
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества запеченных изделий из свинины?
4. Каким требованиям должны соответствовать запеченные изделия из свинины по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
5. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве запеченных изделий из свинины?
6. Перечислите требования к маркировке и упаковке запеченных изделий из свинины?
7. Назовите условия хранения и транспортирования запеченных изделий из свинины?

Практическое занятие 6. Исследования качества запеченных изделий из мяса птицы

1. Перечислите ассортимент запеченных изделий из мяса птицы.
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества запеченных изделий из мяса птицы?

3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества запеченных изделий из мяса птицы?
4. Каким требованиям должны соответствовать запеченные изделия из мяса птицы по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
5. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве запеченных изделий из мяса птицы?
6. Перечислите требования к маркировке и упаковке запеченных изделий из мяса птицы?
7. Назовите условия хранения и транспортирования запеченных изделий из мяса птицы?

Практическое занятие 7. Исследования качества запеченных изделий из говядины

1. Перечислите ассортимент запеченных изделий из говядины.
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества запеченных изделий из говядины?
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества запеченных изделий из говядины?
4. Каким требованиям должны соответствовать запеченные изделия из говядины по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
5. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве запеченных изделий из говядины?
6. Перечислите требования к маркировке и упаковке запеченных изделий из говядины?
7. Назовите условия хранения и транспортирования запеченных изделий из говядины?

Практическое занятие 8. Исследования качества сырокопченых изделий из свинины

1. Какие режимы копчения применяются при производстве сырокопченых изделий?
2. Перечислите ассортимент сырокопченых изделий из свинины.
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества сырокопченых изделий из свинины?
4. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества сырокопченых изделий из свинины?
5. Каким требованиям должны соответствовать сырокопченые изделия из свинины по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
6. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве сырокопченых изделий из свинины?
7. Перечислите требования к маркировке и упаковке сырокопченых изделий из свинины?
8. Назовите условия хранения и транспортирования сырокопченых изделий из свинины?

Практическое занятие 9. Исследования качества сырокопченых изделий из говядины

1. Какие режимы копчения применяются при производстве сырокопченых изделий?
2. Перечислите ассортимент сырокопченых изделий из говядины.
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества сырокопченых изделий из говядины?
4. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества сырокопченых изделий из говядины?
5. Каким требованиям должны соответствовать сырокопченые изделия из говядины по микробиологическим показателям качества и содержанию токсичных элементов?
6. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве сырокопченых изделий из говядины?
7. Перечислите требования к маркировке и упаковке сырокопченых изделий из говядины?
8. Назовите условия хранения и транспортирования сырокопченых изделий из говядины?

Практическое занятие 10. Исследования качества сырокопченых изделий из мяса птицы

1. Какие режимы копчения применяются при производстве сырокопченых изделий?
2. Перечислите ассортимент сырокопченых изделий из мяса птицы.
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества сырокопченых изделий из мяса птицы?
4. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества сырокопченых изделий из мяса птицы?
5. Каким требованиям должны соответствовать сырокопченые изделия из мяса птицы по микробиологическим показателям качества и содержанию токсичных элементов?
6. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве сырокопченых изделий из мяса птицы?
7. Перечислите требования к маркировке и упаковке сырокопченых изделий из мяса птицы?
8. Назовите условия хранения и транспортирования сырокопченых изделий из мяса птицы?

Практическое занятие 11. Исследования качества сырокопченых ветчинных изделий из свинины

1. Какие режимы копчения применяются при производстве сырокопченых изделий?
2. Перечислите ассортимент сырокопченых ветчинных изделий из свинины.
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества сырокопченых ветчинных изделий из свинины?

4. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества сырокопченых ветчинных изделий из свинины?
5. Каким требованиям должны соответствовать сырокопченые ветчинные изделия из свинины по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
6. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве сырокопченых ветчинных изделий из свинины?
7. Перечислите требования к маркировке и упаковке сырокопченых ветчинных изделий из свинины?
8. Назовите условия хранения и транспортирования сырокопченых ветчинных изделий из свинины?

Практическое занятие 12. Исследования качества сырокопченых ветчинных изделий из мяса птицы

1. Какие режимы копчения применяются при производстве сырокопченых изделий?
2. Перечислите ассортимент сырокопченых ветчинных изделий из мяса птицы.
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества сырокопченых ветчинных изделий из мяса птицы?
4. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества сырокопченых ветчинных изделий из мяса птицы?
5. Каким требованиям должны соответствовать сырокопченые ветчинные изделия из мяса птицы по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
6. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве сырокопченых ветчинных изделий из мяса птицы?
7. Перечислите требования к маркировке и упаковке сырокопченых ветчинных изделий из мяса птицы?
8. Назовите условия хранения и транспортирования сырокопченых ветчинных изделий из мяса птицы?

Практическое занятие 13. Исследования качества сыровяленых изделий

1. Виды сыровяленых изделий.
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям качества сыровяленых изделий?
3. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества сыровяленых изделий?
4. Каким требованиям должны соответствовать сыровяленые изделия по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
5. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве сыровяленых изделий?
6. Перечислите требования к маркировке и упаковке сыровяленых изделий?
7. Назовите условия хранения и транспортирования сыровяленых изделий?

Практическое занятие 14. Изучение конструкции и принципа работы посолочного иньектора ПМ-ФН-05

1. Расскажите об основном назначении посолочного иньектора ПН-ФН-05?
2. Какое рабочее давление (кг/м² действует внутри иньектора ПН-ФН-05?
3. Назовите составные элементы иньектора ПН-ФН-05?
4. Опишите принцип работы иньектора ПМ-ФН-05?
5. Расскажите о мерах безопасности и правилах эксплуатации иньектора ПН-ФН-05?

Практическое занятие 15. Изучение конструкции и принципа работы мясомассажера УВМ-100

1. Расскажите об основном назначении мясомассажера УВМ-100?
2. В каком виде мясомассажер УВМ-100 поставляется на предприятие?
3. Назовите составные элементы конструкции мясомассажера УВМ-100?
4. Опишите принцип работы мясомассажера УВМ-100?
5. Расскажите о мерах безопасности и правилах эксплуатации мясомассажера УВМ-100?

Практическое занятие 16. Упаковка в термоусадочную пленку

1. Что такое термоусадочная пленка?
2. Опишите преимущества термоусадочной упаковки.
3. Как получают термоусадочные пленки?
4. Из чего изготавливают термоусадочные пленки?
5. Что такое полиэтилен высокого давления?
6. Особенности полиэтилена низкого давления.
7. Преимущества пленки из полипропилена.
8. Что такое степень усадки и как она определяется?
9. Охарактеризуйте три способа размещения продукции в пленке.
10. Как происходит образование блок-пакета на поддоне?
11. Как устроена машина для упаковки в термоусадочную пленку?
12. Для чего готовая упаковка на выходе из машины охлаждается?

Практическое занятие 17. Исследования качества полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров

1. На какие виды подразделяют полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров в зависимости от способа приготовления?
2. Как подразделяют мясные полуфабрикаты в зависимости от качества сырья и технологического процесса подготовки?
3. Как подразделяют полуфабрикаты в зависимости от термического состояния?
4. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров?
5. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров?
6. Каким требованиям должны соответствовать полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?

7. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров?
8. Перечислите требования к маркировке и упаковке полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров?
9. Назовите условия хранения и транспортирования полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров?

Практическое занятие 18. Исследования качества натуральных полуфабрикатов из говядины

1. Что представляют из себя натуральные полуфабрикаты?
2. Какие операции включает в себя подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов?
3. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
4. На какие группы классифицируют полуфабрикаты по способу предварительной обработки и кулинарному назначению?
5. Что является основным сырьем для производства натуральных полуфабрикатов?
6. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям натуральных полуфабрикатов?
7. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества натуральных полуфабрикатов?
8. Каким требованиям должны соответствовать натуральные полуфабрикаты по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
9. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве натуральных полуфабрикатов?
10. Перечислите требования к маркировке и упаковке натуральных полуфабрикатов?
11. Назовите условия хранения и транспортирования натуральных полуфабрикатов?

Практическое занятие 19. Исследования качества натуральных полуфабрикатов из свинины

1. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям натуральных полуфабрикатов?
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества натуральных полуфабрикатов?
3. Каким требованиям должны соответствовать натуральные полуфабрикаты по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
4. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве натуральных полуфабрикатов?
5. Перечислите требования к маркировке и упаковке натуральных полуфабрикатов?
6. Назовите условия хранения и транспортирования натуральных полуфабрикатов?

Практическое занятие 20. Исследования качества натуральных полуфабрикатов из конины

1. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям натуральных полуфабрикатов?
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества натуральных полуфабрикатов?
3. Каким требованиям должны соответствовать натуральные полуфабрикаты по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
4. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве натуральных полуфабрикатов?
5. Перечислите требования к маркировке и упаковке натуральных полуфабрикатов?
6. Назовите условия хранения и транспортирования натуральных полуфабрикатов?

Практическое занятие 21. Исследования качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов

1. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям порционных и мелкокусковых полуфабрикатов?
2. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества порционных и мелкокусковых полуфабрикатов?
3. Каким требованиям должны соответствовать порционные и мелкокусковые полуфабрикаты по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
4. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве порционных и мелкокусковых полуфабрикатов?
5. Перечислите требования к маркировке и упаковке порционных и мелкокусковых полуфабрикатов?
6. Назовите условия хранения и транспортирования порционных и мелкокусковых полуфабрикатов?
7. Перечислите ассортимент порционных полуфабрикатов из разных видов мяса.
8. Перечислите ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов.
9. Маринады: назначение, способы применения в технологии кусковых полуфабрикатов.

Практическое занятие 22. Исследования качества панированных полуфабрикатов

1. Виды и технология применения панировок.
2. Перечислите ассортимент панированных полуфабрикатов из разных видов мяса.
3. Как подразделяют панированные полуфабрикаты в зависимости от термического состояния?
4. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям панированных полуфабрикатов?

5. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества панированных полуфабрикатов?
6. Каким требованиям должны соответствовать панированные полуфабрикаты по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
7. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве панированных полуфабрикатов?
8. Перечислите требования к маркировке и упаковке панированных полуфабрикатов?
9. Назовите условия хранения и транспортирования панированных полуфабрикатов?

Практическое занятие 23. Исследования качества рубленых полуфабрикатов

1. Перечислите виды рубленых полуфабрикатов.
2. Перечислите ассортимент рубленых полуфабрикатов из разных видов мяса.
3. Как подразделяют рубленые полуфабрикаты в зависимости от термического состояния?
4. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям рубленых полуфабрикатов.
5. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества рубленых полуфабрикатов.
6. Каким требованиям должны соответствовать рубленые полуфабрикаты по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
7. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве рубленых полуфабрикатов?
8. Перечислите требования к маркировке и упаковке рубленых полуфабрикатов.
9. Назовите условия хранения и транспортирования рубленых полуфабрикатов?
10. Причины возможных дефектов рубленых полуфабрикатов.

Практическое занятие 24. Исследования качества полуфабрикатов в тесте

1. Какие виды полуфабрикатов в тесте вы знаете?
2. Какое соотношение теста и фарша считается в пельменях классическим?
3. Особенности приготовления теста для пельменей.
4. Перечислите ассортимент полуфабрикатов в тесте.
5. Как подразделяют полуфабрикаты в тесте в зависимости от термического состояния?
6. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к органолептическим показателям полуфабрикатов в тесте.
7. Перечислите и охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям качества полуфабрикатов в тесте.

8. Каким требованиям должны соответствовать полуфабрикаты в тесте по микробиологическим показателям качества и содержанию токсических элементов?
9. Какие требования предъявляются к сырью и материалам при производстве полуфабрикатов в тесте?
10. Перечислите требования к маркировке и упаковке полуфабрикатов в тесте.
11. Назовите условия хранения и транспортирования полуфабрикатов в тесте?

Критерии оценивания устного и письменного опроса

«Зачтено» – выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает, и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если обучающийся показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Классификация полуфабрикатов.
2. Технологические особенности подготовки сырья. Требования к основному сырью.
3. Технологические особенности подготовки сырья. Требования к условиям первичной подготовки сырья.
4. Технологические особенности подготовки сырья. Требования к параметрам производственного процесса.
5. Способы санитарной обработки полутуш или их частей, направляемых на производство цельномышечных мясопродуктов.
6. Созревание мяса. Способы повышения нежности.
7. Сущность, методы и технологические приемы посола мяса.
8. Способы инъецирования рассолов и интенсивные способы обработки сырья при посоле.
9. Основные принципы процесса реструктурирования.
10. Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые при производстве цельномышечных мясопродуктов.
11. Подготовка мясного сырья к термической обработке.
12. Термическая обработка цельномышечных продуктов.
13. Охлаждение и хранение цельномышечных продуктов.
14. Принцип работы посолочного инъектора ПМ-ФН-05.
15. Принцип работы мясомассажера УВМ-100.
16. Процесс упаковки в термоусадочную пленку. Преимущества термоусадочной упаковки и способы размещения продукции.
17. Основное сырье в производстве полуфабрикатов.
18. Вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов.
19. Процесс производства крупнокусковых полуфабрикатов.
20. Требования, предъявляемые к качеству крупнокусковых полуфабрикатов.
21. Характеристика порционных полуфабрикатов.
22. Требования, предъявляемые к качеству порционных полуфабрикатов.
23. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов.
24. Требования, предъявляемые к качеству мелкокусковых полуфабрикатов.
25. Процесс подготовки субпродуктов, мяса птицы и мяса механической обвалки.
26. Процесс подготовки белковых и жировых продуктов животного происхождения.
27. Процесс подготовки белковых и жировых продуктов растительного происхождения.
28. Процесс подготовки сырья растительного происхождения.
29. Процесс производства панированных полуфабрикатов.
30. Требования, предъявляемые к качеству панированных полуфабрикатов.
31. Процесс производства рубленых полуфабрикатов.
32. Требования, предъявляемые к качеству рубленых полуфабрикатов.
33. Процесс производства пельменей.

34. Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов в тесте.
35. Ассортимент и характеристика копчено-вареных изделий из свинины.
36. Ассортимент и характеристика копчено-вареных изделий из говядины.
37. Ассортимент и характеристика копчено-вареных изделий из мяса птицы.
38. Ассортимент и характеристика копчено-вареных изделий из конины.
39. Ассортимент и характеристика запеченных изделий из свинины
40. Ассортимент и характеристика запеченных изделий из мяса птицы.
41. Ассортимент и характеристика запеченных изделий из говядины.
42. Ассортимент и характеристика сырокопченых изделий. Типы сырокопченых изделий.
43. Ассортимент и характеристика сыровяленых изделий. Типы сыровяленых изделий.
44. Ассортимент и характеристика натуральных полуфабрикатов из говядины.
45. Ассортимент и характеристика натуральных полуфабрикатов из свинины.
46. Ассортимент и характеристика натуральных полуфабрикатов из конины.
47. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов.
48. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов.
49. Ассортимент и характеристика панированных полуфабрикатов.
50. Ассортимент и характеристика рубленых полуфабрикатов.
51. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов в тесте.

Критерии выставления оценки за ответ на экзамене

1. Оценка «отлично» ставится обучающемуся за правильный, полный и глубокий ответ на вопрос. Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.

2. Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за правильный и полный ответ на вопрос. Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, непосредственно касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника.

3. Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за правильный, но не полный ответ на вопрос преподавателя или билета. Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, прямо касающихся указанного вопроса, неуверенно подтверждаться фактическими примерами. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций.

4. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неправильный ответ на вопрос преподавателя или билета либо его отсутствие. Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.

5. Оценка «неудовлетворительно» ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

Примерный перечень тематических работ курсового проекта

1. Технология производства продукции мясного цеха по выработке вареной ветчины мощностью 500 кг в смену.
2. Технология производства продукции мясного цеха по выработке карбонада копчено вареного мощностью 700 кг в смену.
3. Технология производства продукции мясного цеха по выработке балыка сырокопченого мощностью 300 кг в смену.
4. Технология производства продукции мясного цеха по выработке шейки копчено вареной из говядины мощностью 400 кг в смену.
5. Технология производства продукции мясного цеха по выработке запеченного рулета из мяса птицы мощностью 300 кг в смену.
6. Технология производства продукции цеха мясных полуфабрикатов по выработке рубленых полуфабрикатов мощностью 8000 кг в смену.
7. Технология производства продукции цеха мясных полуфабрикатов по выработке полуфабрикатов в тесте мощностью 5000 кг в смену.
8. Технология производства продукции мясного цеха по выработке сыровяленых изделий мощностью 500 кг в смену.

Критерии выставления оценки за выполнение курсового проекта

1. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если в работе содержатся элементы научного творчества и делаются самостоятельные выводы, достигнуты все результаты, указанные в задании, качество оформления отчета соответствует установленным требованиям и при защите обучающийся проявил отличное владение материалом работы и способность аргументировано отвечать на поставленные вопросы по теме работы;
2. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если в работе достигнуты все результаты, указанные в задании, качество оформления отчета соответствует установленным требованиям и при защите обучающийся проявил хорошее владение материалом работы и способность аргументировано отвечать на поставленные вопросы по теме работы;
3. Оценку «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в работе достигнуты основные результаты, указанные в задании, качество оформления отчета в основном соответствует установленным требованиям и при защите обучающийся проявил удовлетворительное владение материалом работы и способность отвечать на большинство поставленных вопросов по теме работы;
4. Оценку «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в работе не достигнуты основные результаты, указанные в задании или качество оформления отчета не соответствует установленным требованиям, или при защите обучающийся проявил неудовлетворительное владение материалом работы и не смог ответить на большинство поставленных вопросов по теме работы.

Перечень вопросов для оценки сформированности компетенций

Для оценки ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

1. В зависимости от качества и технологического процесса подготовки полуфабрикаты делят на:

- а). натуральные, рубленые, панированные;
- б). крупнокусковые, порционные и мелкокусковые;
- в). натуральные, крупнокусковые и мелкокусковые;
- г). говяжьи, свиные, бараньи, из мяса птицы.

Ответ: а).

2. Полуфабрикат ромштекс изготавливают из мяса:

- а). свинины;
- б). говядины;
- в). баранины;
- г). всех видов животных.

Ответ: б).

3. Полуфабрикат шницель изготавливают из мяса:

- а). свинины;
- б). говядины;
- в). баранины;
- г). всех видов животных.

Ответ: а.

4. Выберите порционные полуфабрикаты из говядины.

- а). бифштекс, филе, антрекот, лангет, бифштекс с насечкой, зразы натуральные без фарша, ромштекс без панировки;
- б). котлета натуральная, эскалоп, шницель без панировки, свинина духовая;
- в). котлета натуральная, эскалоп, котлета отбивная без панировки, баранина духовая;
- г). бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, мясо для шашлыка, суповой набор.

Ответ: а.

5. Что относят к порционным полуфабрикатам из свинины?

- а). бифштекс, филе, антрекот, лангет, бифштекс с насечкой, зразы натуральные без фарша, ромштекс без панировки;
- б). котлета натуральная, эскалоп, шницель отбивной, свинина духовая;
- в). котлета натуральная, эскалоп, котлета отбивной, баранина духовая;
- г). бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, мясо для шашлыка, суповой набор.

Ответ: б).

6. Что относят к мелкокусковым полуфабрикатам из говядины?

- а). бифштекс, филе, антрекот, лангет, бифштекс с насечкой, зразы натуральные без фарша, ромштекс без панировки;
- б). котлета натуральная, эскалоп, шницель отбивной, свинина духовая;
- в). котлета натуральная, эскалоп, котлета отбивной, баранина духовая;
- г). бефстроганов, гуляш, рагу, суповой набор.

Ответ: г).

7. Что относят к мелкокусковым полуфабрикатам из свинины?

- а). бифштекс, филе, антрекот, лангет, бифштекс с насечкой, зразы натуральные без фарша, ромштекс без панировки;
- б). котлета натуральная, эскалоп, шницель отбивной, свинина духовая;
- в). котлета натуральная, эскалоп, шницель, баранина духовая;
- г). поджарка, гуляш, рагу.

Ответ: г).

8). Что относят к порционным полуфабрикатам из баранины?

- а). бифштекс, филе, антрекот, лангет, бифштекс с насечкой, зразы натуральные без фарша, ромштекс без панировки;
- б). котлета натуральная, эскалоп, шницель отбивной, свинина духовая;
- в). котлета натуральная, эскалоп, шницель, баранина духовая;
- г). поджарка, гуляш, рагу.

Ответ: в).

9. Что относят к порционным полуфабрикатам из конины?

- а). котлета натуральная, эскалоп, шницель отбивной, свинина духовая;
- б). котлета натуральная, эскалоп, шницель, баранина духовая;
- в). поджарка, гуляш, рагу;
- г). филей, лангет, бифштекс натуральный, зразы натуральные, ромштекс, антрекот, конина духовая.

Ответ: г).

10. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

- а). мясокостные;
- б). бескостные;
- в). порционные, крупнокусковые, мелкокусковые;
- г). костные.

Ответ: в).

11. Из каких полуфабрикатов изготавливают порционные полуфабрикаты?

Ответ: крупнокусковых.

12. Назовите полуфабрикат, выделенный из спинной части полутуши с удаленными позвонками.

Ответ: корейка.

13. Способ консервирования пищевых продуктов веществами, содержащимися в дыме или коптильных препаратах, называется...

Ответ: копчением.

14. Часть полутуши с ребрами, оставшаяся после отделения корейки, без грудной кости, межсосковой и паховой частей, называется...

Ответ: грудинка.

15. Вставьте пропущенное слово в нужном падеже. Под воздействием ферментных препаратов ... процессы, обуславливающие нежность, сочность, вкус и аромат мяса, как при естественном его созревании.

Ответ: ускоряются.

16. Как изготавливают мелкокусковые полуфабрикаты?

Ответ: мелкокусковые полуфабрикаты изготавливают путем нарезания на мелкие кусочки сырья, оставшегося после выделения порционных полуфабрикатов.

17. Из какой части туши изготавливают мелкокусковые мясные полуфабрикаты?

Ответ: мелкокусковые мясные полуфабрикаты изготавливают из мякоти спинной, поясничной и тазовой частей.

18. В каком термическом состоянии выпускают полуфабрикаты?

Ответ: полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном состоянии.

19. В каком состоянии рубленые полуфабрикаты, котлетного типа, предназначенные для реализации?

Ответ: рубленые полуфабрикаты, котлетного типа, предназначенные для реализации в замороженном состоянии.

20. От чего зависит длительность вымачивания продукта в воде?

Ответ: длительность вымачивания зависит от продолжительности посола.

21. Дайте определение термину «мясные полуфабрикаты».

Ответ: изделия, предварительно подготовленные для тепловой обработки.

22. Перечислите как классифицируют полуфабрикаты в зависимости от вида сырья.

Ответ: говяжьи, свиные, бараньи, из мяса птицы.

23. Дайте определение порционным полуфабрикатам.

Ответ: один или два куска мяса приблизительно равных по массе размеру.

24. Для каких целей предназначено мясо, при клеймении которого используют фиолетовую краску?

Ответ: для продажи в торговой сети.

25. Для каких целей предназначено мясо, при клеймении которого используют красную краску?

Ответ: для промышленной переработки.

26. Перечислите требования, предъявляемые к панировке для изготовления панировочных полуфабрикатов?

Ответ: однородная, без комков и обуглившихся частиц хлеба.

27. Из каких частей тушки состоит полуфабрикат – окорочок?

Ответ: бедренной, большой берцовой и малой берцовой костей с прилегающими к ним мышцами и кожей.

28. Из какой части свиной туши вырабатывают окорока?

Ответ: передних и задних конечностей, тазобедренной и лопаточной частей.

29. Для чего предназначены вкусовые добавки?

Ответ: для улучшения вкусовых и ароматических качеств продукта.

30. Как транспортируют замороженные пельмени?

Ответ: автотранспортом с охлаждаемым кузовом или охлаждаемых железнодорожных вагонах.

Для оценки ПК 1.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

1. Основное сырье для производства рубленых полуфабрикатов измельчают на:

- а) мясорубке или куттере;
- б) шприце;
- в) волчке;
- г) шнековой мешалке.

Ответ: а).

2. Выберите оборудование для измельчения мяса:

- а) волчок;
- б) куттер;
- в) шнековая мешалка;
- г) все описанные варианты.

Ответ: г).

3. Какие способы применяются для интенсивной обработки мясного сырья при его посоле?

- а) массажирование;
- б) тумблирование;
- в) вибрация;
- г) все описанные способы.

Ответ: г).

4. Дайте определение термину «тримминг»?

- а). бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса;
- б). мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой, и костной ткани;
- в). бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани;
- г). бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

Ответ: а).

5. Измельчение мясного фарша для пельменей проводится на волчке с диаметром отверстий решетки:

- а) 2-3 мм;
- б) 3-4 мм;
- в) 5-6 мм;
- г) 5 мм.

Ответ: а).

6. Выберите верный термин для определения «... - это операции при производстве натуральных полуфабрикатов, включающие в себя разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку мяса»?

- а) подготовка мяса;
- б) обвалка мяса;
- в) жиловка мяса;
- г) измельчение мяса.

Ответ: а).

7. Содержание жировой и соединительной тканей в котлетном фарше, должно быть не более:

- а) 20%;
- б) 10%;
- в) 80%;
- г) 15%.

Ответ: а).

8. Содержание мышечной ткани в котлетном фарше, должно быть не менее:

- а). 20%;

- б). 10%;
 - в). 80%;
 - г). 15%.
- Ответ: в).

9. Содержание массовой доли мышечной ткани в рецептурепельменей категории Б:

- а) 60-80%;
 - б) 40-60%;
 - в) 60%;
 - г) 80%.
- Ответ: а).

10. Содержание массовой доли мышечной ткани в рецептурепельменей категории В:

- а) 60-80%;
 - б) 40-60%;
 - в) 60%;
 - г) 80%.
- Ответ: б).

11. Крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из?

Ответ: обваленного мяса.

12. Срок хранения и реализации охлажденных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет?

Ответ: 48 часов.

13. Какой метод обвалки применяют для повышения качества и увеличивается производительность труда?

Ответ: дифференцированный.

14. Процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей, называется?

Ответ: обвалкой.

15. Назовите операцию по консервации парного мяса и мясных полуфабрикатов для их длительного хранения?

Ответ: замораживание.

16. Как принимают полуфабрикаты?

Ответ: полуфабрикаты принимают партиями.

17. Из каких полуфабрикатов вырабатывают порционные полуфабрикаты?

Ответ: порционные полуфабрикаты вырабатывают из кусков мякоти крупнокусковых полуфабрикатов.

18. Назовите, что является основной целью проведения термической обработки?

Ответ: доведение продукта до состояния кулинарной готовности.

19. Назовите три способа посола мясного сырья?

Ответ: посол мясного сырья проводят тремя способами – сухой, мокрый и смешанный.

20. Как называют полиэтиленовый материал для упаковки продукции?

Ответ: полиэтиленовый материал для упаковки продукции называют термоусадочной пленкой.

21. Из какого сырья не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

Ответ: мяса некастрированных животных и замороженное более одного раза.

22. Перечислите какие операции включает в себя подготовка сырья для выработки натуральных полуфабрикатов?

Ответ: разделку, обвалку, жиловку, сортировку.

23. Что используют для искусственного размягчения мяса жестких частей туши?

Ответ: протеолитические ферменты.

24. Протеолитические ферменты какого происхождения используют для искусственного размягчения мяса?

Ответ: микробного, животного и растительного происхождения.

25. С какой целью используют протеолитические ферменты при изготовлении натуральных полуфабрикатов из говяжьих и конских туш?

Ответ: для размягчения мяса и увеличения выхода мяса.

26. С какой целью следует проводить быструю заморозкупельменей?

Ответ: для сохранения вкусовых качеств и сокращения естественных потерь массы.

27. В какой термическом состоянии выпускают порционные и мелкокусковые полуфабрикаты?

Ответ: в охлажденном и замороженном состоянии.

28. Назовите способ размягчения мяса повышенной жесткости?

Ответ: воздействие ферментными препаратами.

29. При изготовлении крупнокусковых полуфабрикатов, каким путем получают свиную вырезку?

Ответ: путем отделения пояснично-подвздошной мышцы овально-продолговатой формы.

30. Дайте определение термину «дефростация»?

Ответ: процесс размораживания продуктов перед употреблением или переработкой.