



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПС
В.А. Мельникова

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы; - режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии производства продукции из мяса и птицы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать и осуществлять технологический процесс производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы; - организовать ресурсосберегающее производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, обеспечить надежность технологических процессов, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами рационального использования сырьевых ресурсов, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса и птицы, согласно действующей документации.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства для текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- вопросы для самоконтроля знаний по темам лекций;
- контрольные вопросы и задания по темам лабораторных занятий.

2.3 К оценочным средствам промежуточной аттестации относятся:

- тематика контрольных работ (для заочной формы обучения);
- задания для курсового проекта;
- вопросы для подготовки к промежуточной аттестации.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания

Типовые тестовые задания для текущего контроля изучения дисциплины приведены: для седьмого семестра в приложении 1, для восьмого семестра в приложении 2.

3.2 Вопросы для самоконтроля знаний по темам лекций

Тема 1. «Птица, дичь, кролики: классификация и пищевая ценность мяса»

Вопросы:

1. Какие виды классификации сельскохозяйственной птицы Вы знаете?
2. Что понимается под мясом птицы?
3. По каким основаниям подразделяют мясо птицы?
4. Какова пищевая ценность мяса птицы?
5. На какие виды делятся кролики по хозяйственному назначению?
6. Какова пищевая ценность мяса кроликов?
7. Чем отличается мясо пернатой дичи от мяса сельскохозяйственной птицы?

Тема 2. «Обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях»

Вопросы:

1. Перечислите основные операции технологической схемы обработки птицы
2. Охарактеризуйте режимы основных технологических операций обработки птицы на птицеперерабатывающих предприятиях
3. В чем заключается холодильная обработка мяса птицы?

Тема 3. «Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы»

Вопросы:

1. Где осуществляется централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработка субпродуктов?
2. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса кур
4. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса индеек
5. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса уток
6. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса гусей
7. Какие виды полуфабрикатов из мяса птицы Вы знаете?
8. Назовите основные структурные элементы производства полуфабрикатов из мяса птицы
9. Назовите основные структурные элементы производства полуфабрикатов из мяса птицы

Тема 4. «Организация централизованного производства кулинарных изделий и блюд из птицы»

Вопросы:

1. Что понимают под «кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы»?
2. Что понимают под «кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы»?
3. Что понимают под «кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы»?
4. В зависимости от чего подразделяют на сорта?
5. Какие виды кулинарные продукты из мяса птицы выделяют в зависимости от технологии обработки?
6. Дайте понятие: «блюдо из птицы»
7. Каковы особенности производства быстрозамороженных, копченых, запеченных блюд из птицы?
8. Какие блюда из птицы входят в основной ассортиментный ряд?

Тема 5. «Организация централизованного производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы»

Вопросы:

1. К субпродуктам птицы относятся...?
2. Субпродукты потрошения тушки птицы это...?
3. Субпродукты разделки тушки птицы это ...?
4. Чем и как регламентируются соотношение составных частей наборов из субпродуктов кур, уток, гусей и индеек?
5. Назовите виды и подвиды кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы
6. Что вы знаете об ассортименте блюд из субпродуктов птицы?

Тема 6. «Обработка кролика, производство полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса кролика»

Вопросы:

1. Назовите основные операции технологии обработки кролика
2. Какие сроки годности мяса кроликов рекомендуются в зависимости от режимов хранения?
3. Какие требования предъявляются к качеству, безопасности и срокам хранения мяса кролика?
4. По виду тепловой обработки блюда из кролика классифицируются на ...?

Тема 7. «Продукция охоты и ее первичная обработка»

Вопросы:

1. Назовите видовой состав пернатой дичи
2. По каким основаниям классифицируют пернатую дичь?
3. Каковы особенности промысла пернатой дичи?
4. Из каких операций состоит обработка пернатой дичи?
5. Почему субпродукты пернатой дичи в пищу не используются?
6. Какие полуфабрикаты можно изготовить из пернатой дичи?
7. Каковы требования к безопасности мяса пернатой дичи?
8. Как обеспечивается должное качество мяса пернатой дичи?

Тема 8. «Технологическая характеристика мясного сырья и его экспертиза»

Вопросы:

1. Что входит в понятие «мясо»?
2. Каков состав мускулатуры тела животных?
3. Какие виды тканей есть в составе мяса животных?
4. Что входит в основную группу основных пищевых веществ мяса?
5. Какие убойные животные относятся мясным породам?
6. Какие известны классификации мяса убойных животных?
7. Без каких сопроводительных документов нельзя принимать мясо?

Тема 9. «Первичная переработка мясных туш (полутуш) убойного скота»

Вопросы:

1. Какие принципы положены в основу схем разделки мясных туш и полутуш?
2. Какими нормативными актами регулируется разделка свинины на отрубы?
3. Какими нормативными актами регулируется разделка говядины на отрубы?
4. Какими нормативными актами регулируется разделка баранины и козлятины на отрубы?
5. Каков видовой состав отрубов при разделке свинины?
6. Каков видовой состав отрубов при разделке говядины?
7. Каков видовой состав отрубов при разделке баранины?

Тема 10. «Ассортимент и производство полуфабрикатов (п/ф) из мяса и субпродуктов»

Вопросы:

1. Дайте характеристику ассортименту по виду мясных полуфабрикатов для говядины, свинины, баранины и козлятины
2. Дайте характеристику ассортименту рубленых полуфабрикатов
3. Каков состав ассортимента субпродуктов?
4. Раскройте содержание основных операций производства крупнокусковых п/ф
3. Раскройте содержание основных операций порционных и мелкокусковых п/ф
4. Раскройте содержание основных операций производства рубленых п/ф

Тема 11. «Тепловая кулинарная обработка мяса и субпродуктов»

Вопросы:

1. Какие виды тепловой обработки мяса и субпродуктов применяются?
2. Какие блюда можно приготовить из отварного мяса и субпродуктов?
3. Какие блюда можно приготовить из жареного мяса и субпродуктов?
4. Какие блюда можно приготовить из тушеного мяса и субпродуктов?
5. Какие блюда можно приготовить из запеченного мяса и субпродуктов?

Тема 12. «Холодильная обработка мяса и мясных полуфабрикатов»

Вопросы:

1. Каковы основные достоинства холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов при низких температурах, как метода консервирования?
2. Что понимается под процессами охлаждения, подмораживания, замораживания мяса и мясопродуктов?
3. Какие продукты считаются замороженными?
4. При какой температуре в центре продукта достигается эффект замораживания?

5. Чем замороженный продукт отличается от охлажденного?
5. Какая температура называется криоскопической?
6. В чем заключается процесс отепления?
7. В чем заключается процесс размораживания?

3.3 Контрольные вопросы и задания по темам лабораторных занятий

Тема 1. «Исследование качества мясного сырья»

Контрольные вопросы:

Задание

1. Ознакомиться с действующей нормативной документацией на охлажденное и мороженое мясо.
2. Изучить приемы первичной обработки сырья
3. Определить органолептические показатели степени свежести мяса. Определить физико-химические показатели мяса

Тема 2. «Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов и блюд из мяса»

Контрольные вопросы:

1. Классификация мясных блюд по видам тепловой обработки.
2. Технологическая схема приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
3. Технологическая схема приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
4. Температурный режим приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
5. Правила подачи готовых мясных блюд (ростбиф и буженина).
6. Изменения, происходящие в мышечной ткани сырья при запекании

Тема 3. «Технология приготовления натуральных порционных полуфабрикатов и блюд из мяса»

Контрольные вопросы:

1. Какие натуральные порционные полуфабрикаты можно произвести из различных кулинарных разрубов говядины.
2. Какие натуральные порционные полуфабрикаты можно произвести из различных кулинарных разрубов свинины.
3. Какие натуральные порционные полуфабрикаты можно произвести из различных кулинарных разрубов баранины.
4. Технологическая схема приготовления натуральных порционных полуфабрикатов с кратким описанием временных и технологических режимов.
5. Изменения, происходящие в мясе при доведении его до кулинарной готовности

Тема 4. «Технология приготовления панированных порционных полуфабрикатов и блюд из мяса»

Контрольные вопросы:

1. Какие натуральные порционные панированные полуфабрикаты можно произвести из различных кулинарных разрубов говядины.
2. Какие натуральные порционные панированные полуфабрикаты можно произвести из различных кулинарных разрубов свинины.
3. Виды и назначение панировочных материалов.
4. Требования, которым должен соответствовать панировочный материал.
5. Технологическая схема приготовления натуральных порционных панированных полуфабрикатов из мяса.
6. Изменения, происходящие в поверхностном слое полуфабриката при доведении его до кулинарной готовности

Тема 5. «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов и блюд из мяса»

Контрольные вопросы:

1. Какие натуральные мелкокусковые мясные полуфабрикаты можно произвести из различных кулинарных разрубов говядины.
2. Какие натуральные мелкокусковые полуфабрикаты можно произвести из различных кулинарных разрубов свинины и баранины.
3. Виды тепловой обработки мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
4. Технологическая схема приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
5. Изменения, происходящие в мышечной ткани при доведении его до кулинарной готовности при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов.
6. Методика определения поваренной соли в готовом блюде.
7. Методика количественного определения белка в готовом блюде

Тема 6. «Технология приготовления рубленых полуфабрикатов и блюд из мяса»

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент рубленых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.
2. Технологическая схема приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.
3. Изменения, происходящие в мясном полуфабрикате при доведении его до кулинарной готовности.
4. Определение наличия хлеба в мясных блюдах из рубленой массы.
5. Определение наличия растительных компонентов в мясных блюдах из рубленой массы

Тема 7. «Технология приготовления полуфабрикатов и блюд из мясных субпродуктов»

Контрольные вопросы:

1. Категории мясных субпродуктов.
2. Виды мясных субпродуктов и их назначение.
3. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов говядины, свинины, баранины.
4. Технологическая схема приготовления полуфабрикатов из печени.
5. Правила приготовления языка в тесте

3.4 Критерии оценки результатов текущего контроля

Процедура оценивания знаний и навыков средством «тест» может быть, как автоматизированной, так и не автоматизированной по вариантам. Каждый вариант содержит двадцать вопросов с четырьмя вариантами ответов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дано не менее девятнадцати правильных ответов; «хорошо» – не менее шестнадцати правильных ответов, «удовлетворительно» – не менее двенадцати правильных ответов, «неудовлетворительно» – менее двенадцати правильных ответов.

Процедура оценивания знаний средством «контрольные вопросы» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено». Это средство контроля организовано как устный экспресс-опрос каждого обучающегося преподавателем по одному или нескольким вопросам из перечня вопросов (см. пп.3.2-3.3). Недостатки не полных или не точных ответов могут восполняться другими обучающимися, присутствующими на занятии. Обучающийся не ответивший или не давший правильный ответ ни по одному из предложенных преподавателем вопросов не аттестуется.

Контрольные вопросы разработаны по всем темам лекционных и практических занятий дисциплины.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Контрольная работа (для заочной формы обучения)

Обучающиеся по заочной форме выполняют и защищают контрольную работу по учебному графику. Контрольная работа включает в себя изложение теоретического материала по одной из тем, приведенных в приложении 3.

Тема выбирается обучающимся по желанию и согласовывается с преподавателем.

Оформление теоретической части контрольной работы должно соответствовать требованиям, предъявляемым к данному виду работ, в том числе к титульному листу (приложение 7) и содержательной части, включающей введение, заключение, пункты плана, раскрывающие тему контрольной работы, но не более трех, а также библиографию. Контрольная работа представляется на стандартных пронумерованных листах формата А4, текст которой набран в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом 13(12) Times New Roman через 1,5 интервала с выравниванием по ширине, и распечатан на одной стороне листа. Поля сверху, снизу, справа – 2 см, слева – 3 см. Рекомендуется подзаголовками обозначать все разделы контрольной работы от введения до библиографии, выделяя их жирным шрифтом и отделяя от последующего текста пустой строкой.

Объем контрольной работы не должен превышать 12 листов формата А4.

В библиографическом списке приводятся использованные в контрольной работе источники – литературные и иные. К таковым могут быть отнесены учебники и учебные пособия, научные издания, периодические издания, нормативные акты, защищенные результаты интеллектуальной деятельности, фото-, видеоматериалы и т. д. и т.п. Список источников можно формировать по мере использования в тексте контрольной работы либо в алфавитном порядке. Оформление библиографического списка должно соответствовать ГОСТу Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Обучающиеся по заочной форме, не выполнившие и не защитившие контрольную работу, к промежуточной аттестации не допускаются.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

4.2 Задания на курсовое проектирование

Обучающиеся выполняют курсовой проект. Варианты заданий приведены в приложении 4.

Тема курсового проекта выбирается обучающимися самостоятельно, исходя из желания и целесообразности, как основы будущей выпускной квалификационной (ВКР) работы и связанного с ней направления научных исследований. Поэтому, выбранная тема курсового проекта согласовывается с научным руководителем ВКР.

Для обучающихся по заочной форме (по возможности) целесообразно выбирать тему, близкую по характеру его профессиональной деятельности.

Курсовой проект представляет собой разработку технологического участка (цеха) по производству полуфабрикатов или кулинарной продукции из мясного сырья и птицы заданного ассортимента и производительности.

При выполнении задания на курсовое проектирование обучающийся осуществляет:

- выбор и обоснование технологии производства заданного ассортимента продукции;
- разрабатывает схемы контроля качества и безопасности сырья, полуфабриката, готового продукта и технологического процесса;
- производит расчеты сырья и материалов по всему циклу производства;
- производит расчеты и подбор оборудования, персонала;
- выполняет объемно-планировочные решения при проектировании участка (цеха) по производству заданного ассортимента

Оформление теоретической части контрольной работы должно соответствовать требованиям, предъявляемым к данному виду работ, в том числе к титульному листу (приложение 8) и содержательной части, включающей введение, заключение, вышеприведенные пункты выполнения задания. К защите КП допускается обучающийся, выполнивший проект по утвержденной теме. Рекомендация о допуске (не допуске) к защите указывается в рецензии руководителя.

Форма проведения защиты курсового проекта – устное публичное выступление и ответы на вопросы по теме курсового проекта руководителя и аудитории.

На основе имеющегося опыта целесообразно представить примерную структуру процесса защиты:

- вступительная часть, где приводятся наименование темы курсового проекта и ее актуальность, цель, задачи – до 1 минуты;
- краткое изложение содержания проекта, где приводятся короткие аннотации глав и выводов по ним – до 3 минут;
- заключение, где приводятся основные результаты – до 2 минут;
- ответы на замечания, отмеченные в рецензии руководителя – до 3 минут.

Доклад должен быть свободным, излагаться без обращения к тексту. При необходимости можно обращаться к подготовленным иллюстрационным материалам.

По окончании доклада обучающийся должен быть готов ответить на вопросы от руководителя и аудитории – до 2 минут.

Оценка курсового проекта осуществляется в два этапа.

Первый этап – после проверки и рецензирования проекта, второй этап – после ее публичной защиты.

Если на первом этапе выявлены недостатки проекта, автору могут быть даны рекомендации о том, какие положения проекта следует пояснить в докладе при ее защите.

К защите допускаются проекты, которым на первом этапе оценены на «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно». Работы, оцененные на «неудовлетворительно» могут быть допущены к защите по усмотрению руководителя.

На втором этапе (публичная защита) критериями оценки являются:

- оптимальность содержания доклада;
- умение выделить главное при изложении основных результатов проекта и их количественно-качественных характеристик;
- умение уверенно, логически и последовательно излагать содержание доклада;
- умение аргументировано, точно и кратко отвечать на заданные вопросы, замечания руководителя, а также защищать разработанные положения;
- эффективно использовать иллюстративный материал.

По результатам защиты выставляется оценка:

- «отлично», если по трем и более критериям проект оценен на «отлично», а по остальным на «хорошо»;

- «хорошо», если по трем и более критериям проект оценен на «хорошо» и «отлично», а по остальным критериям не ниже «удовлетворительно»;
- «удовлетворительно», если не менее, чем по трем критериям проект оценен не ниже «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно», если по двум и более критериям проект оценен «неудовлетворительно».

Окончательная оценка определяется из оценки, полученной обучающимся на первом и втором этапах защиты курсового проекта:

- «отлично», если защита – «отлично», а вторая оценка не ниже «хорошо»;
- «хорошо», если защита не ниже «хорошо», а вторая оценка не ниже «удовлетворительно»;
- «удовлетворительно», если обе оценки не ниже «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно», если хотя бы одна из оценок – «неудовлетворительно».

4.3 Промежуточный контроль имеет своей целью комплексную проверку знаний, умений и навыков обучающегося по дисциплине.

Обучающийся в седьмом семестре отвечает устно на один теоретический вопрос из перечня вопросов для промежуточной аттестации, которые приведены в приложении 5.

Процедура оценивания предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено». Обучающийся не ответивший или не давший правильный ответ по предложенному преподавателем вопросу не аттестуется.

4.4 Обучающийся в восьмом семестре отвечает устно на два теоретических вопроса из перечня вопросов для промежуточной аттестации, которые приведены в приложении 6.

Оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») выставляется в соответствии с критериями, указанными в табл. 2.

Таблица 2 – Система и критерии оценивания на экзамене

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной системой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
				задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Типовые тестовые задания для текущего контроля в седьмом семестре изучения дисциплины

Вариант 1

1. У полупотрошенных тушек птицы удалены:

А) голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод (у кур)

Б) голова (между вторым и третьим шейными позвонками), кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод (у кур)

В) кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод (у кур)

2. Мясо птицы, выпускают в виде:

А) целых тушек

Б) фасованных потрошенных тушек

В) целых или фасованных потрошенных тушек

3. Замороженные полуфабрикаты из мяса кур с температурой в толще продукта НЕ ВЫШЕ минус:

А) минус 4°С

Б) минус 8°С;

В) минус 18°С.

4. Общий срок хранения и реализации полуфабрикатов 12 ч предусмотрен для:

А) котлет рубленых из кур

Б) панированного филе из кур

В) тушки цыплят

5. Кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы – это:

А) пищевая продукция из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, вырабатываемая в виде кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий

Б) пищевая продукция из пищевых субпродуктов птицы, вырабатываемая в виде полуфабрикатов высокой степени готовности

В) пищевая продукция из мяса птицы, вырабатываемая в виде кулинарных полуфабрикатов

6. К жареной кулинарной продукции из мяса птицы сорта Экстра можно отнести:

А) котлета куриная «Столичная, чахохбили из курицы, рагу из курицы с овощами, котлеты рубленые из курицы;

Б) курица-гриль с лимоном, окорока куриные жареные, бедро куриное жареное, окорочок (цыпленок) гриль;

В) отбивная из филе курицы, котлета куриная по-киевски, филе куриное в сырной панировке, курица (филе) гриль

7. В конце запекания утки температура в толще грудных и бедренных мышц должна достигать:

А) 78-80°С

Б) 80-82°С.

В) 85-90°С

8. К крупной пернатой дичи относят:

А) бекас

Б) утка

В) вальшнеп

9. При экспертизе непотрошенных мороженных тушек учитывают:

А) общее состояние тушки птицы и ее оперение, состояние подкрыльцовых ямок и область клоаки

Б) общее состояние тушки птицы и ее оперение, внешний вид и цвет клюва, слизистой оболочки ротовой полости и глазного яблока

В) общее состояние тушки птицы, ее оперения, подкрыльцовых ямок, области клоаки, внешний вид и цвет клюва, слизистой оболочки ротовой полости и глазного яблока

10. К полуфабрикатам в тесте из мяса кролика относятся:

А) котлеты из мяса кролика по-домашнему, кнели из мяса кролика, тефтели из мяса кролика, голубцы ленивые из мяса кролика

Б) пельмени с мясом кролика «Пастушьи», пельмени с мясом кролика «Домашние», манты с мясом кролика «Домашние»

В) зразы рубленые из мяса кролика с сыром, колбаски-гриль из мяса кролика

Вариант 2

1. Из белого и красного (темного) мяса состоят тушки:

А) уток

Б) индеек

В) перепелов

2. Потрошенные тушки перед сортировкой и упаковкой охлаждают в жидкой среде до достижения температуры в толще грудной мышцы НЕ ВЫШЕ:

А) 4°C

Б) 0°C

В) минус 2°C

3. Подмороженные полуфабрикаты из мяса кур с температурой в толще продукта:

А) $(4 \pm 0,5)^\circ\text{C}$

Б) $(-2,5 \pm 0,5)^\circ\text{C}$;

В) не выше 0°C.

4. Кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы – это:

А) это пищевой продукт из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, прошедший одну или более стадий кулинарной обработки без доведения до готовности к употреблению

Б) кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы, доведенный до кулинарной готовности.

В) это пищевой продукт из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, прошедший одну стадию кулинарной обработки без доведения до готовности к употреблению

5. Согласно ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» блюдо – это:

А) пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

Б) кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы, доведенный до кулинарной готовности

В) пищевой продукт, доведенных до кулинарной готовности, порционированный и оформленный

6. В конце запекания цыплят температура в толще грудных мышц тушки должны быть НЕ НИЖЕ

А) 91°С.

Б) 70°С

В) 79°С

7. Пернатую дичь делят на группы, в зависимости от места обитания:

А) боровая (лесная) и болотная

Б) горная, лесная, болотная

В) боровая (лесная), горная, водоплавающая, болотная

8. Субпродукты пернатой дичи в пищу НЕ используют, так как так как они имеют:

А) горький вкус

Б) маленький выход

В) очень жесткую консистенцию, даже после термообработки

9. Основные способы приготовления блюд из дичи:

А) варка тушение, жаренье и запекание

Б) тушение

В) жаренье и запекание

10. При приготовлении кролика жаренного во фритюре используют тушку:

А) охлажденную

Б) отварную

В) маринованную

Вариант 3

1. В зависимости от количества используемого сырья (кускового мяса, МПМО и пищевых субпродуктов) кулинарные продукты, кроме холодцов (заливных) и студней, подразделяют на следующие сорта, выработанные из мяса сухопутной птицы:

А) экстра, высший, первый

Б) высший, фирменный, однобортный, первый, второй, третий

В) экстра, высший, первый, второй, третий, фирменный, односортный

2. Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей НЕ МЕНЕЕ 80%:

А) первый

Б) высший

В) экстра

3. При охлаждении тушек птицы в чистой ледяной воде температура воды должна быть НЕ ВЫШЕ:

А) 4°С

Б) 0°С

В) 2°С

4. Глубокозамороженные полуфабрикаты из мяса кур с температурой в толще продукта НЕ ВЫШЕ:

А) минус 16°С

Б) минус 18°С

В) минус 12°С

5. Общий срок хранения и реализации полуфабрикатов 48 ч предусмотрен для:

А) панированного филе из кур

Б) котлет рубленых из кур

В) суповых наборов из кур

6. Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное

по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей:

- А) фирменный
- Б) отборный
- В) односортный

7. Пернатую дичь разделяют на две категории по размеру:

- А) крупная и мелкая
- Б) средняя и мелкая
- В) крупная и средняя

8. Сохранность мяса промысловых птиц зависит от:

- А) способа и сроков добычи, технологической обработки
- Б) технологической обработки и условий хранения.
- В) способа и сроков добычи, технологической обработки и условий хранения

9. К мясным кусковым (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые) полуфабрикатам относятся:

А) тушка кролика, кролик – половина тушки задняя, кролик – половина тушки передняя, ножки кролика (передние и задние), грудка кролика

Б) котлеты из мяса кролика по-домашнему, кнели из мяса кролика, тефтели из мяса кролика, голубцы ленивые из мяса кролика

В) фарш из мяса кролика, фарш из мяса кролика «По-домашнему», фарш из мяса кролика «По-сибирски»

10. Сроки годности замороженной весовой и негерметично упакованной продукции из мяса кролика с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С НЕ БОЛЕЕ:

- А) 30 суток
- Б) 90 суток
- В) 180 суток

Приложение 2

Типовые тестовые задания для текущего контроля в восьмом семестре изучения дисциплины

Вариант 1

1. Согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» «мясо» – это:

А) продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее

Б) туша или часть туши, полученные от убоя скота, без кожи, головы и внутренностей, в том числе и субпродуктов, представляющие совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани

В) продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей

2. Мышечная ткань бывает:

А) поперечнополосатая, гладкая, сердечная

Б) гладкая, поперечнополосатая, плотная

В) сердечная, поперечнополосатая

3. Говяжий жир имеет:

А) твердую, крошливую консистенцию, окрашен в светло-желтый цвет различных оттенков от кремово-белого до интенсивно-желтого, иногда шафранового, обладает высокой температурой плавления и своеобразным приятным запахом.

Б) в зависимости от вида корма животных мягкую, эластичную или мазеобразную консистенцию, почти без запаха, кроме жира, прилегающего к кишечному тракту, молочно-белого цвета, иногда с розоватым оттенком.

В) плотную консистенцию, некрошливую, запах жира слабый, специфический, но по мере хранения быстро усиливается, цвет матово-белый, иногда с чуть желтоватым оттенком

4. Порционные полуфабрикаты – это:

А) мясная мякоть, снятая с определенной части туши, полутуши в виде крупных кусков, зачищенная от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленными межмышечной соединительной и жировой тканями

Б) один или два примерно равных по массе куска мяса, предназначаются для жарения цельными кусками

В) кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мясной ткани

5. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из баранины:

А) вырезка, тонкий край, толстый край, заднегрудная часть, лопатка, грудинка, покромка

Б) корейка, окорок, лопатка, грудинка, шея

В) корейка, окорок лопатка, грудинка

6. На картинке изображен отруб:



- А) толстый край
- Б) тонкий край
- В) вырезка

7. На картинке изображен отруб:



- А) толстый край
- Б) верхняя часть тазобедренного отруба
- В) внутренняя часть тазобедренного отруба

8. Ассортимент порционных полуфабрикатов из свинины:

- А) вырезка, котлета натуральная, эскалоп, шницель, свинина духовая
- Б) бифштекс натуральный, лангет, вырезка, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, свинина духовая

- В) котлета натуральная, эскалоп, шницель, свинина духовая

9. Ассортимент мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из говядины:

- А) мясо для шашлыка, поджарка, гуляш
- Б) бефстроганов, поджарка, азу, гуляш
- В) мясо для шашлыка, мясо для плова

10. Ассортимент мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из свинины:

- А) суповой набор, свинина для тушения, грудинка на харчо
- Б) суповой набор, рагу
- В) рагу, рагу по-домашнему

11. На картинке изображен натуральный порционный полуфабрикат:



- А) котлета натуральная
- Б) эскалоп
- В) вырезка

12. Согласно ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции убойного животного» субпродукты – это:

- А) продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей) и мясной обрезки

- Б) продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней

- В) это пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей

13. Потери массы при варке баранины крупными кусками составляют:

- А) 25%
- Б) 30%
- В) 36%,

14. Мясные рубленые полуфабрикаты (котлеты, биточки, тефтели, фрикадели без панировки) варят:

- А) основным способом
- Б) припусканием
- В) на пару

15. Критерием готовности жареного натурального мяса служит достижение температуры в геометрическом центре куска:

- А) 80°C
- Б) 90°C
- В) 70°C

16. Запекание является комбинированным приемом тепловой обработки:

- А) является
- Б) не является
- В) нет такого способа тепловой обработки

17. Цель панирования:

- А) создание на поверхности мяса защитного покрытия, которое при жарке превращается в окрашенную корочку, имеющую приятный вкус и аромат
- Б) придание мясному блюду аппетитного внешнего вида за счет образования при жарке золотистой корочки

- В) снижение потери воды мясом при его жарке

18. Чем жирнее мясо, тем охлаждение происходит:

- А) быстрее
- Б) медленнее
- В) жирность мяса не влияет продолжительность охлаждения

19) Наиболее губительным интервалом температур для микробных клеток при замораживании является интервал:

- А) от 0минус 6°C
- Б) от минус 2.....минус 10°C
- В) от минус 6 ... минус 12°C

20. Изменения свойств продуктов при размораживании происходят в интервале температур:

- А) от минус 1°C до минус 5°C
- Б) от минус 1°C до минус 10°C
- В) от минус 1°C до минус 18°C

Вариант 2

1. Скелет убойного скота состоит из костей, которые подразделяют на:

- А) кости туловища и головы
- Б) кости туловища, головы и конечностей
- В) кости туловища и конечностей

2. Поперечнополосатая мышечная ткань:

А) наиболее ценный пищевой продукт, оставляет скелетную мускулатуру, сокращается произвольно, имеет красный цвет. Основной структурный элемент мышечной ткани – мышечное волокно

Б) находится в пищеварительных (желудок, кишечник), дыхательных органах и диафрагме (мышечная перегородка между полостью груди и брюшной полости). Сокращается ритмично, ткань почти бесцветна

В) имеет волокна, которые связаны между собой, т. е. одно волокно как бы переходит в другое. Волокна содержат очень много саркоплазмы, богатой гликогеном, и мало фибрилл, расположенных пучками, ядра в волокне расположены в центре, а миофибриллы – на периферии

3. Бараний жир имеет:

А) твердую, крошливую консистенцию, окрашен в светло-желтый цвет различных оттенков от кремово-белого до интенсивно-желтого, иногда шафранового, обладает высокой температурой плавления и своеобразным приятным запахом

Б) в зависимости от вида корма животных мягкую, эластичную или мазеобразную консистенцию, почти без запаха, кроме жира, прилегающего к кишечному тракту, молочно-белого цвета, иногда с розоватым оттенком

В) плотную консистенцию, некрошливую, запах жира слабый, специфический, но по мере хранения быстро усиливается, цвет матово-белый, иногда с чуть желтоватым оттенком

4. Крупнокусковые полуфабрикаты – это:

А) мясная мякоть, снятая с определенной части туши, полутуши в виде крупных кусков, зачищенная от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленными межмышечной соединительной и жировой тканями

Б) один или два примерно равных по массе куска мяса, предназначаются для жарения цельными кусками

В) кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мясной ткани

5. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из свинины:

А) вырезка, тонкий край, толстый край, заднегрудная часть, лопатка, грудинка, покромка

Б) корейка, окорок, лопатка, грудинка, шея

В) корейка, окорок лопатка, грудинка

6. На картинке изображен отруб:



А) толстый край

Б) тонкий край

В) вырезка

7. На картинке изображен отруб:



А) вырезка свиная

Б) лопатка свиная без кости

В) окорок свиной без кости

8. Ассортимент порционных полуфабрикатов из баранины:

- А) вырезка, котлета натуральная, эскалоп, шницель, баранина духовая
- Б) бифштекс натуральный, лангет, вырезка, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, баранина духовая
- В) котлета натуральная, эскалоп, шницель, баранина духовая

9. Ассортимент мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из свинины:

- А) мясо для шашлыка, поджарка, гуляш
- Б) бефстроганов, поджарка, азу, гуляш
- В) мясо для шашлыка, мясо для плова

10. Ассортимент мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из баранины:

- А) суповой набор, баранина для тушения, грудинка на харчо
- Б) суповой набор, рагу
- В) рагу, рагу по-домашнему

11. На картинке изображен натуральный порционный полуфабрикат:



- А) шницель
- Б) баранина духовая
- В) котлета натуральная

12. Почти равноценен мясу по общему содержанию и биологической ценности белков субпродукт:

- А) язык
- Б) печень
- В) сердце

13. Согласно ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" «рубленный мясной полуфабрикат»– это:

А) мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок

Б) мясосодержащий полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок

В) это полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле

14. Потери массы при варке говядины крупными кусками составляют:

- А) 38%
- Б) 42%
- В) 10%

15. Припускание – это:

А) варка, когда продукт не соприкасается с жидкостью, а прогревается образующимся при кипении паром

Б) варка продукта в небольшом количестве жидкости или в собственном соку

В) варка продукта, когда он полностью погружен в жидкость

16. Критерием готовности жареного натурального рубленого мяса (без наполнителей) служит достижение температуры в геометрическом центре:

- А) 80 °С
- Б) 85 °С
- В) 90 °С

17. Характерная особенность мясных запеченных блюд в том, что:

- А) соус, покрывающий мясной продукт, посыпают свежей зеленью и сбрызгивают растопленным сливочным маслом
- Б) соус, покрывающий мясной продукт, посыпают тертым сыром и сбрызгивают растопленным сливочным маслом
- В) соус, покрывающий мясной продукт, посыпают специями и сбрызгивают растопленным сливочным маслом

18. Панировка снижает потери воды мясом при его жарке:

- А) не снижает
- Б) снижает
- В) никак не влияет

19. Криоскопическая температура пищевого продукта – это:

- А) Температура минус 5°С
- Б) Температура пищевого продукта, соответствующая окончанию льдообразования
- В) Температура начала льдообразования в пищевом продукте.

20. В продукт при температурах близких к 0°С микроорганизмы за 30 суток проникают в среднем на:

- А) 3 см
- Б) 5 см
- В) 1 см

Вариант 3

1. Мускулатура тела животных состоит из:

- А) мускулатуры головы, шеи, передних конечностей, туловища и задних конечностей и широкого пластинчатого подкожного мускула, расположенного непосредственно под кожей, который не связан с костями.
- Б) мускулатуры головы, шеи, передних конечностей, туловища и задних конечностей
- В) мускулатуры шеи, передних конечностей, туловища и задних конечностей и широкого пластинчатого подкожного мускула, расположенного непосредственно под кожей, который не связан с костями.

2. Плотная соединительная ткань:

- А) отличается большим количеством эластиновых волокон. В чистом виде эта ткань находится в затылочно-шейной связке
- Б) имеет сильно развитые коллагеновые волокна, расположенные параллельными пучками, что обеспечивает ее высокую прочность. Она устойчива к тепловой и механической обработке, входит в состав сухожилий, связок, оболочек мышц, костей, хрящей
- В) имеет сильно развитые коллагеновые волокна, находится в костном мозге, селезенке, лимфатических узлах

3. Свиной жир имеет:

- А) твердую, крошливую консистенцию, окрашен в светло-желтый цвет различных оттенков от кремово-белого до интенсивно-желтого, иногда шафранового, обладает высокой температурой плавления и своеобразным приятным запахом

Б) в зависимости от вида корма животных мягкую, эластичную или мазеобразную консистенцию, почти без запаха, кроме жира, прилегающего к кишечному тракту, молочно-белого цвета, иногда с розоватым оттенком

В) плотную консистенцию, некрошливую, запах жира слабый, специфический, но по мере хранения быстро усиливается, цвет матово-белый, иногда с чуть желтоватым оттенком

4. Белки мяса обладают высокой биологической ценностью, и содержат:

А) восемь незаменимых для человека аминокислот

Б) семь незаменимых для человека аминокислот

В) шесть незаменимых для человека аминокислот

5. Под химическим составом мяса подразумевают:

А) химический состав мясо-костной части, состоящей из мышечной, жировой, костной и соединительной тканей в их естественном соотношении.

Б) химический состав его мышечной ткани

В) химический состав его мякотной части, состоящей из мышечной, жировой и соединительной тканей в их естественном соотношении

6. Мелкокусковые полуфабрикаты – это:

А) мясная мякоть, снятая с определенной части туши, полутуши в виде крупных кусков, зачищенная от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленными межмышечной соединительной и жировой тканями

Б) один или два примерно равных по массе куска мяса, предназначены для жарения цельными кусками

В) кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мясной ткани

7. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины:

А) вырезка, тонкий край, толстый край, заднегрудная часть, лопатка, грудинка, покромка

Б) корейка, окорок, лопатка, грудинка, шея

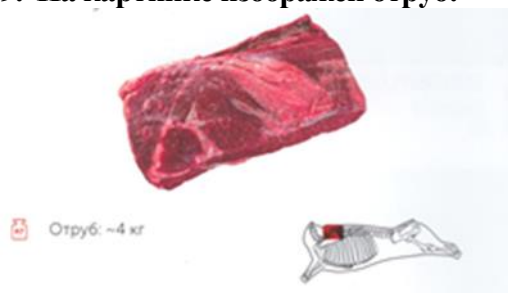
В) корейка, окорок лопатка, грудинка

8. На картинке изображен отруб:



- А) толстый край
- Б) лопаточная часть
- В) вырезка

9. На картинке изображен отруб:



- А) толстый край
- Б) лопаточная часть
- В) вырезка

10. Ассортимент порционных полуфабрикатов из говядины:

- А) вырезка, котлета натуральная, эскалоп, шницель, свинина духовая
- Б) бифштекс натуральный, лангет, вырезка, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая

- В) котлета натуральная, эскалоп, шницель говядина духовая

11. Ассортимент мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из баранины:

- А) мясо для шашлыка, поджарка, гуляш
- Б) бефстроганов, поджарка, азу, гуляш
- В) мясо для шашлыка, мясо для плова

12. Ассортимент мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов из говядины:

- А) суповой набор, говядина для тушения, грудинка на харчо
- Б) суповой набор, рагу
- В) рагу, рагу по-домашнему

13. На картинке изображен натуральный порционный полуфабрикат:



- А) котлета натуральная
- Б) эскалоп
- В) вырезка

14. К субпродуктам I категории относят:

- А) сычуги говяжьи и бараньи, ноги и путавые суставы, губы, книжки говяжьи, хвосты и желудки свиные, мясную обрезь (включая срезы языков всех видов скота)

- Б) язык, печень, почки, мозги и сердце всех видов скота, вымя, диафрагму, мясокостные хвосты от говяжьих и бараньих туш

- В) головы всех видов скота без языков и мозгов, легкие, мясо пищевода, калтыки, селезенку, уши, трахеи говяжьи и свиные, рубцы

15. Используют для варки полуфабрикат:

- А) мелкокусковой
- Б) крупнокусковой
- В) порционный

16. Критерием готовности жареных изделий из котлетной массы (мясорастительных) служит достижение температуры в геометрическом центре:

А) 80 °С

Б) 90°С

В) 70°С

17. Блюда и горячие закуски при запекании готовят:

А) из мясопродуктов, уже доведенных до полной кулинарной готовности варкой, тушением или жаркой

Б) из сырых мясопродуктов

В) из полуготовых мясопродуктов

18. Панировка снижает потери воды мясом при его жарке:

А) не снижает

Б) снижает

В) никак не влияет

19. В настоящее время для охлаждения мясных туш применяют способ:

А) одностадийный

Б) двухстадийный

В) трехстадийный

20) Доля замороженной воды в пищевом продукте – это:

А) отношение массы льда, содержащегося в замороженном пищевом продукте, к массе пищевого продукта

Б) отношение массы льда, содержащегося в замороженном пищевом продукте, к массе всей воды в пищевом продукте независимо от ее агрегатного состояния.

В) отношение массы льда, содержащегося в замороженном пищевом продукте, к массе всей вымороженной воде в пищевом продукте

Приложение 3

Тематика контрольных работ (для заочной формы обучения) в седьмом семестре

1. Птица: классификация и пищевая ценность мяса
2. Кролики: классификация и пищевая ценность мяса
3. Дичь: классификация и пищевая ценность мяса
4. Факторы, влияющие на пищевую ценность мяса птицы, дичи и кроликов.

Пороки мяса птицы и кроликов

5. Технология первичной обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях

6. Холодильная обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях

7. Ассортимент полуфабрикатов из птицы и кролика

8. Технологическая производства полуфабрикатов из птицы

9. Кулинарные изделия и блюда из птицы: профессиональная терминология, классификация, ассортимент

10. Особенности производства быстрозамороженных, копченых, запеченных и других видов кулинарных изделий из птицы

11. Особенности технологии приготовления блюд из птицы

12. Обработка субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов птицы

13. Ассортимент кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы

14. Особенности производства отдельных видов кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы

15. Технология обработки кролика

16. Ассортимент полуфабрикатов и блюд из кролика, особенности приготовления

17. Продукция охоты и ее первичная обработка

Задания на курсовое проектирование

Спроектировать:

- Цех по производству натуральных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины...т/смену
- Цех по производству натуральных крупнокусковых полуфабрикатов из свинины...т/смену;
- Цех по производству натуральных порционных полуфабрикатов баранины...т/смену;
- Цех по производству натуральных порционных полуфабрикатов из говядины...т/смену;
- Цех по производству натуральных порционных полуфабрикатов из конины ...т/смену;
- Цех по производству натуральных порционных полуфабрикатов из свинины ...т/смену;
- Цех по производству натуральных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины ...т/смену;
- Цех по производству натуральных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины...т/смену;
- Цех по производству натуральных полуфабрикатов из мяса кур.....т/смену;
- Цех по производству натуральных полуфабрикатов из мяса кроликов ...т/смену;
- Цех по производству натуральных полуфабрикатов из мяса уток и утят...т/смену;
- Цех по производству рубленых полуфабрикатов из мясат/смену;
- Цех по производствупельменей производительностью цыплят-бройлеров ...т/смену;
- Цех по производству натуральных панированных полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственных животных...т/смену;
- Участок по производству кулинарной продукции из фарша производительностью...т/смену;
- Участок по производству кулинарной продукции из мяса сухопутной птицы производительностью...т/смену;
- Участок по производству кулинарной продукции из пищевых субпродуктов сухопутной птицы производительностью ...т/смену;
- Участок по производству кулинарной продукции из мяса водоплавающей птицы...т/смену;
- Участок по производству кулинарной продукции из кускового мяса сухопутной птицы производительностью...т/смену;
- Цех по производству мелкокусковых полуфабрикатов в маринаде из мяса птицы...т/смену
- Цех по производству мелкокусковых полуфабрикатов в маринаде из свинины...т/смену

Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации в седьмом семестре

1. Птица: классификация и пищевая ценность мяса
2. Кролики: классификация и пищевая ценность мяса
3. Дичь: классификация и пищевая ценность мяса
4. Факторы, влияющие на пищевую ценность мяса птицы, дичи и кроликов.

Пороки мяса птицы и кроликов

5. Технология первичной обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях
6. Холодильная обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях
7. Ассортимент полуфабрикатов из птицы и кролика
8. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы
9. Кулинарные изделия и блюда из птицы: профессиональная терминология, классификация, ассортимент
10. Особенности производства быстрозамороженных, копченых, запеченных и других видов кулинарных изделий из птицы
11. Особенности технологии приготовления блюд из птицы
12. Обработка субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов птицы
13. Ассортимент кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы
14. Особенности производства отдельных видов кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы
15. Технология обработки кролика
16. Ассортимент полуфабрикатов и блюд из кролика, особенности приготовления
17. Продукция охоты и ее первичная обработка

Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации в восьмом семестре

1. Технологическая схема производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, говядины. Современные технологии порционных полуфабрикатов (шприцевание сырья, маринады)
2. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных и мясокостных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции
3. Ассортимент замороженных полуфабрикатов. Технологическая схема производства пельменей. Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста. Требования к качеству готовой продукции. Направление использования дефектной продукции
4. Технологическая схема производства котлет, в том числе с белковыми добавками. Порядок подготовки белковых добавок. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции
5. Технологическая схема производства мясорастительных котлет. Порядок подготовки растительных компонентов. Роль производства мясорастительных котлет с технологической и питательной точек зрения
6. Современные способы упаковки натуральных полуфабрикатов, преимущества новых технологий.
7. Технологическая схема производства быстрозамороженных мясных блюд с гарниром/соусом.
8. Технология приготовления быстрозамороженных изделий из теста.
9. Технологическая схема производства фасованного мяса. Ассортимент готовой продукции и требования к качеству.
10. Структурная технологическая схема обработки птицы
11. Технологическая характеристика с/х птицы, значение в питании блюд из птицы
12. Ассортимент полуфабрикатов из с/х птицы и их кулинарное использование
13. Обработка и использование пищевых отходов с/х птицы
14. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы
15. Тепловая обработка птицы, дичи и кролика: виды, способы и режимы
16. Приготовление котлетной массы и рубленых полуфабрикатов из нее
17. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из отварной и припущенной птицы
18. Приготовление кнельной массы и рубленых полуфабрикатов из нее
19. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной птицы, условия и сроки хранения.
20. Технологическая характеристика дичи, значение в питании блюд из дичи
21. Общие приемы жаренья птицы, дичи и кролика
22. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из жареной птицы
23. Технологическая характеристика кролика, значение в питании блюд из кролика
24. Ассортимент блюд из жареной птицы, дичи и кролика
25. Предварительная обработка дичи
26. Изменения мышечной ткани при тепловой обработке птицы, дичи и кролика
27. Предварительная обработка кроликов
28. Формирование характеристик готовой продукции при тепловой обработке птицы, дичи и кролика
29. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, условия хранения и сроки реализации

30. Блюда из тушеной и запеченной птицы. Требования к качеству блюд из тушеной и запеченной птицы, условия и сроки хранения
31. Виды формовки (заправки) тушек с/х птицы перед тепловой обработкой
32. Требования к качеству блюд из жареной птицы, условия и сроки хранения
33. Виды формовки (заправки) тушек дичи перед тепловой обработкой
34. Общие приемы варки и припускания птицы, дичи и кролика
35. Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы
36. Ассортимент блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика
37. Предварительная обработка птицы
38. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из тушеной и запеченной птицы

Форма титульного листа контрольной работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа №__

по дисциплине
«Наименование дисциплины»

НА ТЕМУ «_____»

Шифр студента _____

Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Форма титульного листа курсового проекта

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»

Институт агроинженерии и пищевых систем

Кафедра _____
наименование кафедры

Курсовой проект
допущен к защите
Руководитель: _____
(уч. степень, звание,
должность*)
_____ И.О. Фамилия
«__» _____ 202__ г.

Курсовой проект защищен
с оценкой _____
Руководитель: _____
(уч. степень, звание, должность)
_____ И.О. Фамилия
«__» _____ 202__ г.

ТЕМА КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовой проект по дисциплине
«Наименование дисциплины»
КП.ХХ¹.ХХ.ХХ.ХХ².Х³.Х⁴

Работу выполнил:
студент гр._____
_____ И.О. Фамилия
«__» _____ 20__ г.

Примечание – Обозначения в шифре

КП.ХХ1.ХХ.ХХ.ХХ2.Х3.ХХ4.ПЗ

КР – курсовая работа.

КП – курсовой проект.

ХХ1 – номер кафедры.

ХХ.ХХ.ХХ2– шифр направления подготовки

Х3 – последняя цифра года, когда выполнена работа (например, 2022 год, будет цифра 2).

ХХ4 – номер варианта курсовой работы (проекта).

ПЗ – пояснительная записка

*Ученую степень и звание следует сокращать в соответствии с рекомендациями Министерства науки и высшего образования РФ, например:

Сокращение Полное написание

Учёные степени

д-р биол. наук доктор биологических наук

д-р с.-х. наук доктор сельскохозяйственных наук

д-р техн. наук доктор технических наук

канд. с.-х. наук кандидат сельскохозяйственных наук

канд. техн. наук кандидат технических наук

канд. хим. наук кандидат химических наук

Учёные звания

доц. доцент

проф. профессор