

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович  
Должность: Первый проректор  
Дата подписания: 27.08.2025 14:20:38  
Уникальный программный идентификатор:  
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b472

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

И.о. декана факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М. \_\_\_\_\_

«28» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины «Технология замороженных готовых блюд»

для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2024 г

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936 (с изменениями).

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

Ассистент \_\_\_\_\_

**О.А. Левченко**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от «16 мая» 2024 г.).

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

**А.Е. Максименко**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 11 от «20 июня» 2024 г.).

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

**А.К. Пивовар**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы \_\_\_\_\_

**Ф.М. Снегур**

## 1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

**Технология замороженных готовых блюд** это комплексная дисциплина, изучающая технологию производства ассортиментной группы пищевых продуктов, направляемых на замораживание после предварительной термической обработки.

**Предметом дисциплины** являются замороженные готовые блюда.

**Цель дисциплины:** формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности бакалавров в области технологии производства, проектирования и эксплуатации технологического оборудования по производству замороженных готовых блюд

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучить технологические процессы производства замороженных готовых блюд
- овладеть навыками планирования работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест производства замороженных готовых блюд

- уметь организовывать производство и контролировать показатели качества замороженных готовых блюд

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Технология замороженных готовых блюд» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.01.02) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Основывается на базе дисциплин: «Основы производства продуктов питания животного происхождения»; «Основы производства продуктов питания животного происхождения»; «Санитария и гигиена на пищевом производстве», «Общая технология мясной отрасли» и прохождении учебной технологической и производственной технологической практик.

Дисциплина читается в 6 семестре, предшествует дисциплине «Технология мясных и мясосодержащих консервов», «Современные технологии мясных и мясосодержащих полуфабрикатов».

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация и Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (Б3.01), (Б3.02) .

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.1 Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	<b>Знать:</b> как организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения; <b>уметь:</b> организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения; <b>владеть:</b> навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.
		ОПК.5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из	<b>Знать:</b> методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
		сырья животного происхождения	<p><b>уметь:</b> осуществлять контроль на всех стадиях технологического процесса в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p><b>владеть навыками</b> проведения производственного контроля безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p>

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	Всего зач.ед./ часов	в т.ч. по семестрам	всего	всего
		6 семестр	8 семестр	семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед./часов, в том числе:	2/72	2/72	2/72	
Контактная работа, часов:	46	46	8	
- лекции	14	14	4	
- практические (семинарские) занятия	16	16	4	
- лабораторные работы	-	-	-	
КРВЭС	16	16	-	
Самостоятельная работа, часов	26	26	64	
Контроль, часов	-	-	-	
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет	

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
очная форма обучения						
	Раздел 1 Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд	4	2			10
	Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд	4	4			12
	Раздел 3. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд	2	4			12
	Раздел 4. Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд	4	6			12
заочная форма обучения						
	Раздел 1 Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд	1	1			23
	Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд	1	1			25
	Раздел 3. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд	1	1			25
	Раздел 4. Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд.	1	1			25

### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

#### **Раздел 1 Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд**

*Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд*

Ассортимент замороженных готовых блюд.

*Характеристика сырья, используемого для производства замороженных готовых блюд*

Основное сырье и вспомогательные материалы. Основное сырье. Мясо, мясо птицы, мясо кроликов, блоки из жилованного мяса и субпродуктов, белковые продукты растительного и животного происхождения, жировое сырье, яйца и яичепродукты, мука и крупы, пшеничный хлеб, овощи и плоды

#### **Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд.**

*Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов замороженных готовых блюд.*

Разделка, обвалка, жиловка мяса. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нарезание порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Измельчение мяса и составление фарша.

*Термическая обработка мясной части готовых блюд.*

Методы и способы термической обработки мясной части готовых блюд. Технологическое оборудование.

#### **Раздел 3. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд**

Приготовление соусов, бульонов и гарниров. Рецептуры. Фасование готовых блюд.

#### **Раздел 4. Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд.**

*Технология замораживания и хранения готовых блюд*

Замораживание готовых блюд в скороморозильных аппаратах. Этапы технологического процесса.

*Контроль качества готовой продукции*

Показатели качества готовых блюд. Методы контроля качества готовой продукции.

Нормативно-техническая документация.

#### 4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекций	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1 Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
1.	Тема лекционного занятия 1. Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд	2	1
2.	Тема лекционного занятия 2. Характеристика сырья, используемого для производства замороженных готовых блюд	2	
<b>Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
3.	Тема лекционного занятия 3. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов замороженных готовых блюд	2	1
4.	Тема лекционного занятия 4. Термическая обработка мясной части готовых блюд	2	
<b>Раздел 3. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
5.	Тема лекционного занятия 5. Особенности приготовления соусов и гарниров при производстве замороженных готовых блюд	2	1
<b>Раздел 4. Способы замораживания и аппаратное оформление при производстве готовых блюд</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
6.	Тема лекционного занятия 6. Технология замораживания и хранения готовых блюд	2	1
7.	Тема лекционного занятия 7. Контроль качества готовой продукции	2	
<b>Итого</b>		<b>14</b>	<b>4</b>

#### 4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практических занятий	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1 Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
1.	Тема практического занятия 1. Изучение ассортимента замороженных готовых блюд	2	1
<b>Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд</b>		<b>4</b>	<b>1</b>

2.	Тема практического занятия 2. Изучение схем разделки говядины, свинины, баранины, птицы при производстве замороженных готовых блюд	2	1
3.	Тема практического занятия 3. Термическая обработка мясной части замороженных готовых блюд	2	
Раздел 3. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд		<b>4</b>	<b>1</b>
4.	Тема практического занятия 4. Аппаратурное оформление технологического процесса производства соусов и гарниров для замороженных готовых блюд	4	1
Раздел 4. Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд.		<b>6</b>	1
5.	Тема практического занятия 5. Способы и методы замораживания готовых блюд	4	1
6.	Тема практического занятия 6. Контроль качества готовой продукции	2	
<b>Итого</b>		<b>16</b>	<b>4</b>

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ.

Не предусмотрены.

#### 4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

##### 4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройденного материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

##### 4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

##### 4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

#### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная

	Раздел 1 Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд Характеристика сырья, используемого для производства замороженных готовых блюд	[1,2]	10	23
	Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд Изучение схем разделки говядины, свинины, баранины, птицы при производстве замороженных готовых блюд	[1,2]	12	25
	Раздел 3. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов замороженных готовых блюд Термическая обработка мясной части готовых блюд	[1,3,4]	12	25
	Раздел 4. Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд Аппаратурное оформление при производстве готовых блюд	[3,4]	12	25
			46	98

#### 4.6.5. Перечень тем занятий для контактной работы в электронной среде

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочна
1.	Раздел 1 Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд. Характеристика сырья, используемого для производства замороженных готовых блюд	Электронный контент дисциплины «Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств» СДО ЛГАУ	4	-
2.	Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд Изучение схем разделки говядины, свинины, баранины, птицы при производстве замороженных готовых блюд		4	-
3.	Раздел 3. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов замороженных готовых блюд Термическая обработка мясной части готовых блюд		4	-
4.	Раздел 4. Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд Технология замораживания и хранения готовых блюд Контроль качества готовой продукции		4	-
			16	-

#### 4.6.6. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

#### 4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Не предусмотрены.

### 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библиот.
1.	Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/113373">https://e.lanbook.com/book/113373</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	электронный ресурс
2.	Винникова, Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для студентов специальности "Технология хранения, консервирования и переработки мяса" высших учебных заведений/ Л. Г. Винникова. — К. : Фирма ИНКОС, 2006. — 600 с.	электронный ресурс
3.	Консервирование пищевых продуктов холодом (теплофизические основы) : учебное пособие / И. А. Рогов [и др.]. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : КолосС, 2002. — 184 с.	электронный ресурс
4.	Румянцев, Ю. Д. Холодильная техника : учебник для вузов / Ю. Д. Румянцев, В. С. Калюнов. — СПб. : Профессия, 2003. — 359 с.	электронный ресурс

#### 6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Гитович, А. А. Менеджмент качества : учебное пособие [Электронный ресурс] / А. А. Гитович. — Минск : Вышэйшая школа, 2008. — 254 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/65251">https://e.lanbook.com/book/65251</a>
	Баранников, В. Д. Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. Д. Баранников, Н. К. Кириллов. — М. : КолосС, 2005. — 352 с.: ил. — (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).

#### 6.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены.

#### 6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
	На стадии разработки.

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	[Электронная образовательная среда ЛГАУ]. Режим доступа: <a href="https://">https://</a> (дата обращения: 20.04.2023)
2.	ЭБС издательства «Юрайт» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="https://bibli-online.ru/">https://bibli-online.ru/</a> (дата обращения: 20.04.2023)
3.	ЭБС издательства «Лань». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> (дата обращения: 20.04.2023)
4.	Научная электронная библиотека eLIBRARY. [Электронный ресурс]. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> (дата обращения: 20.04.2023)
	Электронный фонд нормативно-технических документов «Техэксперт». [Электронный ресурс]. <a href="http://www.cntd.ru/?yclid=5905194109882823518">http://www.cntd.ru/?yclid=5905194109882823518</a> (дата обращения: 20.04.2023)

### 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

#### 6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Практические	Программа для тестовой оценки знаний студентов КТС-2	+	-	+

#### 6.3.2. Аудио- и видеопособия

№ п/п	Вид пособия, наименование

Не предусмотрены.

#### 6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

№ п/п	Тема, вид занятия

Не предусмотрены.

### 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Т-305 – учебная аудитория для проведения лекционных, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Мультимедийный проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., парты – 9 шт., стулья – 18 шт., демонстрационные материалы, учебно-методическая литература

## 8. Междисциплинарные связи

### Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
«Общая технология мясной отрасли». «Основы производства продуктов питания животного происхождения»;	Кафедра технологии мяса и мясопродуктов	согласовано	



Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине (модулю) «Технология замороженных готовых блюд»

Направление подготовки: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2024

Луганск, 2024

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК 5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК 5.1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> как организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.		Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения;		Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.		Практические задания	Зачет
		ОПК 5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; <b>уметь:</b> осуществлять контроль на всех стадиях технологического процесса в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;		Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> осуществлять контроль на всех стадиях технологического процесса в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности		Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть</b> навыками проведения производственного контроля безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.		Практические задания	Зачет

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ,  
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	<b>Тест</b>	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	<b>Опрос</b>	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	<b>Практические задания</b>	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.	<b>Зачет</b>	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»

**3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме устного опроса, тестовых заданий.

**ОПК 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения**

**ОПК 5.1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения**

**Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: как организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.**

#### Тестовые задания закрытого типа

1. К ассортименту замороженных готовых блюд не относится: ... (выберите один вариант ответа)
  - а) говядина тушеная с соусом и гарниром
  - б) тефтели с соусом и гарниром
  - в) котлеты пикантные с белым соусом
  - г) лопатка свиная
2. Укажите температуру готового соуса
  - а) не менее 80 °С
  - б) не более 80 °С
  - в) 100 °С
  - г) 75 °С
3. Продолжительность тушения бефстроганов и порционного мяса составляет... (выберите один вариант ответа)
  - а) 30- 40 мин.
  - б) 25-30 мин.
  - в) 45-50 мин
  - г) 15-20 мин
4. После тушения мясо отделяют от бульона, охлаждают до ... (выберите один вариант ответа)
  - а) 50°С
  - б) 60 °С
  - в) 30 °С
  - г) 40 °С
5. Для приготовления соусов по классическим рецептурам используют ... (выберите два варианта ответа)
  - а) бульоны
  - б) пассерованные овощи
  - в) майонез
  - г) томатную пасту

#### Ключи

1.	г
2.	а
3.	а
4.	а
5.	а,б

6. Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите последовательность технологических операций производства мясной части быстрозамороженных готовых блюд

- а) приготовление фарша
- б) измельчение на волчке или нарезания на куски
- в) формование полуфабрикатов
- г) охлаждение
- д) обжаривание
- е) фасование

Ключ

	бавдге
--	--------

**Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: организовывать процессы производства продукции из сырья животного происхождения.**

**Задания открытого типа (вопросы для опроса):**

1. Перечислите органолептические показатели, которые регламентируются в быстрозамороженных мясных готовых блюдах.
2. Укажите название документа, которым регламентируется технологический процесс производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.
3. Опишите процесс тушения натуральных полуфабрикат из мяса.
4. Какое сырье используют для приготовления соусов на основе бульона.
5. Укажите условия хранения замороженных готовых блюд.

Ключи

1.	Внешний вид, цвет мясной части, цвет соуса, вкус и запах, консистенция мяса и соуса
2.	Технологическая схема
3.	Тушат с бульоном 30-40 мин до готовности. Тушеное мясо отделяют от бульона, охлаждают до 50 °С и фасуют.
4.	Бульон после варки говяжьих костей.
5.	Замороженные готовые блюда упаковывают в короба из гофрированного картона и хранят при -11±1 °С 14 сут, -5 °С 3 сут, 0 °С не более 1 сут.

**Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения**

**Практические задания:**

1. Укажите, до какой температуры в толще продукта проводят тепловую обработку бифштексов, тефтелей, крокет и биточков.
2. Для соусов используют бульон. Добавляют в соусы лук, морковь, муку, пассерованные в жире в жарочных котлах при 135±5°С 15-20 мин. соусы готовят специальных котлах. В пассерованную муку добавляют горячий бульон, затем закладывают овощи и др. и варят при слабом кипении. Укажите температуру добавляемого бульона и продолжительность варки соуса.
3. Перечислите, с какими гарнирами выпускают готовые замороженные блюда.
4. Укажите в чем особенность технологии быстрозамороженных готовых блюд.
5. Готовые гарниры подают в транспортных тележках. Блюда накладывают в формочки из алюминиевой фольги на специализированной поточно-механизированной линии. Котлеты и биточки раскладывают вручную. Введение соусов и гарниров выполняют дозаторами. После дозирования всех компонентов формочки укупоривают на автоматах, этикетировать с помощью специального приспособления и по конвейерной ленте передают в скороморозильный аппарат. Определите какая операция технологического процесса описана.

## Ключи

1.	75°С
2.	50 °. 40 мин.
3.	Каша гречневая рассыпчатая, рис припущенный с маслом, капуста тушеная свежая, зеленый горошек, морковь отварная, картофель отварной и т.п.
4.	Особенностью их технологии является максимальная сохранность пищевой ценности и массы используемого сырья, получение продуктов высокого качества, минимальные потери сырья и готовой продукции.
5.	Фасование блюд.

### **ОПК 5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения**

**Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;**

#### **Тестовые задания закрытого типа**

1. В быстрозамороженных мясных готовых блюдах регламентируются органолептические показатели. Выберите показатель характерный для оценки только быстрозамороженных мясных готовых блюд.

- а) цвет соуса
- б) внешний вид
- в) цвет мясной части
- г) консистенция мяса

2. Температура замороженных продуктов в толще должна быть не выше

- а) -18°С
- б) -20 °С
- в) -8 °С
- г) -12 °С

3. Массовая доля какого микроэлемента входит в обязательный физико-химический контроль готовых замороженных полуфабрикатов?

- а) кальция
- б) калия
- в) магния
- г) железа

4. Готовые изделия из мяса (субпродуктов) птицы, полученные в результате быстрого замораживания со скоростью свыше 1 см/ч включительно до достижения температуры не более минус 18 °С в любой точке изделия, это

- а) полуфабрикаты мясные
- б) замороженные полуфабрикаты
- в) замороженные готовые блюда
- г) нет правильных ответов

5. Укажите сколько составляет продолжительность замораживания мясных готовых блюд...

- а) до 2 часов
- б) более 2 часов

- в) до 2 суток
- г) 96 часов

Ключи

1.	а
2.	а
3.	а
4.	в
5.	а

6. Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите последовательность мероприятий при осуществлении контроля качества продукции

- а) определение номенклатуры показателей качества продукции
- б) обработка результатов испытаний
- в) испытание продукции
- г) выбор методов контроля
- д) отбор проб
- е) подготовка проб к испытаниям

Ключ

б.	агдевб
----	--------

**Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: осуществлять контроль на всех стадиях технологического процесса в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности**

**Задания открытого типа (вопросы для опроса):**

1. Укажите, как называется документация, в которой указан полный ассортимент изделий, выпускаемых в отрасли; требования, предъявляемые к качеству и безопасности продукции; технологию изготовления отдельных групп и наименований изделий, их выход и требования к оснащённости технологического процесса контрольно-измерительными приборами; методики контроля показателей качества и другие сведения

2. Перечислите обязательный комплекс документов для выработки мясной продукции.

3. Укажите на какие группы по термическому состоянию делится мясо согласно ГОСТ 779-87

4. Укажите, какими документами устанавливается объем и периодичность контроля и испытаний готовой продукции.

5. Укажите, что установлено в технологической инструкции.

Ключи

1.	Нормативная документация.
2.	Стандарт на продукцию (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ) или технический документ на продукцию (ТУ); технологическую инструкцию на производство (переработку); рецептуру.
3.	На остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное мясо.
4.	Устанавливается схемами лабораторного контроля.
5.	Устанавливается порядок и правила обработки сырья или изготовления продукции.

**Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками проведения производственного контроля безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.**

**Практические задания:**

1. Перечислите физико-химические показатели, которые регламентируются в быстрозамороженных мясных готовых блюдах
2. Перечислите микробиологические показатели, которые регламентируются в быстрозамороженных мясных готовых блюдах.
3. Определите, какой показатель качества мяса измеряют в длиннейшей мышце спины на глубине 5 см в районе 10-го позвонка, либо в области окорока, через 45-60 мин после убоя.
4. Определите, в соответствие программы производственного контроля, для какого объекта производственного контроля, объектами исследований являются процессы производства и готовая продукция.
5. Фонд документов мясной промышленности, действующих в настоящее время, включает нормативные и технические документы. Перечислите, какие документы относятся к нормативным.

**Ключи**

1.	Общая кислотность, массовая доля поваренной соли, жира
2.	Общее количество бактерий в 1 г продукта, титр бактерий группы кишечной палочки, отсутствие патогенных микроорганизмов
3.	Величину pH
4.	Для контроля технологических процессов.
5.	Государственные и межгосударственные (региональные) стандарты (ГОСТ, ГОСТ Р) Отраслевые стандарты на продукцию (ОСТ)

**Оценочные средства для проведения текущего контроля**

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

**Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета.

Зачет выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету.

**Вопросы для зачета**

- 1) Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд.
- 2) Расскажите, какой законодательной базой регулируется производство замороженных готовых блюд.
- 3) Перечислите ассортимент замороженных готовых блюд.
- 4) Характеристика и подготовка основного сырья и вспомогательных материалов, используемого для производства замороженных готовых блюд.

- 5) Опишите схемы разделки говядины, свинины, баранины, птицы при производстве замороженных готовых блюд.
- 6) Расскажите как происходит выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нарезание порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
- 7) Составьте технологическую схему производства быстрозамороженных мясных блюд с гарниром.
- 8) Опишите технологический процесс подготовки мясной части замороженных готовых блюд.
- 9) Опишите процесс термической обработки замороженных готовых блюд.
- 10) Опишите технологию приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд. В чем особенности?
- 11) Аппаратурное оформление технологического процесса производства соусов и гарниров для замороженных готовых блюд
- 12) Опишите процесс фасования готовых блюд.
- 13) Расскажите о способах замораживания и аппаратурном оформлении при производстве готовых блюд.
- 14) Обоснуйте температурные параметры замораживания готовых блюд.
- 15) Опишите мероприятия по контролю качества сырья и готовой продукции?
- 16) По каким показателям качества оценивают готовые замороженные блюда.
- 17) Механизм кристаллообразования.
- 18) Технология хранения замороженных готовых блюд.
- 19) Потери при замораживании и хранении – пути снижения потерь.
- 20) Особенности замораживания мяса в кипящих и не кипящих средах.
- 21) Контроль качества сырья и готовой продукции
- 22) Показатели качества готовых блюд.

#### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

##### **Текущий контроль**

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

##### **Промежуточная аттестация**

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на

вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).