

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
Г.П. Малявко

« 20 » 05 2020 г.

Приправы к мясу и мясопродуктам

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Общая трудоемкость 4 з.е.

Часов по учебному плану 144

Брянская область
2020

Программу составил (и):

к. с.-х. н., доцент Рябичева Ангелина Евгеньевна



Рецензент(ы):

к. б. н., доцент Гулаков Андрей Николаевич



Рабочая программа дисциплины «Приправы к мясу и мясопродуктам» составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199

Разработана на основании учебного плана 2020 года набора.

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Одобен Учёным советом вуза протокол № 8 от 20.05.2020 года.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Протокол от 20.05.2020 г. № 12

Зав. кафедрой д. б. н., профессор  С.Е. Яковлева

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целью освоения учебной дисциплины является получение теоретических и практических знаний по вопросам, связанным с применением пряностей и приправ необходимых в производственной деятельности в области технологии мяса и мясных продуктов.

1.2. Задачами дисциплины являются:

- изучить классификацию пряностей (историю, происхождение, характеристику);
- изучить химическую природу пряностей;
- освоить принципы составления рецептов смесей для мяса и мясных продуктов
- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пряностей, смесей и приправ, способы их внесения и взаимодействие с другими компонентами пищевого сырья;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДВ.08.01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Биохимия», «Физическая химия», «Аналитическая химия», «Биология».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Изучение дисциплины необходимо для освоения дисциплин профессионального цикла: «Биологическая безопасность пищевых систем», «Общая технология мясной промышленности», «Технология производства продуктов из мяса свиней», «Технология производства продуктов из мяса птицы», «Биологически активные добавки», учебная практика по переработке мяса.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Знать: виды пряностей и их классификацию (классические, местные);

Уметь: проводить органолептическую оценку качества классических и местных пряностей;

Владеть: основами теоретических знаний по предмету

ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Знать: теорию употребления пряностей и приправ к различным видам мяса сельскохозяйственных животных и птицы

Уметь: применять различные пряности и специи для составления смесей приправ к мясу и мясным продуктам

Владеть: способностью проводить дегустацию приправ и смесей пряностей

ПК-7 способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

Знать: роль пряностей и специй в составлении смесей приправ в технологии приготовления мясных продуктов (способы их внесения, превращения в технологическом потоке);

Уметь: пользоваться учебной, справочной, нормативной, специализированной и периодической литературой;

Владеть: умением составлять букеты смесей пряностей для разных видов мяса и мясных продуктов.

ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Знать: национальные особенности применения пряностей и приправ в мясных продуктах

Уметь: уметь анализировать и подбирать смеси пряностей и приправы к разным видам мяса, субпродуктам и мясным продуктам

Владеть: способами внесения пряностей в технологическом потоке

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1. Знать: виды пряностей и их классификацию (классические, местные); теорию употребления пряностей и приправ к различным видам мяса сельскохозяйственных животных и птицы; роль пряностей и специй в составлении смесей приправ в технологии приготовления мясных продуктов (способы их внесения, превращения в технологическом потоке); национальные особенности применения пряностей и приправ в мясных продуктах

3.2. Уметь: проводить органолептическую оценку качества классических и местных пряностей; применять различные пряности и специи для составления смесей приправ к мясу и мясным продуктам; пользоваться учебной, справочной, нормативной, специализированной и периодической литературой; уметь анализировать и подбирать смеси пряностей и приправы к разным видам мяса, субпродуктам и мясным продуктам

3.3. Владеть: основами теоретических знаний по предмету; способностью проводить дегустацию приправ и смесей пряностей; умением составлять букеты смесей пряностей для разных видов мяса и мясных продуктов.

4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
					УП	РПД											УП	РПД
Лекции					4	4											4	4
Лабораторные																		
Практические					6	6											6	6
КСР																		
Прием зачета с оценкой					0,2	0,2											0,2	0,2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)																		
Сам. работа					132	132											132	132
Контроль					1,8	1,8											1,8	1,8
Итого					144	144											144	144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
Л	История возникновения, распространения и использования пряностей	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9.
Пр	Виды пряностей, их классификация.	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Местные пряности. Пряные овощи.	4	8	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Пр	Химия классических пряностей.	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Механизм действия пряностей. Форма и время внесения пряностей. Форма закладки пряностей.	4	12	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Л	Классические пряности: характеристика, свойства, применение.	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Пр	Органолептическая оценка пряных трав, растений, корнеплодов.	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Среда для пряностей. Температурный режим для пряностей. Условия хранения пряностей.	4	6	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Л	Пряные овощи и травы, применяемые для приготовления мясных блюд	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Пр	Составление рецептов смесей пряностей для мяса, ливера и колбас.	4	6	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Пряности — подсластители. Пряности, придающие приправе жгучий вкус. Приправы с мягко-кисловатым вкусом.	4	6	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Л	Смеси, или комбинации пряностей	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Л	Наука употребления пряностей	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9

Пр	Декоративные обсыпки для мясных изделий	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Приправы для мяса птицы. Приправы для говядины.	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Пр	Характеристика специй минерального и органического происхождения	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Приправы для мясных полуфабрикатов.	4	6	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Л	Специи, ароматизаторы и пищевые красители	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Пр	Влияние внешних факторов на пряности и их применение	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Приправы для свинины.	4	10	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Л	Понятие о приправах. Особенности, свойства и состав приправ.	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Пр	Сочетание пряностей с различными видами мяса и мясных продуктов	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Приправы к жареному мясу.	4	6	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Л	Простые и сложные приправы	4	2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Пр	Приправы (особенности, состав и свойства)	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Приправы к отварному мясу	4	10	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Л	Приправы народов мира, применяемые к мясу и мясопродуктам.	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Пр	Соусы, их классификация, рецептура и использование	4	4	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
Ср	Приправы к копченым мясным продуктам. к дичи.	4	9,8	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9
	Контактная работа при подготовке к зачёту /К/	4	0,2	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и практических занятиях.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Что такое пряности?
2. Что такое специи?
3. Что такое приправы?
4. Что относят к классическим пряностям?
5. Местные пряности.
6. Пряные овощи.
7. Перечислите и охарактеризуйте пряные травы.
8. Какие компоненты входят в сямскую смесь?

9. Какие компоненты входят в состав хмели-сунелли?
10. Достоинства и недостатки пряностей.
11. Цели применения пряностей.
12. Механизм действия пряностей.
13. Форма и время внесения пряностей.
14. Форма закладки пряностей.
15. Среда для пряностей.
16. Температурный режим для пряностей.
17. Условия хранения пряностей.
18. Основы подбора пряностей к мясным соусам.
19. Что такое смеси пряностей?
20. Какие бывают специи, назовите и кратко их охарактеризуйте.
21. Что такое экстракты пряностей?
22. Назовите искусственные заменители пряностей.
23. Всюду ли можно применять пряности?
24. Что такое простые приправы?
25. Сущность простых приправ.
26. Что такое сложные приправы?
27. Назовите разновидности приправ по вкусовому оттенку.
28. Назовите что является основными и добавочными компонентами]приправах.
29. Виды обработки приправ.
30. Что такое соусы?
31. Что такое взвары?
32. Что такое майонезы?
33. Что такое заправка?
34. Что такое подливка?
35. Что относят к холодным закускам?
36. Чем отличаются восточные приправы от европейских?
37. Пряности — подсластители.
38. Пряности, придающие приправе жгучий вкус.
39. Приправы с мягко-кисловатым вкусом.
40. Приправы для мяса птицы.
41. Приправы для говядины.
42. Приправы для свинины.
43. Приправы для мясных полуфабрикатов.
44. Приправы к жареному мясу.
45. Приправы к отварному мясу.
46. Приправы к копченым мясным продуктам.
47. Приправы к дичи.
48. Приправы к тушеным мясным блюдам.
49. Рецепт соуса томатного.
50. Рецепт майонеза «Провансаль».

5.2. Темы письменных работ

1. Местные пряности.
2. Пряные овощи.
3. Характеристика пряных трав.
4. Достоинства и недостатки пряностей.
5. Цели применения пряностей.

6. Механизм действия пряностей.
7. Форма и время внесения пряностей.
8. Форма закладки пряностей.
9. Среда для пряностей.
10. Температурный режим для пряностей.
11. Условия хранения пряностей.
12. Основы подбора пряностей к мясным соусам.
13. Виды обработки приправ.
14. Пряности — подсластители.
15. Пряности, придающие приправе жгучий вкус.
16. Приправы с мягко-кисловатым вкусом.
17. Приправы для мяса птицы.
18. Приправы для говядины.
19. Приправы для свинины.
20. Приправы для мясных полуфабрикатов.
21. Приправы к жареному мясу.
22. Приправы к отварному мясу.
23. Приправы к копченым мясным продуктам.
24. Приправы к дичи.
25. Приправы к тушеным мясным блюдам.

5.3. Фонд оценочных средств

Приложение №1

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

6.1. Рекомендуемая литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
Л1.1	Н.Н. Попова, Е.С. Попов, И.П. Щетилина.	Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учеб.пособие / — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 67 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92220 . — Загл. с экрана.	2016	
Л.1.2	А.Н. Пономарев и др.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб.пособие / — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 64 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92221 . — Загл. с экрана.	2016	
Л.1.3	Серегин С.А.	Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья [Электронный ресурс] : учеб.пособие — Электрон. дан. — Кемерово :КемТИПП, 2014. — 104 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/60197 .	2014	

6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л2.1	А. П. Нечаев	Пищевая химия	СПб.: ГИОРД, 2007	3
Л2.2	Исупов В.П.	Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение.	СПб.: ГИОРД, 2000	2
Л.2.3	В.Н. Голубев, Л.В. Чичева-Филатова, Т.В. Шленская	Пищевые и биологически активные добавки: Учеб. для студ. высш. учеб. завед.	М.: Издательский центр «Академия», 2003	20
Л.2.3	А.П. Нечаев	Пищевая химия.	СПб.: ГИОРД, 2015	10
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л3.1	Гапонова В.Е., Малявко И.В.	Приправы к мясу и мясным продуктам: учебно-методическое пособие	Изд-во Брянской ГСХА, 2014	25
Л.3.2	А.Е. Рябичева	Приправы к мясу и мясным продуктам: Методические указания изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы для студентов очно и заочной формы обучения по направлению 19.03.03 Продукты питания животного	Брянск: Издательство БГАУ, 2017. - 20 с.	

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. wikipedia.org/wiki - Википедия – поисковая система.
2. 1. <http://www.kuxarog4ka.ru>Каталог пряностей и приправ
3. 2. <http://www.rlk.ee>ru/skolamjasa-1/pripravo-k-mjasu/-44
4. 3. <http://www.forum.say7.info>topic4051.htm
5. 4. <http://www.enc-dic.com>Энциклопедии>...1-что-такое-priprav-438
6. http://kuking.net/10_63.htm
7. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
8. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/>
9. Мировая цифровая библиотека - <http://www.wdl.org/ru/>
10. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования) - <http://window.edu.ru/window/library>
11. Электронная библиотечная система Лань <http://e.lanbook.com/>

6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система – Windows 7 professional, Windows 10 professional.
2. Текстовый редактор – MicrosoftWord (в составе пакетов программ MicrosoftOffice 2007, 2010), Writer (в составе пакетов программ OpenOffice, LibreOffice)
3. Табличный редактор – MicrosoftExcel (в составе пакетов программ MicrosoftOffice 2007, 2010), Calc (в составе пакетов программ OpenOffice, LibreOffice)
4. Средство создания презентаций – MicrosoftPowerPoint (в составе пакетов программ MicrosoftOffice 2007, 2010);
5. Приложение для работы с файлами в формате PDF – FoxitReader, AdobeAcrobatReaderDC.
6. Web-браузер – Internet Explorer, Google Chrome, Яндексбраузер.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 1-213
2. Учебная научная лаборатория: 1-323.
3. Аудитории для самостоятельной работы: 1-321, 3-302, 3-304. Аудитории для самостоятельной работы оснащена компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечена доступом в электронную информационно-образовательную среду.
4. Плакаты, электронные презентации по изучаемым темам
5. наборы пряностей
6. пряные овощи
7. пряные травы
8. корнеплоды
9. ступка
10. пестик
11. кофемолка
12. терка
13. электронные весы
14. чашки Петри
15. плитка электрическая
16. кастрюля
17. сковорода
18. рекламные буклеты
19. рецептура приправ
20. мука
21. соус «Краснодарский»

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Приправы к мясу и мясопродуктам

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Приправы к мясу и мясопродуктам

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Приправы к мясу и мясным продуктам» направлено на формировании следующих компетенций:

общекультурных компетенций (ОК):

ОПК-3- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Приправы к мясу и мясных продуктов»

№ раз- дел а	Наименование раздела	З. 1	З. 2	З. 3	З. 4	У. 1	У. 2	У. 3	У. 4	Н. 1	Н. 2	Н. 3	Н. 4
1	Приправы и пряности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Специи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Приправы к мясу и мясным продуктам»

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции					
Знать (З.1)		Уметь (У .1)		Владеть (Н.1)	
виды пряностей и их классификацию (классические, местные)	Лекции разделов № 1,2	проводить органолептическую оценку качества классических и местных пряностей	Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2	основами теоретических знаний по предмету	Лабораторные (практические) работы разделов № 1, 2.
ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции					
Знать (З.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
теорию употребления пряностей и приправ к различным видам мяса сельскохозяйственных животных и птицы	Лекции разделов № 1,2.	применять различные пряности и специи для составления смесей приправ к мясу и мясным продуктам	Лабораторные (практические) работы разделов № 1,2	способностью проводить дегустацию приправ и смесей пряностей	Лабораторные (практические) работы разделов № 2.
ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции					
Знать (З.3)		Уметь (У .3)		Владеть (Н.3)	
роль пряностей и специй в составлении смесей приправ в технологии приготовления мясных продуктов (способы их внесения, превращения	Лекции разделов № 2.	пользоваться учебной, справочной, нормативной, специализированной и периодической литературой	Лабораторные (практические) работы разделов № 2	умением составлять букеты смесей пряностей для разных видов мяса и мясных продуктов	Лабораторные (практические) работы разделов № 2

В технологическом потоке)					
ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции					
Знать (З.4)		Уметь (У.4)		Владеть (Н.4)	
национальные особенности применения пряностей и приправ в мясных продуктах	Лекции разделов № 1, 2	уметь анализировать и подбирать смеси пряностей и приправы к разным видам мяса, субпродуктам и мясным продуктам	Лабораторные (практические) работы разделов № 1, 2	способами внесения пряностей в технологическом потоке	Лабораторные (практические) работы разделов № 1, 2

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме
зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Приправы и пряности	История возникновения, распространения и использования пряностей. Виды пряностей, их классификация. Местные пряности. Пряные овощи.	ОПК-3; ПК-5 ПК-7; ПК-9.	Вопрос на зачете
2	Специи	Характеристика специей минерального и органического происхождения. Специи, ароматизаторы и пищевые красители.	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9.	Вопрос на зачете

Вопросы к зачету по дисциплине «Приправы к мясу и мясопродуктам»

1. Что такое пряности?
2. Что такое специи?
3. Что такое приправы?
4. Что относят к классическим пряностям?
5. Местные пряности.
6. Пряные овощи.
7. Перечислите и охарактеризуйте пряные травы.
8. Какие компоненты входят в сиамскую смесь?
9. Какие компоненты входят в состав хмели-сунелли?
10. Достоинства и недостатки пряностей.
11. Цели применения пряностей.
12. Механизм действия пряностей.
13. Форма и время внесения пряностей.
14. Форма закладки пряностей.
15. Среда для пряностей.
16. Температурный режим для пряностей.
17. Условия хранения пряностей.
18. Основы подбора пряностей к мясным соусам.

19. Что такое смеси пряностей?
20. Какие бывают специи, назовите и кратко их охарактеризуйте.
21. Что такое экстракты пряностей?
22. Назовите искусственные заменители пряностей.
23. Всюду ли можно применять пряности?
24. Что такое простые приправы?
25. Сущность простых приправ.
26. Что такое сложные приправы?
27. Назовите разновидности приправ по вкусовому оттенку.
28. Назовите что является основными и добавочными компонентами]приправах.
29. Виды обработки приправ.
30. Что такое соусы?
31. Что такое взвары?
32. Что такое майонезы?
33. Что такое заправка?
34. Что такое подливка?
35. Что относят к холодным закускам?
36. Чем отличаются восточные приправы от европейских?
37. Пряности — подсластители.
38. Пряности, придающие приправе жгучий вкус.
39. Приправы с мягко-кисловатым вкусом.
40. Приправы для мяса птицы.
41. Приправы для говядины.
42. Приправы для свинины.
43. Приправы для мясных полуфабрикатов.
44. Приправы к жареному мясу.
45. Приправы к отварному мясу.
46. Приправы к копченым мясным продуктам.
47. Приправы к дичи.
48. Приправы к тушеным мясным блюдам.
49. Рецепт соуса томатного.
50. Рецепт майонеза «Провансаль».

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «**Приправы к мясу и мясопродукта**» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «**Приправы к мясу и мясопродуктам**» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 4 семестре в форме зачета с оценкой. Студенты допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Критерии оценки на зачете с оценкой

Результат зачета	Критерии
------------------	----------

«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Приправы и пряности	История возникновения, распространения и использования пряностей. Виды пряностей, их классификация. Местные пряности. Пряные овощи.	ОПК-3; ПК-5 ПК-7; ПК-9.	Опрос	1
2	Специи	Характеристика специей минерального и органического происхождения. Специи, ароматизаторы и пищевые красители.	ОПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-9.	Опрос	1

Тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов.

1. Выберите неверное утверждение о черном перце.

Родина чёрного перца — Индия.

Чёрный перец — это лиана

Чёрный и белый перец получают из растений разных видов.

2. Из крокусов получают одну из самых дорогих пряностей — шафран. Что используют при ее приготовлении?

Лепестки

Корни

Рыльца

Семена

3. В какой из перечисленных стран паприка наиболее популярна?

Индия

Таиланд

Болгария

Венгрия

4. Какая пряность используется в Греции при изготовлении алкогольного напитка узо?

Кумин

Анис

Гвоздика

Майоран

5. Какая пряность используется в Греции при изготовлении алкогольного напитка узо?

Кумин

Анис

Гвоздика

Майоран

6. Назовите лидера мирового производства пряностей.

Бангладеш

Китай

Индия

Индонезия

7. Какую пряность получают из пименты лекарственной?

Душистый перец

Корицу

Гвоздику

Мускатный орех

8. Нередко специи представляют собой семена растений. Какая из перечисленных пряностей семенами не является?

Кориандр

Мак

Зира

Гвоздика

9. Что измеряется шкалой Сковилла?

Аромат

Жгучесть

Горечь

Степень измельчения

10. Какая из перечисленных стран не входит в топ-3 по выращиванию горчицы?

Канада

Непал

Мьянма

Германия

Родина чёрного перца — Индия

1. Выберите неверное утверждение о чёрном перце.

Родина чёрного перца — Индия.

Чёрный перец — это лиана.

Чёрный и белый перец получают из растений разных видов.

2. Из крокусов получают одну из самых дорогих пряностей — шафран. Что используют при ее приготовлении?

Лепестки

Корни
Рыльца
Семена

3. В какой из перечисленных стран паприка наиболее популярна?

Индия

Таиланд
Болгария
Венгрия

4. Какая пряность используется в Греции при изготовлении алкогольного напитка узо?

Кумин

Анис
Гвоздика
Майоран

5. Какая пряность используется в Греции при изготовлении алкогольного напитка узо?

Кумин

Анис
Гвоздика
Майоран

6. Назовите лидера мирового производства пряностей.

Бангладеш

Китай
Индия
Индонезия

7. Какую пряность получают из пименты лекарственной (изображена на фото)?

перец Душистый перец

Корицу
Гвоздику
Мускатный орех

8. Нередко специи представляют собой семена растений. Какая из перечисленных пряностей семенами не является?

Кориандр

Мак
Зира
Гвоздика

9. Что измеряется шкалой Сковилла?

Аромат

Жгучесть
Горечь
Степень измельчения

10. Какая из перечисленных стран не входит в топ-3 по выращиванию горчицы?

Канада

Непал
Мьянма
Германия

11. Чем отличаются специи от пряностей?

Специи – это вкусовые добавки, полученные при обработке пищевого сырья, а пряности – части растений
Это одно и то же
Специи – это смесь различных приправ, а пряности – самостоятельный продукт

12. В какие блюда добавляют кардамон?

Только в плов
Практически во все блюда
Только в выпечку

13. В приготовлении каких блюд чаще всего применяется мускатный орех?

- В мясных блюдах
- В овощных блюдах
- В сладких блюдах

14. Пряность шафран – это:

- Измельченные в порошок серединки бархатцев
- Рыльца крокуса
- Тычинки львиного зева

15. Какая из этих пряностей обеспечивает организм витамином С и активизирует пищеварение:

- Белая горчица
- Фенхель
- Красный перчик чили

16. Что такое карри:

- Смесь пряностей
- тоже, что и куркума
- 17. Индийская специя из корня карри

Зира – то же самое, что:

- Тмин и кумин
- Тмин
- Кругленькие зернышки, похожие на горчицу

17. Когда нужно добавлять специи и пряности в блюдо?

- Сразу, при соединении ингредиентов
- Зависит от блюда
- После закипания или нагревания блюда

18. Одна из главных пряностей средиземноморской кухни:

- Розмарин
- Мята
- Майоран

19. Пряность, популярная во всем мире, которая использовалась даже в Древней Руси:

- Петрушка
- Имбирь
- Тимьян

20. Существует ли стандартная пропорция, по которой можно рассчитать количество имбиря для теста и для мяса?

1 грамм на 1 килограмм

Имбирь всегда добавляют по вкусу

Никаких пропорций нет

21. специю не стоит добавлять, если вы решили приготовить утку?

Зиру

Кориандр

Лавровый лист

22. Какие специи или пряности наиболее выгодно подчеркивают вкус рыбы?

Имеющие ярко выраженный вкус

Любые сухие специи

Специи с мягким вкусом

23. В какой пропорции надо добавлять лавровый лист в бульоны и супы?

1 лист на 1 литр жидкости

1 лист на 250 мл жидкости

1 лист на 500 мл жидкости

24. Лавровый лист может отдать блюду горечь?

Если добавить его в готовое блюдо

Если его варят слишком долго

Если его измельчить

25. Какие специи лучше не добавлять в куриный бульон?

Специи, обладающие выраженным вкусом

Специи, обладающие сильным ароматом

Специи, обладающие слабым ароматом

26. Если бросить в воду гвоздику, она должна:

Плывать вертикально

Плывать на поверхности боком

Утонуть

27. Когда надо закладывать горошины душистого перца в жидкие блюда, чтобы он успел отдать свой аромат?

В начале приготовления

За 30 минут до готовности

Когда жидкость закипает

28. В каком виде целесообразнее хранить черный перец, чтобы он сохранил свой аромат?

В молотом

В смесях с другими приправами

В целом

29. Если вы выскребли семена из ванильного стручка, его надо:

Выкинуть

Засушить

Сложить в банку

30. Если вы выскребли семена из ванильного стручка, его надо:

Выкинуть

Засушить

Сложить в банку

Ключ теста

Критерии оценки тестовых заданий

Пример оценки тестовых заданий может определяться по формуле:

$$\text{оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов .}}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4 \text{ (3)}$$

Где *Оц.тестир*, - оценка за тестирование. Оценка за тест используется как составная общей оценки за курс, как указано в примере п.3.1.