

**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.

Технология соленых штучных изделий

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 «Технология соленых штучных изделий» 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 преподавания дисциплины дать студентам знания в области биотехнологии в отрасли, а также в формировании современного мировоззрения, закреплении теоретических и практических знаний и основ производства высококачественных биологически полноценных мясных продуктов.

1.2. Задачами дисциплины являются: приобретение теоретических знаний по производству и использованию в технологии соленых штучных изделий (СШИ) пищевых добавок, полученных микробиальным синтезом или ферментативной обработкой различного сырья, моделирование пищевых продуктов с учетом специфики состава, биологической ценности и характера трансформации свойств отдельных ингредиентов под воздействием технологических факторов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП ВО: Б1.В.ДВ.11.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Приправы к мясу и мясным продуктам», «Технология мяса и мясных продуктов», «Биохимия», «Микробиология мяса и мясных продуктов».

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

Изучение дисциплины необходимо для освоения дисциплин профессионального цикла: «Общая технология отрасли», «Технология продуктов из мяса свиней», «Технология производства продуктов из мяса птицы».

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

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством

Уметь: анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества

Владеть: методами стандартных испытаний по определению физико-химических; биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовых мясопродуктов.

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

Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы входного контроля

Уметь: оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.

Владеть: анализом состояния технического контроля качества продукции на производстве

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1. Знать: основы биологических процессов при переработке сырья животного происхождения; биотехнологические подходы, принципы, методы в обработке сырья животного происхождения; достижения глобального пищевого рынка

3.2. Уметь: проводить технологическую оценку качества продуктов; создавать конкурентоспособные технологии производства продуктов; проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем

3.3. Владеть: биотехнологическими подходами, принципами, методами в обработке сырья животного происхождения; методы совершенствования технологии соленых штучных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья; навыками достижения глобального пищевого рынка

4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
									УП	РПД							УП	РПД
Лекции									6	6							6	6
Лабораторные																		
Практические									10	10							10	10
КСР																		
Консультация перед экзаменом									1	1							1	1
Прием экзамена									0,25	0,25							0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)																		
Сам. работа									120	120							120	120
Контроль									6,75	6,75							6,75	6,75
Итого									144	144							144	144

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
Л	Переработка скота, птицы и кроликов	8	8	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства солонины	8	2	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства солонины	8	8	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства балыка	8	4	ОПК-3 ПК-5

Ср	Технология производства балыка	8	5	ОПК-3 ПК-5
Л	Ассортимент соленых мясных изделий	8	6	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства карбонада	8	2	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства карбонада	8	5	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства окоров	8	2	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства окоров	8	7	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология изготовления шпика	8	2	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология изготовления шпика	8	5	ОПК-3 ПК-5
Л	Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса	8	6	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства шейки	8	4	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства шейки	8	5	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства грудинки	8	2	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства грудинки	8	5	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства бекона	8	4	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства бекона	8	5	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства корейки	8	4	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства корейки	8	8	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства ветчины	8	2	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства ветчины	8	5	ОПК-3 ПК-5
Пр	Технология производства буженины	8	2	ОПК-3 ПК-5
Ср	Технология производства буженины	8	5	ОПК-3 ПК-5

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. Подача скота на переработку
2. Оглушение и подача животных на путь обескровливания
3. Обескровливание
4. Съёмка шкур
5. Обработка свиных туш в шкуре
6. Обработка свиных шкур методом крупонирования
7. Извлечение внутренних органов из туш
8. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных
9. Оценка качества туш

10. Клеймение и взвешивание
11. Линия убоя свиней и разделки туш
12. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш
13. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш
14. Разделка говядины
15. Разделка свинины
16. Разделка баранины
17. Разделка конины и жеребятины
18. Разделка оленины
19. Разделка тушек птицы
20. Посол сырья
21. Технология производства солонины
22. Технология производства балыка
23. Технология производства карбонада
24. Технология производства окоров
25. Технология изготовления шпика
26. Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса
27. Технология производства шейки
28. Технология производства бекона
29. Технология производства грудинки
30. Технология производства корейки
31. Технология производства ветчины
32. Технология производства буженины

5.2. Темы письменных работ

1. Значение посола
2. Стабилизация окраски мяса при посоле
3. Применение нитрита и нитрата натрия при производстве мясных
4. продуктов
5. Способы снижения остаточного нитрита
6. Роль сахара при посоле
7. Состав, свойства и пищевая ценность мяса и других продуктов убоя
Состав и свойства эндокринно-ферментного и специального сырья.....38
Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.
8. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Тепло - и массообмены мяса с окружающей средой. Усушка мяса при охлаждении и хранении
9. Подмораживание мяса, его цель и режимы. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии
10. Замораживание мяса и мясопродуктов
11. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания
12. Теоретические основы сублимационной сушки, закономерности тепло – и массопереноса в различные периоды сушки. Способы теплоотвода и их оцен-ка
- 13. Технология сушки мяса и мясопродуктов**

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	О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина.	Мышалова, О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие— Электрон. дан. — Кемерово :КемТИПП, 2016. — 134 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93552 . — Загл. с экрана.	2016	
Л1.2	О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 1 [Электронный ресурс] : учеб.пособие. — Электрон.дан. — Кемерово :КемТИПП, 2016. — 134 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93552 . — Загл. с экрана	2016	
Л1.3	Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин.	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота [Электронный ресурс] : учеб.пособие — Электрон. дан. — Кемерово :КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/72027 . — Загл. с экрана.	2015	
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы,	Заглавие	Издательство,	Количество
Л2.1	Кайм Г.	Технология переработки мяса.	СПб. : Профессия 2008	4
Л2.2	Фейнер Г.	Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации.	СПб.: Профессия 2010	2
Л2.3	Рогов И. А.	Технология мяса и мясных продуктов. В 2 кн.	М.: КолосС 2009	10
Л2.4	Антипова П.В. и др.	Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства.	Спб.: ГИОРД, 2009	5

Л.2.5	Пронин Б.В.	Технология первичной переработки продуктов животноводства:	СПб: Лань, 2013.	13
6.1.3. Методические разработки				
Л.3.1	А.Е. Рябичева	Технология соленых штучных изделий: 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. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
3. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/>
4. Мировая цифровая библиотека - <http://www.wdl.org/ru/>
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования) - <http://window.edu.ru/window/library>
6. 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, рисунки, электронные презентации, учебные видеофильмы по изучаемым темам.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Технология соленых штучных изделий

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Технология соленых штучных изделий

Форма промежуточной аттестации: экзамен

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Технология соленых штучных изделий» 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

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Технология штучных соленых изделий»

№ раздела	Наименование раздела	З.	З.	У.	У.	Н.	Н.
		1	2	1	2	1	2
1	Переработка скота, птицы и кроликов	+	+	+	+	+	+
2	Производство соленых штучных изделий	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

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

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Технология штучных соленых изделий»

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
основы биологических процессов при переработке сырья животного происхождения	Лекции разделов № 2.	проводить технологическую оценку качества продуктов	Лабораторные (практические) работы разделов № 2	биотехнологическими подходами, принципами, методами в обработке сырья животного происхождения	Лабораторные (практические) работы разделов № 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)	
достижения глобального пищевого рынка	Лекции разделов № 1, 2	проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Лабораторные (практические) работы разделов № 1, 2	навыками достижения глобального пищевого рынка	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
экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Переработка скота, птицы и кроликов	Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса Ассортимент соленых мясных изделий	ОПК-3 ПК-5	Вопрос на экзамене
2	Производство соленых штучных изделий	Технология производства солонины Технология производства балыка Технология производства карбонада Технология производства окоров Технология изготовления шпика	ОПК-3 ПК-5	Вопрос на экзамене

Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология производства соленых штучных изделий»

1. Подача скота на переработку
2. Оглушение и подача животных на путь обескровливания
3. Обескровливание
4. Съёмка шкур
5. Обработка свиных туш в шкуре
6. Обработка свиных шкур методом крупонирования
7. Извлечение внутренних органов из туш
8. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных
9. Оценка качества туш
10. Клеймение и взвешивание
11. Линия убоя свиней и разделки туш
12. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш
13. Линия убоя мелкого рогатого скота и разделки туш
14. Разделка говядины
15. Разделка свинины
16. Разделка баранины
17. Разделка конины и жеребятины
18. Разделка оленины
19. Разделка тушек птицы
20. Посол сырья
21. Технология производства солонины
22. Технология производства балыка

23. Технология производства карбонада
24. Технология производства окоров
25. Технология изготовления шпика
26. Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса
27. Технология производства шейки
28. Технология производства бекона
29. Технология производства грудинки
30. Технология производства корейки
31. Технология производства ветчины
32. Технология производства буженины

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «**Технология соленых штучных изделий**» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «**Технология соленых штучных изделий**» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 8 семестре в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на зачете;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических и лабораторных занятиях.
- и.т.п.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Биологическая безопасность пищевых систем».

Оценивание студента на экзамене по дисциплине «**Технология соленых штучных изделий**»

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.

	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «**Технология соленых штучных изделий**»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц.активности} = \frac{\text{Пр.активн.}}{\text{Пр.общее}} * 6 \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн. - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр.общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4 \quad (2)$$

Где Оц.тестир - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за экзамен ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

$$\text{Оценка} = \text{Оценка активности} + \text{Оц.тестир} + \text{Оц.экзамен}$$

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

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	Переработка скота, птицы и кроликов	Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса Ассортимент соленых мясных изделий	ОПК-3 ПК-5	Опрос	1
2	Производство соленых штучных изделий	Технология производства солонины Технология производства балыка Технология производства карбонада Технология производства окоров Технология изготовления шпика	ОПК-3 ПК-5	Опрос	1

Тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1.Мясные полуфабрикаты - это

- куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

- с) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
 - д) процесс обработки продуктов
2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...
- а) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
 - б) натуральные, мясной фарш, пельмени
 - с) котлеты, пельмени, мясной фарш
 - д) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:
- а) телятина, свинина 1-4 категорий
 - б) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
 - с) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
 - д) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
33. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает
- а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
 - б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
 - с) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
 - д) разделку, жиловку, обвалку и сортировку
4. Разделкой мяса называют операции по ...
- а) разделению туши на семь частей
 - б) разделению туши на две части
 - с) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
 - д) разделению туши на три части
5. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют
- а) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
 - б) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
 - с) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
 - д) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную
6. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...
- а) безкостные
 - б) мясокостные
 - с) костные
 - д) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
7. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют
- а) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
 - б) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
 - с) свинину 1,2,3 и 4 категорий
 - д) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину
8. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
- а) мясо размороженное
 - б) мясо птицы
 - с) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
 - д) мясо, замороженное более одного раза
9. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов
- а) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
 - б) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а

- при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С
- c) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
 - d) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

10. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

11. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

12. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

13. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

- a) 12 ч.
- b) 24 ч.
- c) 72 ч.
- d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

14. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...

- a) 12 0С.
- b) 10 0С
- c) не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.
- d) 16 0С

15. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

- a) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши
- b) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покровки от говядины I категории)
- c) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

- d) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных
16. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют
- 12 ч.
 - 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 - 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 - 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
17. Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...
- крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
 - из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных
 - из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины
 - из мяса птицы
18. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...
- в пределах 0-8 0С
 - 10 0С
 - 12 0С
 - 16 0С
19. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют
- 12 ч.
 - 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 - 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
 - 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
20. Технологическая схема производства фасованного мяса
- разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
 - разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
 - разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
 - разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
21. На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов? Назовите наиболее ценные части
- 7 - лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
 - 4 - грудинка, тазобедренный, поясничный и спинной обруб
 - 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - 2 - передняя и задняя часть
22. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их

- a) 2 - передняя и задняя часть
 - b) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
 - c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - d) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
23. На сколько частей разделяют бараньи туши для производства колбасных изделий?
- a) 2 - передняя и задняя часть
 - b) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
 - c) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 - d) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
24. Что такое обвалка отрубов?
- a) Д+С
 - b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
 - c) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов
 - d) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
25. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ?
- a) до 10 %
 - b) 15 %
 - c) до 8 %
 - d) 5 %
26. Что такое жиловка мяса?
- a) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков
 - b) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
 - c) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
 - d) С+Б
27. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?
- a) 15 - 20 час
 - b) 24-30 час и зависит от массы полутуш
 - c) 10 -15 час и зависит от массы полутуш
 - d) 30 - 35 час
28. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час?
- a) 20 час
 - b) 10 час
 - c) 30 час
 - d) 40 час
29. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?
- a) недавно размороженное
 - b) свежее мясо
 - c) парное мясо
 - d) мороженое мясо, особенно долго хранившееся
30. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?
- a) свежего мяса

- b) охлажденного мяса
- c) размороженного
- d) парного мяса

31. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

- a) свежее мясо
- b) недавно размороженное
- c) парное мясо
- d) мясо, замораживаемое дважды

32. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом?

- a) не происходит деформации колбас
- b) не происходит усушки колбас
- c) улучшается окраска колбас
- d) устраняется попадание в изделия вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать препарат

33. При производстве фаршевых (эмульгированных) мясопродуктов количество применяемого коптильного препарата составляет ...%

- a) от 0,3 до 0,8 % к массе сырья (батонov) до тепловой обработки
- b) от 0,1 до 0,5 % к массе сырья (батонov) до тепловой обработки
- c) 1 % к массе сырья (батонov) до тепловой обработки
- d) 2 % к массе сырья (батонov) до тепловой обработки