

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:29:05
Уникальный программный идентификатор:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b474

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета пищевых технологий

Коваленко А.В. _____

« 16 » июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Технология замороженных готовых блюд»
для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

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.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

ассистент _____

О.А. Левченко

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 12.06.2023).

Заведующий кафедрой _____

Ф.М. Снегур

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 12 от 13.06.2023).

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	Знать: состояние отрасли, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию уметь: производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения иметь навыки владения

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
			организации производства продукции из сырья животного происхождения
		ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла	<p>знать: основные понятия, категории, инструменты и методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: производить анализ качества, ассортимента и производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>владеть: методологией контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и гото-вых продуктов питания животного происхождения</p>
		ОПК.5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	<p>Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>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</p> <p>владеть навыками проведения лабораторных исследований 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>
ПК-2	Способен планировать работы по размещению	ПК-2.2 Обосновывает нормы расхода	Знать: методику вычисления норм расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
	оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы	сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	уметь: проводить расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, инструментов, технологического топлива, энергии) владеть навыками обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов с точки зрения экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов
		6 семестр	7 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	2/72	2/72	2/72
Аудиторная работа:	30	30	8
Лекции	14	14	4
Практические занятия	16	16	4
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Предэкзаменационные консультации	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	42	42	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	26	26	98
КРВЭС	16	16	-
Контроль	-	-	-
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			6
Раздел 2.	Производство мясной части замороженных готовых блюд	4	4			6
Раздел 3.	Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд	2	4			6
Раздел 4.	Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд	4	6			8
заочная форма обучения						
Раздел 1	Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд	1	1			16
Раздел 2.	Производство мясной части замороженных готовых блюд	1	1			16
Раздел 3.	Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд	1	1			16
Раздел 4.	Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд.	1	1			16

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 яйцепродукты, 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
Раздел 1 Введение. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд		4	1
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	
Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд		4	1
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	
Раздел 3. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд		2	1
5.	Тема лекционного занятия 5. Особенности приготовления соусов и гарниров при производстве замороженных готовых блюд	2	1
Раздел 4. Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд		4	1
6.	Тема лекционного занятия 6. Технология замораживания и хранения готовых блюд	2	1
7.	Тема лекционного занятия 7. Контроль качества готовой продукции	2	
Итого		14	4

4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

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

Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд		4	1
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		4	1
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.		6	1
5.	Тема практического занятия 5. Способы и методы замораживания готовых блюд	4	1
6.	Тема практического занятия 6. Контроль качества готовой продукции	2	
Итого		16	4

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная

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)

№ п/п	Тема курсового проектирования, курсовой работы

№	Тема курсового проектирования, курсовой работы

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

№ п/п	Тема реферата, расчетно-графических работ и др.

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	Объем, 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]	6	16
	Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд Изучение схем разделки говядины, свинины, баранины, птицы при производстве замороженных готовых блюд	[1,2]	6	16
	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]	6	16

	Раздел 4. Способы замораживания и аппаратурное оформление при производстве готовых блюд Аппаратурное оформление при производстве готовых блюд	[3,4]	8	16
			26	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	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	Электронный контент дисциплины «Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств» СДО ЛГАУ	4	-
	Раздел 2. Производство мясной части замороженных готовых блюд Изучение схем разделки говядины, свинины, баранины, птицы при производстве замороженных готовых блюд		4	-
	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	-
	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: https://e.lanbook.com/book/113373 (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.	Титович, А. А. Менеджмент качества : учебное пособие [Электронный ресурс] / А. А. Титович. — Минск : Вышэйшая школа, 2008. — 254 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/65251
	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

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Годы 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

--	--

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: https:// (дата обращения: 20.04.2023)
2.	ЭБС издательства «Юрайт» [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://biblioonline.ru/ (дата обращения: 20.04.2023)
3.	ЭБС издательства «Лань». [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 20.04.2023)
4.	Научная электронная библиотека eLIBRARY. [Электронный ресурс]. https://elibrary.ru/defaultx.asp (дата обращения: 20.04.2023)
	Электронный фонд нормативно-технических документов «Техэксперт». [Электронный ресурс]. http://www.cntd.ru/?yclid=5905194109882823518 (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	Мультимедийный проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., парты – 9 шт., стулья – 18 шт., демонстрационные материалы, учебно-методическая литература

	аттестации и самостоятельной работы	
--	-------------------------------------	--

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	

--	--	--	--

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Технология замороженных готовых блюд

для направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования бакалавриат

Год начала подготовки: 2023

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ ДИСЦИПЛИНОЙ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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	<p>Знать: состояние отрасли, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию</p> <p>уметь: производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения</p> <p>иметь навыки владения организации производства продукции из сырья животного происхождения</p>
		ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла	<p>Знать: основные понятия, категории, инструменты и методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: производить анализ качества, ассортимента и производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>владеть: методологией контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p>
		ОПК.5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	<p>Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>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</p>

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
			<p>владеть навыками проведения лабораторных исследований 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>
<p>ПК-2</p>	<p>Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы</p>	<p>ПК-2.2 Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p>Знать: методику вычисления норм расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов уметь: проводить расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) владеть навыками обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов с точки зрения экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>

**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.	Опрос	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)
2.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практическое задание	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 методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				выполнено не полностью.	
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Зачет	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»

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

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

Вопросы для опроса

1. Перспективы и преимущества производства замороженных готовых блюд.
2. Характеристика сырья, используемого для производства замороженных готовых блюд.
3. Ассортимент замороженных готовых блюд..
4. 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 яйцепродукты, мука и крупы, пшеничный хлеб, овощи и плоды
5. Производство мясной части замороженных готовых блюд.

6. Подготовка мясного сырья. Термическая обработка.
7. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Разделка, обвалка, жиловка мяса. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нарезание порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Измельчение мяса и составление фарша. Термическая обработка мясной части готовых блюд.
8. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд.
9. Фасование готовых блюд.
10. Способы замораживания и аппаратное оформление при производстве готовых блюд.
11. Замораживание готовых блюд в скороморозильных аппаратах.
12. Контроль качества сырья и готовой продукции
13. Показатели качества готовых блюд.

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. Характеристика сырья, используемого для производства замороженных готовых блюд.
3. Ассортимент замороженных готовых блюд.
4. 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 яйцепродукты, мука и крупы, пшеничный хлеб, овощи и плоды
5. Производство мясной части замороженных готовых блюд.
6. Подготовка мясного сырья. Термическая обработка.
7. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Разделка, обвалка, жиловка мяса.
8. Изучение схем разделки говядины, свинины, баранины, птицы при производстве замороженных готовых блюд.
9. Выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нарезание порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
10. Измельчение мяса и составление фарша.
11. Термическая обработка мясной части готовых блюд.
12. Технология приготовления соусов и гарниров замороженных готовых блюд.
13. Особенности приготовления соусов и гарниров при производстве замороженных готовых блюд.
14. Аппаратное оформление технологического процесса производства соусов и гарниров для замороженных готовых блюд
15. Фасование готовых блюд.
16. Способы замораживания и аппаратное оформление при производстве готовых блюд.
17. Технология замораживания и хранения готовых блюд.
18. Способы и методы замораживания готовых блюд.
19. Обоснование температурных параметров.

20. Механизм кристаллообразования.
21. Технология хранения замороженных готовых блюд.
22. Потери при замораживании и хранении – пути снижения потерь.
23. Особенности замораживания мяса в кипящих и не кипящих средах.
24. Контроль качества сырья и готовой продукции
25. Показатели качества готовых блюд.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

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. На тестирование отводится 30 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 5 баллов. Шкала перевода: 19-20 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 16-18 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 12-15 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-11 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).