

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП


Удалова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.заведующий кафедрой агротехнологий


А.С.Бабакова

«04» апреля 2024 г.

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства полуфабрикатов»

Составитель(и)	Цымбал О.Н. , доцент, к.б.н., доцент кафедры агротехнологий
Согласовано с работодателями:	Мирошниченко Е.В. , директор ФГБНУ Астраханская опытная станция ВНИИ растениеводства им. Н.И. Вавилова Нестеренко А.И. , руководитель службы государственного технического надзора Астраханской области
Направление подготовки / специальность	35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Год приёма	2024
Курс	3 (по очной форме) 3 (по заочной форме)
Семестр	5, 6 (по очной форме) 5, 6 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология производства полуфабрикатов» формирование необходимых знаний о технологиях производства пищевых полуфабрикатов.

1.2. Задачи освоения дисциплины:

- изучить нормативные документы в производстве полуфабрикатов;
- изучить основное и вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов;
- изучить классификацию, ассортимент и технологию производства всех видов полуфабрикатов;
- изучить контроль качества полуфабрикатов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Технология производства полуфабрикатов» относится к элективным дисциплинам и осваивается в 5, 6 семестрах.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

- «Прикладная биотехнология пищевых производств».

2.3. Последующие учебные дисциплины (модули) и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

- Производственная практика.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) профессиональной (ПК): ПК-2 - владеет профессиональными навыками в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, включая кормопроизводство.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-2 - владеет профессиональными навыками в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, включая кормопроизводство	ПК-2.1. Знает принципы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Принципы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Применять принципы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Навыками применения принципов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	ПК-2.2. Способен разработать технологии переработки и	Технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Разрабатывать технологии переработки и хранения	Навыками разработки технологий переработки и

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	хранения сельскохозяйственной продукции	нной продукции	сельскохозяйственной продукции	хранения сельскохозяйственной продукции
	ПК-2.5. Способен применять принципы ХАССП на перерабатывающих их сельскохозяйственных предприятиях	Принципы ХАССП на перерабатывающих их сельскохозяйственных предприятиях	Применять принципы ХАССП на перерабатывающих их сельскохозяйственных предприятиях	Навыками применения принципов ХАССП на перерабатывающих их сельскохозяйственных предприятиях
	ПК-2.6. Способен разработать технологии переработки молока и мяса	Технологии переработки молока и мяса	Разрабатывать технологии переработки молока и мяса	Навыками разработки технологии переработки молока и мяса

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2,2 зачетные единицы (144 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для очно-заочной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2,2	не предусмотрено	2,2
Объем дисциплины в академических часах	144	не предусмотрено	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	102	не предусмотрено	20
- занятия лекционного типа, в том числе:	34	не предусмотрено	8
- практическая подготовка (если предусмотрена)	0	не предусмотрено	0
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	68	не предусмотрено	12
- практическая подготовка (если предусмотрена)	0	не	0

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для очно-заочной формы обучения	для заочной формы обучения
		предусмотрено	
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы	0	не предусмотрено	0
- консультация (предэкзаменационная) ¹	0	не предусмотрено	0
- промежуточная аттестация по дисциплине ²	0	не предусмотрено	0
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	42	не предусмотрено	124
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Зачет – 5 семестр, диф. зачет – 5 семестр	не предусмотрено	Зачет – 5 семестр, диф. зачет – 5 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины
для очной формы обучения**

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 5.										
Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов.	5				11			7	23	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты	6				11			7	24	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты	6				12			7	25	Отчет по лабораторной работе, доклад
Консультации										
Контроль промежуточной аттестации										Зачет
ИТОГО за семестр:	17				34			21	72	
Семестр 6.										
Тема 4. Порционные полуфабрикаты	5				12			7	24	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 5. Панированные полуфабрикаты	6				11			7	24	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 6. Рубленые полуфабрикаты	6				11			7	24	Отчет по лабораторной

¹ Числовые данные в данной строке соответствуют трудоемкости, указанной в учебном плане в столбце «Конс. (для гр.)»

² Числовые данные в данной строке соответствуют трудоемкости, указанной в учебном плане в столбце «КПА»

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР						
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП					
											работе, доклад
Консультации											
Контроль промежуточной аттестации											Диф.зачет
ИТОГО за семестр:	17				34			21	72		
ИТОГО за весь период:	34				68			42	144		

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР						
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП					
Семестр 5.											
Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов.	2				2			19	23		Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты	2				2			20	24		Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты					2			23	25		Отчет по лабораторной работе, доклад
Консультации											
Контроль промежуточной аттестации											Зачет
ИТОГО за семестр:	4				6			62	72		
Семестр 6.											
Тема 4. Порционные полуфабрикаты	2				2			20	24		Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 5. Панированные полуфабрикаты					2			22	24		Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 6. Рубленые полуфабрикаты	2				2			20	24		Отчет по лабораторной работе, доклад
Консультации											
Контроль промежуточной аттестации											Диф.зачет
ИТОГО за семестр:	4				6			62	72		
ИТОГО за весь период:	8				12			124	144		

Примечание: Л – лекция; ПЗ – практическое занятие, семинар; ЛР – лабораторная работа; ПП – практическая подготовка; КР / КП – курсовая работа / курсовой проект; СР – самостоятельная работа

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ПК-2				

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		ПК-2				
Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов.	23	+				1
Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты	24	+				1
Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты	25	+				1
Тема 4. Порционные полуфабрикаты	24	+				1
Тема 5. Панированные полуфабрикаты	24	+				1
Тема 6. Рубленые полуфабрикаты	24	+				1
Итого	144					

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов.

Понятие о полуфабрикатах. Классификация и ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству и характеристика сырья (говядина, свинина, баранина, птица). Вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов. Оборудование. Упаковка и хранение.

Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты

Классификация крупнокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.

Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты

Классификация мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.

Тема 4. Порционные полуфабрикаты

Классификация мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.

Тема 5. Панированные полуфабрикаты

Классификация мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.

Тема 6. Рубленые полуфабрикаты

Классификация мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Технология производства. Контроль качества. Хранение.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Методические указания к изучению дисциплины

При изучении данной дисциплины и подготовке к практическим занятиям, итоговой форме контроля, студенты пользуются учебной и методической литературой, электронными учебниками и пособиями.

Методические указания для проведения практических (лабораторных) занятий

Практическое занятие – небольшой научный отчет, обобщающий проведенную студентом работу, которую представляют для защиты преподавателю. Целями проведения практических работ являются:

- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;
- обучение студентов умению анализировать полученные результаты, сопоставлять их с теоретическими положениями;
- контроль самостоятельной работы студентов по освоению курса.

Перед началом очередного занятия преподаватель должен удостовериться в готовности студентов к выполнению очередной работы путем короткого собеседования.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения курса необходимо не только посещать аудиторные занятия, но и вести активную самостоятельную работу. При самостоятельной проработке курса обучающиеся должны:

- просматривать основные определения и факты;
- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- изучить рекомендованную основную и дополнительную литературу, составлять тезисы, аннотации и конспекты наиболее важных моментов;
- самостоятельно выполнять задания, аналогичные предлагаемым на занятиях;
- использовать для самопроверки материалы фонда оценочных средств;
- выполнять домашние задания по указанию преподавателя.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма контроля
Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов. Оборудование. Упаковка и хранение.	7	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	7	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	7	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 4. Порционные полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	7	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 5. Панированные полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	7	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 6. Рубленые полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	7	Отчет по лабораторной работе, доклад

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма контроля
Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов. Оборудование. Упаковка и хранение.	19	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	20	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	23	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 4. Порционные полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	20	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 5. Панированные полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	22	Отчет по лабораторной работе, доклад
Тема 6. Рубленые полуфабрикаты Контроль качества. Хранение.	20	Отчет по лабораторной работе, доклад

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Не предусмотрено

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Учебные занятия по дисциплине могут проводиться с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) интерактивном взаимодействии обучающихся и преподавателя в режимах on-line и/или off-line в формах: видеолекций, лекций-презентаций, видеоконференции, собеседования в режиме чат, форума, чата, выполнения виртуальных практических и/или лабораторных работ и др.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов	лекция –презентация, лекция с опорным конспективом	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты	лекция –презентация, лекция с опорным конспективом	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты	лекция –презентация, лекция с опорным конспективом	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 4. Порционные полуфабрикаты	лекция –презентация, лекция с опорным конспективом	Не предусмотрено	Лабораторная работа

	ованием		
Тема 5. Панированные полуфабрикаты	лекция –презентация, лекция с опорным конспектир ованием	Не предусмотрено	Лабораторная работа
Тема 6. Рубленые полуфабрикаты	лекция –презентация, лекция с опорным конспектир ованием	Не предусмотрено	Лабораторная работа

6.2. Информационные технологии

В ходе изучения дисциплины предусмотрено

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование информационного сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 10 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
Microsoft Security Assessment Tool. Режим доступа: http://www.microsoft.com/ru-ru/download/details.aspx?id=12273 (Free) Windows Security Risk Management Guide Tools and Templates. Режим доступа: http://www.microsoft.com/en-us/download/details.aspx?id=6232 (Free)	Программы для информационной безопасности

Наименование программного обеспечения	Назначение
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
GIMP	Многоплатформенное программное обеспечение для работы над изображениями.
LibreOffice	Пакет офисных программ.

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<p>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</p>
<p>Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com</p>
<p>Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARKSQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/</p>
<p>Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/</p>
<p>Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru</p>
<p>Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru</p>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) «Технология производства полуфабрикатов» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе Знаящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
-----------------------------------	--------------------------------	----------------------------------

Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов	ПК-2	Доклад
Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты	ПК-2	Доклад
Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты	ПК-2	Доклад
Тема 4. Порционные полуфабрикаты	ПК-2	Доклад
Тема 5. Панированные полуфабрикаты	ПК-2	Доклад
Тема 6. Рубленые полуфабрикаты	ПК-2	Доклад

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю)

Лабораторные работы представлены в ЭУМК дисциплины.

Тема 1. Общие сведения о производстве полуфабрикатов

Темы доклада

1. Ассортимент и классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
2. Российский рынок полуфабрикатов. Тенденции развития.

Тема 2. Крупнокусковые полуфабрикаты

Темы доклада

Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов.

Тема 3. Мелкокусковые полуфабрикаты

Темы доклада

Нормы выхода мелкокусковых полуфабрикатов.

Тема 4. Порционные полуфабрикаты

Темы доклада

1. Технологическая схема производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

Тема 5. Панированные полуфабрикаты

Темы доклада

1. Технологическая схема производства панированных полуфабрикатов.
2. Технологическая схема производства замороженных полуфабрикатов в тесте.
3. Мясные натуральные полуфабрикаты и их пищевая ценность.
4. Мясные панированные полуфабрикаты и их пищевая ценность.

Тема 6. Рубленые полуфабрикаты

Темы доклада

1. Мясные рубленые полуфабрикаты и их пищевая ценность.
2. Фасованные мясные полуфабрикаты и их пищевая ценность.
3. Бескостные полуфабрикаты и их пищевая ценность.

Перечень примерных вопросов для экзамена в 5 семестре

1. Понятие о полуфабрикатах.
2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов.
3. Требования к качеству и характеристика сырья (говядина, свинина, баранина, птица).
4. Вспомогательное сырье в производстве полуфабрикатов.
5. Оборудование для производства полуфабрикатов.
6. Упаковка и хранение полуфабрикатов.
7. Классификация крупнокусковых полуфабрикатов.
8. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов.
9. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов.
10. Классификация мелкокусковых полуфабрикатов.
11. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов.
12. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов.

Перечень примерных вопросов для экзамена в 6 семестре

1. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов, ее особенности.
2. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов, ее особенности.
3. Технологическая схема производства фаршированных полуфабрикатов, ее особенности.
4. Технологическая схема производства фасовочного мяса.
5. Технологическая схема производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
6. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
7. Технологическая схема производства панированных полуфабрикатов.
8. Технологическая схема производства замороженных полуфабрикатов в тесте.
9. Мясные натуральные полуфабрикаты и их пищевая ценность.
10. Мясные панированные полуфабрикаты и их пищевая ценность.
11. Мясные рубленые полуфабрикаты и их пищевая ценность.
12. Фасованные мясные полуфабрикаты и их пищевая ценность.
13. Бескостные полуфабрикаты и их пищевая ценность.
14. Пельмени и фрикадельки. Особенности производства и пищевая ценность.
15. Требования к качеству мясных полуфабрикатов.
16. Упаковывание, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов.
17. Рубленые полуфабрикаты из мяса птицы и их пищевая ценность.
18. Производство фарша из мяса птицы. Характеристика и пищевая ценность.
19. Производство фарша из мяса убойных животных. Характеристика и пищевая ценность.
20. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов в тесте. Пищевая ценность.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ПК-2 - владеет профессиональными навыками в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, включая кормопроизводство				
1.	Задание закрытого типа	Что называют мясным полуфабрикатом? 1) процесс переработки мясной продукции; 2) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением; 3) куриное, утиное, гусиное мясо второй категории; 4) разделанная и обваленная полутуша.	2	1
2.		Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению.	1	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		1) натуральный, панированный, рубленый, пельменная продукция, мясной фарш; 2) панированный, рубленый, натуральный; 3) натуральный, мясной фарш, рубленый; 4) котлеты, рубленый, панированный.		
3.		Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката. 1) охлаждённая баранина второй категории; 2) свинина четвёртой категории; 3) охлаждённая говядина первой категории; 4) куриное мясо второй категории.	1	1
4.		Этапы подготовки мясного сырья при создании натурального полуфабриката: 1) обваливание, жиловка, разделка полутуши, сортировка; 2) разделка туши, обваливание, жиловка, сортировка; 3) сортировка, обваливание, жиловка, разделка полутуши; 4) разделка туши, жиловка, обваливание, сортировка.	2	1
5.		Что такое разделка мяса? 1) разделение полутуши на восемь частей; 2) разделение туши на три части; 3) разделение полутуши на четыре части; 4) разделение туши или полутуши на отрубы.	4	1
6.	Задание	Каким может быть натуральный полуфабрикат?	крупнокусковым, порционным, мелкокусковым	5
7.	открытого типа	Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката.	говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий	5
8.		Применение какого мяса	подвергнутого заморозке два и	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		запрещено в создании натурального полуфабриката?	более раза	
9.		Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?	шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса	5
10.		По какой технологической схеме производится фасованное мясо?	разделка туши, полутуши, четвертины на отрубы, порционная разделка отрубов, потребительская и групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа	5
11.	Задание комбинированного типа	Выберите один вариант ответа и приведите примеры. Какой вид колбасы вырабатывается методом кратковременного засола? 1) варёная; 2) полукопчёная; 3) копчёно-солёная; 4) сыровяленая.	1 Докторская, телячья	7

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10.1. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине(модулю) в 5 семестре

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Присутствие и активная работа на лекции		45	По расписанию
2.	Присутствие и активная работа на практическом (лабораторном) занятии		45	По расписанию
Всего			90	-
Блок бонусов				

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Всего				
Дополнительный блок				
3.	Зачет		10	
Всего			10	-
ИТОГО			100	-

Таблица 10.2. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине(модулю) в 6 семестре

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Присутствие и активная работа на лекции		45	По расписанию
2.	Присутствие и активная работа на практическом (лабораторном) занятии		45	По расписанию
Всего			90	-
Блок бонусов				
Всего				
Дополнительный блок				
3.	Диф.зачет		10	
Всего			10	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
Опоздание на занятие	-0,8
Нарушение учебной дисциплины	-1,6
Неготовность к занятию	-1,0
Пропуск занятия без уважительной причины	-2,0

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	Зачтено
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
75–84	3 (удовлетворительно)	
70–74		
65–69		
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

1. Амбражей, И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учеб. пособие / И. М. Амбражей - Минск : РИПО, 2014. - 127 с. - ISBN 978-985-503-402-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855034026.html>

2. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев - Санкт-петербург : ГИОРД, 2013. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-134-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791348.html>

8.2. Дополнительная литература:

1. Технология мяса и мясных продуктов : лабораторный практикум / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова - Оренбург : ОГУ, 2023. - ISBN 978-5-7410-3040-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741030400.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>

2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента»: www.studentlibrary.ru.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий по дисциплине имеются аудитории для проведения лекционных занятий, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).