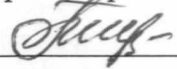


Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой-разработчика
доцент  Т.В. Пазяева
протокол № 1 « 30 » 08 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.О.28 Централизованное производство полуфабрикатов

Направление

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

**Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий**

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная (сокращенный срок обучения)

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: преподаватель

 К.О. Пономарь
« 30 » 08 2024г.

Тирасполь, 2024

**Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины
«Централизованное производство полуфабрикатов»**

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения		
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 опк - 4 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 опк - 4 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-3 опк - 4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
№ 1	1. Централизованное производство мясных полуфабрикатов 2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов 3. Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья.	ОПК-4	1. Темы рефератов. 2. Вопросы к контрольной работе
Промежуточная аттестация			
№ 1		ОПК-4;	Вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы рефератов

для текущей аттестации (для контроля самостоятельной работы студентов) учебной дисциплины *«Централизованное производство полуфабрикатов»* по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Профиль подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

1. Технология производства мясных полуфабрикатов: этапы и особенности
2. Контроль качества сырья и готовых полуфабрикатов в централизованном производстве
3. Влияние методов термической обработки на качество полуфабрикатов
4. Современные технологии консервирования и упаковки полуфабрикатов
5. Организация хранения и транспортировки полуфабрикатов на предприятии
6. Гигиенические требования и санитарный контроль в централизованном производстве полуфабрикатов
7. Рациональное использование отходов в процессе производства полуфабрикатов
8. Автоматизация и механизация процессов в централизованном производстве полуфабрикатов
9. Роль холодильного оборудования в обеспечении качества полуфабрикатов
10. Требования к сырью для производства полуфабрикатов из овощей и фруктов
11. Особенности производства и технологии полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов
12. Экономическая эффективность централизованного производства полуфабрикатов
13. Система безопасности пищевой продукции при производстве полуфабрикатов
14. Инновации и перспективы развития производства полуфабрикатов
15. Влияние состава полуфабрикатов на их технологические и органолептические свойства
16. Ассортимент и основы консервирования плодоовощной продукции
17. Ассортимент и классификация продуктов питания из растительного сырья.
18. Принципы и способы консервирования.
19. Основы хранения растительной продукции. Ключевые понятия: асептическое консервирование, квашение капусты, соление огурцов и томатов, спиртовое брожение, стерилизация
20. Ассортимент и технология быстрозамороженных плодов и овощей
21. Холодильное хранение плодов и овощей. Изменения, происходящие в растительных продуктах. Сроки хранения замороженных продуктов.
22. Производство быстрозамороженных овощных смесей. Упаковка быстрозамороженных плодов ягод, овощей.
23. Ассортимент и технология ферментированной плодоовощной продукции
24. Ассортимент и технология картофелепродуктов
25. Ассортимент и технология сушеных плодов и овощей
26. Ассортимент и технология полуфабрикатов и кулинарной продукции высокой степени готовности

Критерии оценки

Структура оценочных средств защиты реферата

Зачтено	Не зачтено
<i>Содержание элементов оценки</i>	
Отражена актуальность темы	Не отражена актуальность темы
Приведены и раскрыты базовые определения (понятия, термины)	Не раскрыты базовые определения (понятия, термины)
Проведен критический анализ точек зрения авторов	Отсутствует анализ точек зрения авторов
Тема раскрыта полностью	Тема не раскрыта
изложение материала логическое и научное	изложение материала отрывочное
соответствие использованной литературы теме работы	использованная литература не по теме работы, веб-сайтов мало (1-2)
современность литературы	Литературные источники 30-40-летней давности
наличие корректных ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты	отсутствие ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты
Оформление работы соответствует ГОСТу и требованиям кафедры	Оформление работы не соответствует ГОСТу и требованиям кафедры

При выполнении реферата следует выполнять следующие требования:

1. Объем реферата должен быть в пределах 8-10 страниц рукописного (четкий понятный почерк с соблюдением оформления страниц – под «зебру») или **машинописного текста 14 шрифтом и полуторным интервалом по ширине страницы.**

2. Реферат должен быть представлен с пронумерованными страницами, с ясным изложением материала по вопросам плана реферата, обязательно должны быть введение основная часть и заключение, список источников информации.

3. **Определение темы:** Номер темы реферата в соответствии с номером по списку в журнале группы.

Титульный лист реферата.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»**

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Реферат по дисциплине «Централизованное производство полуфабрикатов»

на тему:

« _____ »

Выполнил: ФИО, студент гр. 39
Проверил: преподаватель ФИО

Тирасполь, 2024

Составитель –
Преподаватель Пономарь К.О

« 30 » 08 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для текущей аттестации (контрольная работа)

**по итогам освоения дисциплины «Централизованное производство полуфабрикатов»
по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания. Профиль подготовки: «Технология и организация
централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

1. Дайте определение понятия «полуфабрикаты» и объясните их роль в пищевой промышленности.
2. Какие виды полуфабрикатов выделяют по способу обработки сырья? Приведите примеры.
3. Опишите основные этапы технологического процесса производства мясных полуфабрикатов.
4. Каковы требования к сырью, используемому в централизованном производстве полуфабрикатов?
5. Какие методы термической обработки применяются при производстве полуфабрикатов? Объясните их назначение.
6. Какие санитарно-гигиенические нормы необходимо соблюдать на предприятии при производстве полуфабрикатов?
7. Охарактеризуйте систему контроля качества сырья и готовой продукции на предприятии.
8. Какие виды упаковки используются для полуфабрикатов и как они влияют на срок хранения?
9. Объясните значение автоматизации и механизации в процессе производства полуфабрикатов.
10. Как организовать правильное хранение и транспортировку полуфабрикатов, чтобы сохранить их качество?
11. Рассмотрите особенности производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
12. Какие инновационные технологии применяются в современном централизованном производстве полуфабрикатов?
13. Как осуществляется рациональное использование производственных отходов?
14. Опишите влияние состава полуфабрикатов на их технологические и органолептические свойства.
15. Какие меры принимаются для обеспечения безопасности пищевой продукции в производстве полуфабрикатов?
16. Свойства органов и тканей гидробионтов, их пищевая ценность. Термины и определения
17. Особенности строения тела и тканей рыбы.
18. Химический состав и пищевая ценность рыб.
19. Основные термины и определения понятий «кулинарная продукция», «полуфабрикат», согласно нормативным документам, используемым на предприятиях общественного питания и централизованного производства продукции из гидробионтов.
20. Питательная ценность рыбы. Постоянен ли химический состав рыбы? Чем он характеризуется? От чего зависит?
21. Витамины и минеральные вещества в мясе рыб. В каких частях тела рыбы наибольшие запасы минералов и витаминов?
22. По каким показателям определяют доброкачественность поступающей рыбы на предприятия?

- а. Какие методы разделки используют для удаления несъедобных частей рыбы и для выделения наиболее ценных частей рыбы?
- б. Схема первичной обработки промысловых рыб (в том числе аквакультуры), возможного комплексного использования органов и тканей.
23. Ассортимент рыбных полуфабрикатов на основе нативной мышечной ткани.
24. Технология производства рыбных полуфабрикатов, назначение, режимы технологических операций.
25. Особенности производства полуфабрикатов из костных, хрящевых рыб.
26. Технология приготовления полуфабрикатов суповых наборов, сухих супов, сублимированных продуктов, показатели их качества. Ключевые понятия: рыбный полуфабрикат, кулинарная готовность, переработка (обработка)
27. Классификация рыбных полуфабрикатов.
28. Санитарно-гигиенические условия производства и режимы хранения рыбных полуфабрикатов.
29. Виды рыбного и нерыбного водного сырья, полуфабрикатов, используемых в кулинарном производстве, требования к их качеству.
30. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.
31. Организация централизованного производства рыбного фарша
32. Классификация рыбного фарша. Критерии, определяющие эффективность использования мышечной ткани рыб для производства фарша.
33. Технологические схемы производства рыбных фаршей, назначение, параметры технологических операций.
34. Показатели качества рыбных фаршей. Ключевые понятия: рыбный фарш, измельчение
35. Нормативная и техническая документация, используемая при производстве пищевого фарша из рыб.
- а. От каких операций зависит выход фарша при разделке рыб океанического промысла? Как можно использовать отходы, получаемые при разделке на фарш рыб океанического промысла?
36. Какие требования предъявляются к качеству фарша из рыб океанического промысла в соответствии с действующей НД?
37. Организация производства вторых замороженных блюд (рыбных полуфабрикатов)
- а. Классификация и ассортимент вторых замороженных блюд из рыбных полуфабрикатов.
38. Основные виды рыб и рыбных полуфабрикатов используют для приготовления вторых замороженных блюд. Технологические схемы производства вторых замороженных блюд, назначение, параметры технологических операций, показатели качества готовой продукции.
39. Вспомогательные материалы при изготовлении рыбного плова, солянки. Предварительная обработка круп и овощей, применяемых при выработке вторых замороженных блюд.
40. Виды тары, используемые для фасовки вторых замороженных блюд. Температурный режим заморозки вторых блюд из рыбы. Режим хранения.
41. Краткая технологическая характеристика промысловых моллюсков (головоногих, двусторчатых, брюхоногих).
42. Ассортимент полуфабрикатов из моллюсков. Особенности технологии приготовления полуфабрикатов, назначение операций технологической схемы, параметры.
43. Использование полуфабрикатов моллюсков на предприятиях общественного питания. Как удалить кожу с мантии кальмара? В чем заключаются особенности разделывания и тепловой обработки кальмара?
44. Какие основные виды кулинарной продукции вырабатывают из кальмара?

45. Краткая технологическая характеристика промысловых ракообразных и иглокожих.
46. Технологические схемы первичной переработки, особенности изготовления полуфабрикатов из ракообразных и иглокожих.
47. Использование полуфабрикатов ракообразных и иглокожих на предприятиях общественного питания. Назначение операций технологической схемы, параметры.
48. Характеристика морских ракообразных. Съедобная часть креветок.
49. Как разделяют ракообразных, двусторчатых и головоногих моллюсков. Способы размораживания рыбы и беспозвоночных в кулинарном производстве.
50. Краткая характеристика промысловых водорослей.
51. Технологические схемы первичной переработки, особенности изготовления полуфабрикатов из водорослей.
52. Использование полуфабрикатов водорослей на предприятиях общественного питания. Назначение операций технологической схемы, параметры.
53. Пищевая ценность морской капусты и основные виды кулинарной продукции. Подготовка водорослей, обработка сушеной морской капусты и температурный режим оттаивания мороженой морской капусты
54. Тепловая обработка рыбы и рыбных полуфабрикатов
55. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы.
56. Технологическая схема приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.
57. Гарниры и соусы для блюд из отварной и припущенной рыбы.
58. Какие способы тепловой обработки используют при приготовлении рыбных блюд? Для чего применяется панировка? Способы жарения рыбы.
59. Технология приготовления блюд на основе рыбного фарша
60. Технологическая схема приготовления блюд на основе рыбного фарша.
61. Виды сырья и вспомогательных материалов, используемые для приготовления кулинарных фаршевых изделий? Из какого филе готовится рыбный фарш?
62. Косвенные показатели оценки эластичности мяса рыбного сырья, используемого для приготовления колбас. Основные технологические операции приготовления рыбных колбасных изделий.
63. Режимы тепловой обработки используют при производстве вареных и копченых рыбных колбас.
64. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы.
65. Назовите полуфабрикаты и способы тепловой кулинарной обработки рыбы для приготовления блюд: рыба под маринадом; рыба под майонезом, салат рыбный, рыба заливная. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
66. Ассортимент блюд из нерыбного водного сырья.
67. Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья, ассортимент блюд из морепродуктов.
68. Показатели качества блюд из нерыбного водного сырья. Ключевые понятия: нерыбное водное сырье, ассортимент продукции, показатели качества
69. Особенности процесса варки раков и креветок. Условия и сроки хранения блюд из морепродуктов
70. Какие виды контроля применяют при производстве продукции из нерыбного водного сырья и каковы их особенности? На чем основан органолептический метод контроля?
71. Свойства органов и тканей гидробионтов, их пищевая ценность. Термины и определения
72. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
73. Организация централизованного производства рыбного фарша
74. Организация производства вторых замороженных блюд (рыбных полуфабрикатов)

75. Организация централизованного производства полуфабрикатов из моллюсков
76. Организация централизованного производства полуфабрикатов из ракообразных и иглокожих
77. Организация централизованного производства полуфабрикатов из водорослей
78. Ассортимент и классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Тенденции развития рынка полуфабрикатов.
79. Основное сырье и вспомогательные материалы в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и быстрозамороженных мясных готовых блюд.
80. Подготовка основного сырья и вспомогательных материалов. Оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья.
81. Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса.
82. Ассортимент, классификация крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
83. Производство крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых мясных полуфабрикатов, упаковывание и хранение.
84. Ассортимент. Рецептуры, технологические схемы производства. Формование, упаковывание и хранение фаршированных натуральных и рубленых мясных полуфабрикатов.
85. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Особенности технологии порционных замороженных полуфабрикатов из рубленого мяса.
86. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. Поточно-механизированная линия для производства пельменей на базе скороморозильного аппарата. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.
87. Производство быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.
88. Ассортимент и основы консервирования плодоовощной продукции
89. Ассортимент и классификация продуктов питания из растительного сырья.
90. Принципы и способы консервирования. Группы приёмов консервирования плодов и овощей.
91. Основы хранения растительной продукции. Ключевые понятия: асептическое консервирование, квашение капусты, соление огурцов и томатов, спиртовое брожение, стерилизация.
92. Физические методы консервирования. Какие химические вещества применяют при консервировании?
93. Основные технологические процессы консервного производства.
94. Как хранят консервированную продукцию?
95. Ассортимент и технология быстрозамороженных плодов и овощей
96. Классификация быстрозамороженных плодов и овощей.
97. Способы замораживания ягод, плодов и овощей.
98. Технологическая схема производства быстрозамороженных ягод, плодов и овощей.
99. Холодильное хранение. Изменения, происходящие в растительных продуктах. Сроки хранения замороженных продуктов. Ключевые понятия: консервирование, шоковая заморозка, быстрозамороженная продукция.
100. Изменения в продуктах растительного происхождения при замораживании.
101. Быстрое и медленное замораживание ягод, плодов и овощей, разница в процессах.
102. Ассортимент быстрозамороженных плодов и овощей.
103. Производство быстрозамороженных овощных смесей.
104. Упаковка быстрозамороженных плодов ягод, овощей.
105. Ассортимент и технология ферментированной плодоовощной продукции
106. Сырье, используемое для ферментации, требования к ягодам, плодам и овощам.
107. Технологическая схема производства квашеных овощей: капусты, огурцов, томатов и др. Назначение операций.

108. Факторы, влияющие на качество готовой продукции. Особенности и сроки хранения. Ключевые понятия: ферментация, квашение, консервирование.
109. Факторы, влияющие на качество готовой ферментированной продукции ягод, плодов и овощей.
110. Особенности и сроки хранения ферментированной плодоовощной продукции.
111. Технологическая схема производства квашеных огурцов, назначение операций.
112. Ассортимент ферментированной плодоовощной продукции.
113. Ассортимент и технология картофелепродуктов. Характеристика и требования к сырью.
114. Технология производства картофеля хрустящего, сухого картофельного пюре, крекеров, замороженных картофелепродуктов.
115. Факторы, влияющие на качество готовой продукции. Переработка отходов производства. Ключевые понятия: картофелепродукты, крахмал, хрустящий картофель, сухое картофельное пюре.
116. Технология производства картофеля хрустящего, назначение операций.
117. Факторы, влияющие на качество готовой продукции из картофеля.
118. Переработка отходов от производства картофелепродуктов.
119. Ассортимент и технология сушеных плодов и овощей
120. Особенности строения растительной ткани плодов и овощей, содержание в них воды.
121. Технологический процесс сушки картофеля и овощей. Искусственная сушка овощей и плодов.
122. Изменения, происходящие в сырье в процессе производства сушеных полуфабрикатов. Ключевые понятия: искусственная сушка, остаточная влажность, консервирование, сублимационная сушка.
123. Ассортимент сушеных плодов и овощей.
124. Способы сушки плодов и овощей.
125. Влияние сушки на изменение свойств продукта из плодов и овощей.
126. Хранение сухих пищевых продуктов плодов и овощей.
127. Ассортимент и технология полуфабрикатов и кулинарной продукции высокой степени готовности
128. Виды и способы тепловой обработки растительного сырья. Назначение и режимы.
129. Ассортимент и особенности технологии полуфабрикатов и кулинарной продукции высокой степени готовности.
130. Виды тары. Режимы и сроки хранения. Ключевые понятия: искусственная сушка, остаточная влажность, консервирование, сублимационная сушка.
131. Назначение тепловой обработки растительного сырья и режимы.
132. Виды тары для кулинарной продукции высокой степени готовности из растительного сырья.
133. Хранение кулинарной продукции высокой степени готовности из растительного сырья.

Таблица 1 – Номера вопросов контрольной работы

Последняя цифра	Предпоследняя цифра зачетной книжки									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1, 3, 40,52	2, 17, 34,53	9,4, 33,54	3,6, 30,55	17, 31, 56,117	12,16, 38,57	5, 8, 28,58	19,24, 51,59	10, 29, 38,60	4, 21, 23,61
2	6,14, 25,62	5,12, 32,63	18,21, 39,64	1,11, 31,65	4,9, 35,66	8,26, 50,67	7,16, 27,68	2,36, 43,69	13,20, 22,70	10,15, 37,71

3	7,2, 35,72	6,16, 40,73	1,31, 74,118	41,36, 75,116	13,37 42,76	14,21 26,77	12,15 29,78	16,20 39,79	15,32 44,80	18,22 41,81
4	11,17, 34,82	4,11, 25,83	7, 19, 24,84	6,36, 85,115	27,67, 86,114	6,8, 87,113	21,28, 88,112	9,15, 33,111	7,38, 45,89	10,17, 30,90
5	8,15, 25,97	5,7, 24,110	2,21, 26,109	9,22 35,98	16,32 42,99	7,13 30,108	5,19, 39,107	1,9, 31,106	12,37, 43,105	4,18, 23,104
6	4,7, 38,100	8,11, 33,101	13, 22, 49,102	1,17, 29,103	21,31 41,104	9,18, 28,105	4,14, 40,98	3, 27, 42,99	20, 34, 43,95	7, 15, 36,96
7	5,8, 24,118	10,15, 32,117	6,13, 31,116	3,12, 28,115	11,21 27,114	1,9, 26,113	2,11, 23,112	7,12, 25,111	14,34, 48,110	17,38, 41,109
8	12,15, 39,108	11,16, 38,107	2,6, 30,106	4,9, 22,105	18,37, 47,104	7,13, 33,103	1,5, 35,102	14,40, 45,101	16,20, 29,100	19,21, 36,100
9	2,4, 34,99	6,12, 25,98	20,30, 39,97	8,19, 28,96	10,24, 44,95	5,17, 38,94	3,7, 29,93	1,14, 28,92	18,24, 37,91	5,22, 35,90
0	10,19, 36,89	8,16, 35,88	19,27, 46,87	3,6, 30,86	14,15 26,85	4,30, 40,84	18,21, 31,83	9,13, 32,82	1,17, 33,81	12,41, 34,80

При выполнении контрольной работы следует выполнять следующие требования:

1. Объем контрольной работы должен быть в пределах 15-20 страниц рукописного текста или машинописного текста 14 шрифтом. Работа должна быть выполнена на листах формата А4 .

2. Контрольная работа должна быть представлена с пронумерованными страницами, с ясным изложением материала по вопросам. Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа. При ответе на вопросы студент должен использовать не только учебную литературу, но и статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в работе источники информации. Текстовая часть работы может быть 16 иллюстрирована рисунками, схемами, таблицами.

3. Вопросы выбирают по двум последним цифрам номера зачетной книжки (три вопроса, см. табл. 1)

4. На титульном листе контрольной работы указываются факультет, кафедра, название дисциплины, шифр направления и профиль, фамилия, имя и отчество исполнителя и группа.

В конце приводится список использованных источников (не менее 10 источников).

Критерии оценки:

«ЗАЧТЕНО» - студент владеет знаниями дисциплины в объеме учебной программы, осмысливает и дает полный ответ на вопрос контрольной работы дисциплины **Централизованное производство полуфабрикатов**; четко формирует ответы, использует основную литературу и методы в объеме, необходимом для профессиональной деятельности.

«НЕЗАЧТЕНО» - студент не ответил на вопросы при обязательном минимуме знаний дисциплины, не владеет основными понятиями и определениями, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора и не доработал контрольную работу.

Составитель –
Преподаватель Пономарь К.О

« 30 » 08 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

**по итогам освоения дисциплины «Централизованное производство полуфабрикатов»
по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания. Профиль подготовки: «Технология и организация
централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

1. Дайте классификацию полуфабрикатов по видам и способам обработки сырья. Какие особенности производства присущи каждому виду?
2. Опишите технологический процесс производства мясных полуфабрикатов на централизованном предприятии. Укажите основные этапы и их значимость.
3. Какие требования предъявляются к качеству и безопасности сырья, используемого для производства полуфабрикатов?
4. Рассмотрите методы термической и нетермической обработки полуфабрикатов, их влияние на качество продукции.
5. Опишите систему контроля качества на всех этапах производства полуфабрикатов. Какие методы лабораторного контроля применяются?
6. Как организовать рациональное хранение и транспортировку полуфабрикатов, чтобы обеспечить сохранность их свойств?
7. Расскажите о санитарно-гигиенических требованиях и нормативах, обязательных для предприятий централизованного производства полуфабрикатов.
8. Объясните роль и виды упаковки в обеспечении качества и безопасности полуфабрикатов. Какие современные материалы используются для упаковки?
9. Какие современные технологии и инновации применяются в централизованном производстве полуфабрикатов? Приведите примеры.
10. Проанализируйте экономические аспекты организации централизованного производства полуфабрикатов. Как повысить эффективность производства?
11. Какие особенности характерны для производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов?
12. Объясните способы утилизации и рационального использования отходов производства полуфабрикатов.
13. Как состав полуфабрикатов влияет на их технологические свойства и органолептические показатели?
14. Опишите мероприятия по обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе производства полуфабрикатов.
15. Какова роль автоматизации и механизации в современном централизованном производстве полуфабрикатов?
16. Технологический процесс обработки овощей и грибов: характеристика сырья, строение растительной ткани.
17. Технологические процессы механической обработки овощей (технологические схемы обработки овощей), обработка грибов.
18. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
19. Производство охлажденных овощных полуфабрикатов.
20. Производство замороженных полуфабрикатов.
21. Оценка качества быстрозамороженной продукции. Товарные потери замороженных плодов и овощей.
22. Технологические расчеты: определение массы отходов при механической обработке сырья, определение массы нетто и брутто овощей и грибов.
23. Изготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.

24. Технологический процесс обработки мяса и субпродуктов.
25. Характеристика сырья, строение и состав тканей мяса.
26. Технологические процессы механической обработки мяса (технологическая схема обработки мяса и супродуктов).
27. Технологические процессы механической обработки мяса: разделка говяжьих полутуш, разделка туш (полутуш) мелкого скота, обработка поросят, обработка туш промысловых животных.
28. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.
29. Характеристика полуфабрикатов из говядины.
30. Характеристика полуфабрикатов из баранины и свинины
31. Основные приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов.
32. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
33. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов.
34. Натуральные рубленые полуфабрикаты,
35. Полуфабрикаты из котлетной массы.
36. Обработка мясных субпродуктов.
37. Классификация мясных полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.
38. Производство рубленых полуфабрикатов.
39. Производство замороженных рубленых мясных полуфабрикатов.
40. Производство фаршированных рубленых мясных полуфабрикатов.
41. Маринованные мясные полуфабрикаты.
42. Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса и мясopодуков.
43. Определение массы отходов и выхода частей туши. Определение массы нетто и брутто. Определение количества порций изделий, приготавливаемых из заданной массы мясного сырья. Определение выхода натуральной рубленой и котлетной массы из заданного сырья.
44. Изготовление полуфабрикатов из мяса. Обработка кроликов
45. Характеристика сырья. Технология полуфабрикатов. Обработка дичи.
46. Натуральные полуфабрикаты из мяса кур.
47. Натуральные полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров.
48. Натуральные полуфабрикаты из мяса уток и утят.
49. Рубленые полуфабрикаты из мяса птицы.
50. Наборы из субпродуктов птицы.
51. Определение массы отходов при механической обработке сырья. Определение массы нетто и брутто. Определение выхода и количества порций изделий, приготавливаемых из заданной массы сырья
52. Характеристика сырья, строение и состав тканей рыбы.
53. Обработка рыбы с костным скелетом.
54. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Основные приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов.
55. Разделка рыбы для фарширования. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.
56. Обработка и использование рыбных отходов. Обработка нерыбного водного сырья
57. Производство полуфабрикатов из рыбы. Рыба специальной разделки.
58. Рыбное филе. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.
59. Порционированная рыба. Полуфабрикаты из рубленой рыбы.
60. Фаршированные рыбные продукты. Рыбные фарши.
61. Приготовление полуфабрикатов для суповых наборов (ухи). Рыбные отходы. Нерыбные морепродукты.
62. Определение массы отходов при механической обработке сырья. Определение массы нетто.
63. Определение выхода рубленой (котлетной) массы из заданного сырья. Определение массы брутто. Определение выхода готовых изделий.

64. Определение количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья. Определение массы отходов при механической обработке сырья. Определение массы нетто.
65. Определение выхода рубленой (котлетной) массы из заданного рыбного сырья.
66. Определение количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья. Пищевые покрытия, панировка изделий

Критерии оценки:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий по программе дисциплины «Технология и организация специальных видов питания».

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах технологии и организации специальных видов питания.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель –

Преподаватель Пономарь К.О

_____ «30» _____ 2024 г.

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Итоговый тест к экзамену

1. Что является целью централизованного производства полуфабрикатов?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Снижение себестоимости готовой продукции
- 2) Увеличение срока хранения полуфабрикатов
- 3) Централизация управления предприятием
- 4) Повышение квалификации персонала

2. Какой из перечисленных видов полуфабрикатов относится к мясным?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Суповой набор
- 2) Вареные овощи
- 3) Пельмени
- 4) Яичница

3. Какое оборудование используется для измельчения мяса?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Бланширователь
- 2) Куттер
- 3) Слайсер
- 4) Мармит

4. Что означает термин «централизованное производство»?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Производство готовых блюд в одной точке
- 2) Производство полуфабрикатов в одном месте для распределения по другим предприятиям
- 3) Приготовление продуктов в домашних условиях
- 4) Организация сети кафе

5. Какой вид полуфабрикатов требует термической обработки перед употреблением?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Замороженные котлеты

- 2) Соленые огурцы
- 3) Хлеб
- 4) Пастеризованное молоко

6. Что такое «жаропрочные» упаковочные материалы?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Материалы, выдерживающие воздействие открытого огня
- 2) Материалы для упаковки замороженной продукции
- 3) Материалы, предназначенные для запекания продукции
- 4) Полиэтиленовые пакеты

7. Какой документ регламентирует санитарные нормы при производстве полуфабрикатов?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Гражданский кодекс
- 2) Трудовой договор
- 3) СанПиН
- 4) ГОСТ на мясо

8. Какой из перечисленных процессов относится к механической обработке?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Бланшировка
- 2) Резка
- 3) Варка
- 4) Замораживание

9. Какой способ хранения чаще всего используется для мясных полуфабрикатов?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Сушка
- 2) Консервирование
- 3) Замораживание
- 4) Укладка в соль

10. Какой показатель важен при оценке качества полуфабрикатов?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Цвет упаковки
- 2) Вкус и запах
- 3) Вес упаковки
- 4) Форма этикетки

11. Что является преимуществом централизованного производства?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Увеличение ручного труда
- 2) Рост отходов
- 3) Стандартизация продукции
- 4) Рост налоговой нагрузки

12. Какие овощи относятся к корнеплодам, используемым в полуфабрикатах?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Помидоры
- 2) Лук
- 3) Морковь
- 4) Капуста

13. Что такое «глубокая заморозка»?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Замораживание при 0°C
- 2) Замораживание при температуре –5°C
- 3) Замораживание при температуре ниже –18°C
- 4) Охлаждение продуктов

14. Какая технология предотвращает размножение микрофлоры в полуфабрикатах?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Блендирование
- 2) Ферментация
- 3) Шоковая заморозка
- 4) Пастеризация

15. Что входит в состав рыбных котлет как полуфабриката?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Рыбное филе, хлеб, специи
- 2) Крабовые палочки и сыр
- 3) Рыба целиком
- 4) Только специи

16. Какой нормативный документ определяет технологию приготовления полуфабрикатов?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Конституция ПМР
- 2) Технологическая карта
- 3) Акт инвентаризации
- 4) Меню на день

17. Какой способ упаковки используется для увеличения срока хранения?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Полиэтилен
- 2) Вакуумная упаковка
- 3) Пергаментная бумага
- 4) Газета

18. Какой из этих полуфабрикатов считается охлажденным?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Продукт, хранящийся при температуре +20°C
- 2) Продукт, подвергшийся термической обработке
- 3) Продукт, хранящийся при температуре от 0 до +4°C
- 4) Продукт, замороженный при -20°C

19. Что означает маркировка «ударопрочная упаковка»?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Упаковка легко вскрывается
- 2) Устойчива к механическим повреждениям
- 3) Легко воспламеняется
- 4) Предназначена для повторного использования

20. Какой отдел централизованного производства отвечает за контроль качества?

Тип вопроса: одиночный выбор

- 1) Отдел сбыта
- 2) Поварская бригада
- 3) Производственный цех
- 4) Лаборатория контроля качества