

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.05.02
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Технология рыбных кулинарных продуктов

Разработчик (и):

Шокина Ю.В.
ФИО

профессор
должность

д-р техн. наук, профессор
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 8 от 05 марта 2024 г.

Заведующий кафедрой ТПП


подпись

В.А. Гроховский

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>		
ПК-1 Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	<p>ИД-1 <small>ПК-1</small> Организует технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-2 <small>ПК-1</small> Использует нормативную и техническую документацию при организации технологического процесса.</p>	<p>сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающие товаропродвижение кулинарных продуктов на потребительский рынок; методологию идентификации, оценки и подтверждения соответствия кулинарных продуктов установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологию принятия решения о разработке технологии и производстве нового кулинарного продукта.</p>	<p>планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества кулинарных продуктов на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарных продуктов питания; анализировать причины брака кулинарных продуктов и предотвращать возможность его возникновения.</p>	<p>навыками организации и проведения технологического процесса производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.</p>	Задания ЛР, контрольная работа (для зфо)	Результаты текущего контроля

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Фрагментарные знания сырья, материалов, полу-фабрикатов, а также процессов производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвижение кулинарных продуктов на потребительский рынок; методологии идентификации, оценки и подтверждения соответствия кулинарных продуктов установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологии принятия решения о производстве нового кулинарного продукта.	Общие, но не структурированные знания сырья, материалов, полу-фабрикатов, а также процессов производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвижение кулинарных продуктов на потребительский рынок; методологии идентификации, оценки и подтверждения соответствия кулинарных продуктов установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологии принятия решения о производстве нового кулинарного продукта.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания сырья, материалов, полуфабрикатов, а также процессов производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвижение кулинарных продуктов на потребительский рынок; методологии идентификации, оценки и подтверждения соответствия кулинарных продуктов установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологии принятия решения о производстве нового кулинарного продукта.	Сформированные систематические знания сырья, материалов, полу-фабрикатов, а также процессов производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающих товаропродвижение кулинарных продуктов на потребительский рынок; методологии идентификации, оценки и подтверждения соответствия кулинарных продуктов установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологии принятия решения о производстве нового кулинарного продукта.
Наличие умений	Частично освоенное умение планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества кулинарных продуктов на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарных	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества кулинарных продуктов на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарных продук-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества кулинарных продуктов на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарных продук-	Сформированное умение планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества кулинарных продуктов на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; пользоваться нормативными документами, регламентирующими выпуск кулинарных продуктов питания; анализировать причины брака кулинарных

	продуктов питания; анализировать причины брака кулинарных продуктов и предотвращать возможность его возникновения.	тов питания; анализировать причины брака кулинарных продуктов и предотвращать возможность его возникновения.	тов питания; анализировать причины брака кулинарных продуктов и предотвращать возможность его возникновения.	продуктов и предотвращать возможность его возникновения.
Наличие навыков (владение опытом)	Фрагментарное применение навыков организации и проведения технологического процесса производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации и проведения технологического процесса производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков организации и проведения технологического процесса производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.	Успешное и систематическое применение навыков организации и проведения технологического процесса производства кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки мероприятий по оценке качества кулинарных продуктов из водных биологических ресурсов с целью оптимизации технологических процессов на всех его этапах.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

Перечень лабораторных работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
<i>Хорошо</i>	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
<i>Удовлетворительно</i>	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
<i>Неудовлетворительно</i>	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено.

3.2 Критерии и шкала оценивания контрольной работы

Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

В ФОС включен типовый вариант контрольного задания.

Контрольная работа включает в себя три вопроса по всему курсу дисциплины. Задание (номера вопросов контрольной работы) обучающийся выбирает по двум последним цифрам номера зачетной книжки. Номера вопросов для выполнения контрольной работы приведены в таблице.

Таблица – Номера вопросов для выполнения контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 3, 53	3, 14, 43	2,12, 33	4,16, 47	1, 10, 32	3, 22, 41	7,10, 52	1, 11, 49	2, 17, 38	1, 12, 29
1	5, 23, 40	3, 19, 33	4, 10, 47	6, 11, 51	2, 17, 32	2, 21, 53	4, 11, 37	1, 13, 29	9, 20, 45	1, 18, 53
2	5, 12, 50	8, 29, 51	6, 13, 36	8, 19, 43	3, 11, 44	4, 19, 52	6, 13, 47	2, 18, 46	7, 14, 53	5, 17, 37
3	7, 21, 49	4, 15, 52	7, 18, 45	7, 17, 41	4, 15, 28	7, 11, 22	8, 12, 34	2, 13, 53	6, 23, 50	3, 19, 46
4	4, 21, 45	7, 19, 32	1, 9, 40	3, 21, 35	5, 16, 48	1, 19, 52	3, 24, 38	4, 20, 42	5, 19, 46	5, 23, 53
5	5, 24, 51	9, 22, 50	2, 13, 30	2, 19, 47	6, 21, 48	8, 13, 39	5, 20, 53	7, 13, 52	4, 22, 41	3, 12, 38
6	2, 33,	5, 32,	3, 20,	5, 22,	7, 23,	9, 11,	6, 17,	3, 21,	5, 12,	3, 19,

	50	51	48	52	53	37	40	47	49	48
7	9, 16, 39	4, 17, 42	5, 11, 50	8, 23, 40	8, 14, 53	3, 13, 31	1, 24, 52	7, 23, 39	5, 18, 45	4, 21, 51
8	6, 14, 22	3, 10 50	7, 13, 49	6, 24, 53	9, 24, 33	2, 19, 29	2, 10, 28	8, 11, 27	9, 23, 35	4, 11, 38
9	2, 15, 52	1, 35, 48	2, 12, 44	4, 16, 51	1, 10, 39	3, 22, 49	8, 19, 53	9, 24, 34	7, 12, 50	1, 12, 38

В ФОС включены вопросы контрольной работы.

1. Приведите классификацию кулинарных изделий из сырья животного происхождения.
2. Приведите характеристику группы натуральных кулинарных изделий из рыбы и мяса. Опишите технологическую схему первичной обработки сырья животного происхождения на примере обработки костистой рыбы.
3. Опишите технологическую схему первичной обработки сырья животного происхождения на примере обработки хрящевой рыбы.
4. Опишите технологическую схему первичной обработки сырья животного происхождения на примере обработки головоногих моллюсков.
5. Опишите технологическую схему первичной обработки сырья животного происхождения на примере обработки двустворчатых моллюсков.
6. Опишите технологическую схему первичной обработки сырья животного происхождения на примере обработки ракообразных.
7. Опишите технологическую схему первичной обработки сырья животного происхождения на примере обработки мяса (мойка и зачистка, обвалка, жиловка, выделение отрубов, разделка на крупнокусковой и мелкокусковой полуфабрикаты, получение мясного фарша).
8. Опишите технологическую схему первичной обработки сырья животного происхождения на примере обработки птицы (удаление пера, опаливание, мойка, разделка на крупнокусковой и мелкокусковой полуфабрикаты).
9. Поясните, как проводят размораживание рыбы, опишите известные Вам способы.
10. Поясните, как проводят размораживание мяса и птицы. В чем достоинства и недостатки быстрого и медленного размораживания.
11. Поясните, какие факторы влияют на продолжительность размораживания.
12. Поясните, от каких факторов зависит качество (консистенция, ВУС, внешний вид, др.) размороженного полуфабриката из сырья животного происхождения.
13. Опишите основные способы тепловой обработки рыбы.
14. Опишите основные способы тепловой обработки мяса и птицы.
15. Опишите, как тепловая обработка влияет на выход готовой кулинарной продукции из мяса и рыбы.
16. Опишите кратко технологическую схему изготовления отварных натуральных кулинарных изделий (на примере изделий из мяса или рыбы).
17. Опишите кратко технологическую схему изготовления печеных натуральных кулинарных изделий (на примере изделий из рыбы).
18. Опишите кратко технологическую схему изготовления жареных натуральных кулинарных изделий (на примере изделий из мяса или рыбы).
19. Опишите кратко технологическую схему изготовления заливных, зельцев, изделий в желе (на примере изделий из мяса или рыбы).
20. Поясните механизм влияния способа тепловой обработки на величину потерь массы, питательных веществ (белков, жиров, углеводов).
21. Поясните, какие изменения происходят с жирами при тепловой обработке (физико-химические, органолептические).

22. Поясните, как тепловая обработка влияет на усвояемость, пищевую и биологическую ценность пищевого продукта.
23. Пищевая и биологическая ценность натуральных кулинарных изделий из мяса и рыбы.
24. Дефекты натуральных кулинарных изделий с мясом и рыбой. Причины возникновения и способы предупреждения.
25. Приведите характеристику группы мучных кулинарных изделий из мяса.
26. Приведите характеристику группы мучных кулинарных изделий из рыбы.
27. Опишите технологическую схему приготовления простого дрожжевого теста (для пиццы, осетинских пирогов, чебуреков, жареных пирожков с мясной и рыбной начинкой).
28. Опишите технологическую схему приготовления бездрожжевого теста (дляпельменей, мант, вареников).
29. Опишите технологическую схему приготовления сдобного дрожжевого теста (для пирогов, пирожков с мясной и рыбной начинкой).
30. Опишите технологическую схему приготовления пиццы с мясной начинкой (с курицей, с индейкой).
31. Опишите технологическую схему приготовления мант (с бараниной, говядиной, свининой и говядиной, «три мяса»).
32. Опишите технологическую схему приготовления вареников ипельменей с мясной начинкой.
33. Опишите технологическую схему приготовленияпельменей с рыбной начинкой.
34. Опишите технологическую схему приготовления жареных пирожков с рыбной начинкой.
35. Опишите технологическую схему приготовления жареных пирожков и чебуреков с мясной начинкой.
36. Опишите технологическую схему приготовления пирожков печеных с рыбной и мясной начинкой.
37. Опишите технологическую схему приготовления пирогов печеных с мясной и рыбной начинкой.
38. Пищевая и биологическая ценность мучных кулинарных изделий из мяса и рыбы.
39. Дефекты мучных кулинарных изделий с мясом и рыбой. Причины возникновения и способы предупреждения.
40. Тара, упаковка, требования к хранению мучных кулинарных изделий с мясом и рыбой.
41. Приведите характеристику группы вторых замороженных блюд из мяса.
42. Приведите характеристику группы вторых замороженных блюд из рыбы.
43. Дайте определение шоковой заморозке. В чем отличие от традиционного замораживания: анализ достоинств и недостатков .
44. Опишите технологическую схему приготовления лазаньи с мясной начинкой (быстрозамороженный полуфабрикат высокой готовности).
45. Опишите технологическую схему приготовления лазаньи с рыбной начинкой (быстрозамороженный полуфабрикат высокой готовности)
46. Опишите технологическую схему приготовления запеканки с рыбной начинкой (быстрозамороженный полуфабрикат высокой готовности).
47. Опишите технологическую схему приготовления рыбного или мясного плова (быстрозамороженный полуфабрикат высокой готовности).
48. Опишите технологическую схему приготовления солянки рыбной (быстрозамороженный полуфабрикат высокой готовности).
49. Пищевая и биологическая ценность вторых замороженных блюд.

50. Дефекты вторых замороженных блюд из мяса и рыбы. Причины возникновения и способы предупреждения.
51. Приведите характеристику группы кулинарных изделий из икры рыб.
52. Приведите характеристику группы кулинарных изделий – мясных и рыбных паштетов и пастообразных изделий.
53. Охарактеризуйте наиболее важные реологические показатели качества кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, мясных и рыбных паштетов и пастообразных изделий.
54. Опишите технологическую схему первичной обработки икры рыб.
55. Опишите технологическую схему приготовления рыбного масла.
56. Опишите технологическую схему приготовления мясного паштета. Дополнительное пищевое сырье, используемое при изготовлении мясных паштетов. Пищевые материалы, используемые при изготовлении мясных паштетов (структурообразователи, стабилизаторы, антиокислители).
57. Опишите технологическую схему приготовления рыбного паштета. Дополнительное пищевое сырье, используемое при изготовлении мясных паштетов. Пищевые материалы, используемые при изготовлении мясных паштетов (структурообразователи, стабилизаторы, антиокислители).
58. Пищевая и биологическая ценность кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, мясных и рыбных паштетов и пастообразных изделий.
59. Дефекты кулинарных изделий из икры рыб, рыбных масел, мясных и рыбных паштетов и пастообразных изделий. Причины возникновения и способы предупреждения
60. Приведите характеристику группы кулинарных изделий – супов.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	Работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
<i>Хорошо</i>	Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
<i>Удовлетворительно</i>	В работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
<i>Неудовлетворительно</i>	В работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена.

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	91 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Хорошо</i>	81 - 90	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Удовлетворительно</i>	60 - 80	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Неудовлетворительно</i>	менее 60	Зачетное количество баллов согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней и внешней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые вопросы и тестовое задание.

Комплект заданий диагностической работы

ПК-1: Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
1	<p>Тестовый вопрос: 1. Какой пищевой продукт можно отнести к категории натуральных мясных кулинарных изделий? Ответ: а) заливное; б) мясные биточки бстрозамороженные; в) мясная солянка.</p> <p>Тестовый вопрос 2: Предложите из приведенного ниже перечня основное сырье для разработки технологии мясного кулинарного изделия? Ответ: а) свинина; б) треска атлантическая; в) соль поваренная.</p> <p>Тестовое задание: Предложите мероприятие по оптимизации рецептурного состава нового кулинарного продукта из предложенного ниже перечня. Ответ: а) последовательное изготовление не менее 30 опытных образцов продукции с разным рецептурным составом с последующим исключением образцов с негодным рецептурным составом по результатам дегустаций экспертами; б) автоматизированное проектирование оптимальной рецептуры продукта по заданным критериям оптимальности с использованием метода нечеткого логического вывода в программной среде MatLab с изготовлением не более 5-7 опытных образцов с разными рецептурами для выявления функциональных зависимостей между параметром оптимизации и влияющими факторами – компонентами рецептурного набора; в) разработка одной новой рецептуры кулинарного продукта на основании базовой рецептуры на основе априорной информации.</p>
2	<p>Тестовый вопрос 1: Какой кулинарный продукт можно отнести к категории рубленых полуфабрикатов? Ответ: а) азу из говядины; б) котлета по-киевски; в) поджарка свинная.</p> <p>Тестовый вопрос 2: Предложите из приведенного ниже перечня пищевой ингредиент для разработки технологии инновационного молочного десерта? Ответ: а) сливки 33 %-ной жирности; б) мука амаранта; в) овсяные отруби.</p> <p>Тестовое задание: Предложите влияющий фактор при разработке плана эксперимента по оптимизации рецептурного состава нового кулинарного продукта – мясного рубленого полуфабриката, обогащенного белком в составе муки амаранта – из предложенного ниже перечня. Ответ: а) доля лука репчатого, % на общую массу полуфабриката; б) доля поваренной соли, % на общую массу полуфабриката; в) доля муки амаранта, % на общую массу полуфабриката.</p>
3	<p>Тестовый вопрос 1: Выберите из предложенного перечня верное определение понятия «кулинарная продукция».</p>

	<p>Ответ: а) кулинарная продукция - совокупность кулинарных блюд; б) кулинарная продукция - совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов; в) кулинарная продукция - совокупность полуфабрикатов.</p> <p>Тестовый вопрос 2: Предложите из приведенного ниже перечня пищевой ингредиент для разработки технологии инновационного молочного кулинарного продукта (творожная запеканка)?</p> <p>Ответ: а) инулин; б) витаминный премикс; в) молочная кислота.</p> <p>Тестовое задание: Предложите параметр оптимизации при разработке плана эксперимента по оптимизации рецептурного состава нового кулинарного продукта – молочного напитка (кисель молочный) из предложенного ниже перечня.</p> <p>Ответ: а) доля сахара, содержание в 100 г готового напитка; б) органолептические показатели готового напитка; в) комплексный показатель, усл. ед., включающий в себя оценку содержания сахара в 100 г готового продукта и суммарный балл органолептической оценки готового напитка с равновеликими коэффициентами весомости.</p>
4	<p>Тестовый вопрос 1: Выберите из предложенного перечня верное определение понятия «качество кулинарной продукции».</p> <p>Ответ: а) качество кулинарной продукции - совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств; б) качество кулинарной продукции - совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих исключительно ее органолептические свойства; в) качество кулинарной продукции - совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих исключительно ее гигиеническую безопасность.</p> <p>Тестовый вопрос 2: Предложите из приведенного ниже перечня пищевой ингредиент для разработки технологии инновационного мучного изделия с мясной начинкой?</p> <p>Ответ: а) отруби пшеничные; б) витаминный премикс; в) баранина.</p> <p>Тестовое задание: Предложите влияющий фактор при разработке плана эксперимента по оптимизации рецептурного состава нового кулинарного продукта – молочного напитка из предложенного ниже перечня.</p> <p>Ответ: а) доля сахара, содержание в г на 100 г готового напитка; б) органолептические показатели готового напитка; в) количество молочнокислых микроорганизмов на окончание срока годности напитка, КОЕ/г.</p>
5	<p>Тестовый вопрос 1: Как увеличение концентрации солевого раствора при посоле мясного полуфабриката в производстве запеченных кулинарных изделий (буженина) повлияет на скорость процесса просаливания?</p> <p>Ответ: а) способствует увеличению скорости просаливания; б) не окажет ни какого влияния; в) замедлит просаливание.</p> <p>Тестовый вопрос 2: Какой нормативно-технический документ устанавливает требования к безопасности кулинарных изделий из мяса?</p> <p>Ответ: а) СанПиН 2.3.2.1078 – 2001; б) ГОСТ 52349-2005; в) ТР ТС 022/2011.</p> <p>Тестовое задание: Предложите из приведенного ниже перечня пищевой ингредиент для разработки технологии мучного кулинарного изделия с мясной начинкой?</p> <p>Ответ: а) отруби пшеничные; б) мука ржаная; в) фруктоза.</p>