




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ


«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой Технологии
продукции и организации
общественного питания


Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.




Л.В. Левочкина
«22» декабря 2015 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология и организация производства блюд в ресторанах»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки заочная

Школа биомедицины

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Курс 4, семестр -

Лекции – 10 час.

Практические занятия – - час.

Лабораторные работы – 10 час.

Самостоятельная работа – 115 час.

Всего часов – 144 час.

Всего часов аудиторной нагрузки – 20 час.

Контрольные работы – не предусмотрены

Зачет – - курс

Экзамен – 4 курс

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

УМКД обсужден на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий кафедрой Л.В. Левочкина

Составитель: А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология и организация производства блюд в ресторанах»

Направление подготовки: **19.03.04** Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Учебно-методический комплекс дисциплины **«Технология и организация производства блюд в ресторанах»** разработан для студентов __4__ курса по направлению **19.03.04** **Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина **Технология и организация производства блюд в ресторанах** входит в дисциплину по выбору учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет __144__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__10__ часов), лабораторные занятия (__10__ часов), практические занятия (_-__ часов), самостоятельная работа студента (__115__ часа). Дисциплина реализуется на _4_ курсе в __ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.
- оценивание качества сырья и полуфабрикатов;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и

материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Дисциплина **«Технология и организация производства блюд в ресторанах»** логически и содержательно связана с такими курсами, как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства функциональных продуктов»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2)

Автор-составитель учебно-методического комплекса
к.т.н., доцент кафедры Технологии продукции
и организации общественного питания

_____ А.А. Кузнецова

Заведующий кафедрой Технологии продукции
и организации общественного питания

_____ Л.В. Левочкина



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


(подпись) Л.В. Левочкина
(Ф.И.О. рук. ОП)
«22» декабря 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий (ая) кафедрой
Технологии продукции и организации общественного
питания


(подпись) Л.В. Левочкина
(Ф.И.О. зав. каф.)
«22» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация производства блюд в ресторанах

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания**

профиль «Технология организации ресторанного дела»

Форма подготовки заочная

курс 4 семестр -
лекции 10 час.
практические занятия - час.
лабораторные работы 10 час.
в том числе с использованием МАО лек. - /пр. - /лаб. 4 час.
всего часов аудиторной нагрузки 20 час.
в том числе с использованием МАО 4 час.
самостоятельная работа 115 час.
в том числе на подготовку к экзамену 9 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект - семестр
зачет - курс
экзамен 4 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 №1332

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продукции и организации общественного питания, протокол №3 от «22» декабря 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Л.В. Левочкина
Составитель (ли): А.А. Кузнецова к.т.н., доцент

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Левочкина Л.В. _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's/Specialist's/Master's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile/ Specialization/ Master's Program «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Technology of production of public catering

Basic part of Block Б1.Б.ДБ. 5.1., 4 credits Basic part of Block

Instructor: Kuznetsova A A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- The purpose of discipline is a studying of rational ways of processing of food raw materials and technology of preparation of all categories of dishes and culinary products.

Learning outcomes:

PK-21 - readiness to develop criteria for evaluation of professional level of personnel for drawing up the training programs, to carry out personnel certification of production and to make decisions on results of certification

PK-24 - the ability to conduct research according to a given method and analyze the results of experiments

PK-25 - ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

PK-26 - the ability to measure and describe the experiments conducted, to prepare data for the compilation of reviews, reports and scientific publications; possession of statistical methods and means of processing experimental data of the research

Course description: The content of the course covers the ways of preparation of production of public catering from different types of raw materials — vegetables, grain, meat and meat products, fish, not fish seafood, eggs, cottage cheese are described, technologies flour culinary, candy stores and bakeries of products, and also production for special types of food are given: children's, dietary, etc. Material is stated according to modern hygienic requirements to quality and safety of food.

Main course literature:

1. Laboratory Workshop / Lipatova L.P. - 2nd ed., Rev. and add. - M.: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 376 pp.: 60x90 1/16. - (Higher Education: Undergraduate) (Binding) ISBN 978-5-00091-119-8 -

Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. Technology products catering: Textbook / A.S. Town Hall, B.A. Baranov, T.V. Shlenskaya et al.; by ed. A.S. Town Hall. - M.: Forum, SIC INFRA-M, 2016. - 240 pp.: 60x90 1/16. - (Higher education) (Cover) ISBN 978-5-00091-131-0 - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

3. Technology of catering products: A textbook for bachelors / A.S. Ratushny - Moscow: Dashkov and K, 2016. - 336 pp.: 60x90 1/16. - (Applied baccalaureate) (Binding) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 copies. - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

4. Technology products catering in questions and answers. Part I
Bochkareva Z.A., Avrorov V.A., Kurochkin A.A., Shaburova G.V. Penza State Technological University. 2012. - 82 p.

<https://e.lanbook.com/book/62572>

5. Technology products catering in questions and answers. Part II
Bochkareva Z.A., Avrorov V.A., Kurochkin A.A., Shaburova G.V. Penza State Technological University. 2012. - 135 p.

<https://e.lanbook.com/book/62573>

Form of final knowledge control: examination

АННОТАЦИЯ

Курс «**Технология и организация производства блюд в ресторанах**» входит в блок Б1.В.ДВ.5.1 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Оборудование продукции общественного питания», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня у обучающихся готовности к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов, к организации и осуществлению технологического процесса производства продукции общественного питания.

В программу курса входит изучение технологии приготовления блюд из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц, творога, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Целью дисциплины «**Технология и организация производства блюд в ресторане**» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии приготовления кулинарной продукции.

Цель дисциплины – это изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции в ресторанах.

Задачи:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

Для успешного изучения дисциплины **«Технология и организация производства блюд в ресторане»** у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Алгоритм исследования по заданной методике
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	способами и методиками анализа результатов эксперимента
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки	Знает	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
	Владеет	критериями оценки проводимых экспериментов, техникой подготовки данных

экспериментальных данных проведенных исследований		для составления обзоров и отчетов.
---	--	------------------------------------

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «**Технология и организация производства блюд в ресторане**» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, интерактивные лекции.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ –10 час.

Тема 1. Супы заправочные (1 час.).

Подготовка компонентов для супов. Правила варки бульонов. Ассортимент и технология заправочных супов

Тема 2. Технология соусов (2 час.).

Технология красных и сметанных соусов .

Технология красного соуса и его производных. Технология сметанного соуса и и его производных. Требования к качеству соусов.

Технология белых и молочных соусов

Технология белого соуса и его производных. Технология молочного соуса и и его производных. Требования к качеству соусов.

Технология холодных и яично-масляных соусов

Технология соусов на растительном масле. Технология соусов на уксусе. Масляные смеси. Заправки на растительном масле. Технология яично-масляных соусов. Требования к качеству соусов.

Тема 3. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. (2 час.).

Технология блюд из жаренного мяса и субпродуктов.

Технология блюд из тушеного мяса и субпродуктов .

Технология блюд из запеченного мяса и субпродуктов.

Изделия из мясной рубленой массы

Тема 4. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов(2 час.).

Технология блюд из отварной тушеной и жареной рыбы.

Технология блюд их нерыбных продуктов моря.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК(1 час.).

Бутерброды. Салаты и винегреты.

Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Холодные блюда и закуски из рыбы.

Холодные блюда и закуски из мяса. Холодные блюда и закуски из яиц.

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД (1 час.).

Желированные сладкие блюда.

Горячие сладкие блюда.

Замороженные сладкие блюда.

Тема 7. Технология мучных кондитерских изделий (1 час.).

Технология бисквитного, песочного, заварного, пряничного и воздушного теста.

Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ –10 час.

Лабораторное занятие №1 (2 час.)

«Холодные блюда и закуски».

1. Ознакомиться с организацией труда в холодном цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве холодных блюд и закусок с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику отпуска холодных блюд и закусок
4. Определить органолептическим способом качество приготовленного теста и изделий из него.

Лабораторное занятие №2 (4 час.)

«Технология блюд из мяса и рыбы».

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.
2. Выработать практические навыки при производстве блюд из мяса и рыбы с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из мяса и рыбы.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

Лабораторное занятие №3 (4 час.)

«Технология сладких и мучных кондитерских блюд»

1. Ознакомиться с организацией труда в горячем цехе (производственной лаборатории), инвентарем, оборудованием и безопасными приемами труда.

2. Выработать практические навыки при производстве сладких блюд и мучных кондитерских изделий с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику сладких блюд и мучных кондитерских изделий.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд и изделий.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Технология и организация производства блюд в ресторанах»** представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Супы заправочные	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов супов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
			организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
2.	Тема 2. Технология соусов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов соусов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест
			организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
3.	Тема 3. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов мясного сырья,	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
			организационный процесс приготовления и		
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		

			оформления, новые виды сырья для мясных блюд	ПР-4 - реферат	
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
4.	Тема 4. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов мясного сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для рыбных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
5.	Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для холодных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		

			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
6	Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для сладких блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
7	Тема 7. Технология мучных кондитерских изделий	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I
Бочкарева З.А., Авроров В.А., Курочкин А.А., Шабурова Г.В. / Пензенский государственный технологический университет. 2012. – 82 с.
<https://e.lanbook.com/book/62572>
2. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II
Бочкарева З.А., Авроров В.А., Курочкин А.А., Шабурова Г.В. / Пензенский государственный технологический университет. 2012. – 135 с.
<https://e.lanbook.com/book/62573>
3. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / [авт. кол. : А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. С-Петербург : Троицкий мост , 2010. - 735 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358426&theme=FEFU>

Дополнительная литература

1. Рензяева Т.В. Назимова Г.И. Марков А.С. Технология кондитерских изделий: учеб. Пособие / КемТИПП ,2015 – 161 С.
<http://e.lanbook.com/view/book/72024/>

2. Технология продукции общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская / Москва : ДеЛи плюс, 2013. – 430 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731989&theme=FEFU>
3. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов; в 2 т / под ред. А.С. Ратушного, М. : Мир , 2007 – 416с.
4. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353463&theme=FEFU>
5. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов; в 2-х т / под ред. А.С. Ратушного, 2-е изд. М. : Мир , 2007 – 351с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.

<http://xn---7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины **«Технология и организация производства блюд в ресторанах»** раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с

учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с последующим обсуждением. Темы рефератов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических и лабораторных занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением,

технологическим оборудованием и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

- Тепловое оборудование;
- Электромеханическое оборудование;
- Кухонный инвентарь, столовая посуда.
- Холодильное оборудование
- Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,
- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)

Читальный зал Научной библиотеки ШБМ с открытым доступом к фонду (корпус М, 2 этаж)



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Технология и организация производства блюд в
ресторанах»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного питания»
Форма подготовки заочная

**Владивосток
2014**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Сентябрь 2018	Подготовка рефератов	10	Зачет
2	Сентябрь 2018	Подготовка презентации	18	Зачет
3	Сентябрь 2018	Подготовка к семинару	5	Зачет
4	Сентябрь 2018	Подготовка к лабораторному занятию	5	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания рефератов по заданной теме, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносятся на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Ассортимент, технология и способы подачи щей и борщей.
2. Ассортимент, технология и способы подачи солянок и рассольников
3. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи супов прозрачных и супов-пюре
4. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи молочных и сладких супов
5. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи салатов и винегретов
6. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи бутербродов
7. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи овощных блюд
8. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из яиц и творога
9. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из макаронных изделий
10. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из круп
11. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из птицы, дичи и кролика
12. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбы
13. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из морепродуктов
14. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из субпродуктов
15. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из жареного мяса
16. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из запеченного мяса
17. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рыбной котлетной массы

18. Ассортимент, технология приготовления и способы подачи блюд из рубленого мяса
19. Ассортимент и технология соусов на загустителях
20. Ассортимент, технология и способы подачи сладких железированных блюд
21. Ассортимент, технология и способы подачи мучных блюд
22. Технология мучных кулинарных изделий
23. Ассортимент, технология и способы подачи холодных и горячих напитков



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Технология и организация производства блюд в
ресторанах»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская
программа «Технология продукции и организация общественного
питания»

Форма подготовки заочная

Владивосток

2014

Паспорт ФОС

по дисциплине «Технология и организация производства блюд в ресторанах»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, как проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ. проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	критериями оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Алгоритм исследования по заданной методике
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	способами и методиками анализа результатов эксперимента
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением	Знает	статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Владеет	критериями оценки проводимых экспериментов, техникой подготовки данных для составления обзоров и отчетов.
---	---------	---

КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Супы заправочные	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-4 Пр-2 – итоговый тест
2.	Тема 2. Технология соусов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов соусов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов</p> <p>Умеет с учетом</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 5-7 Пр-2 – итоговый тест

			<p>теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>		
3.	Тема 3. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов мясного сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для мясных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 8-10 Пр-2 – итоговый тест
4.	Тема 4. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-	<p>Знает Технологические особенности различных видов мясного сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для рыбных блюд</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 -	Зачет Вопросы 11-13 Пр-2 – итоговый тест

		26	<p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	реферат	
5.	Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	<p>Знает Технологические особенности различных видов сырья, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для холодных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 14-17 Пр-2 – итоговый тест
6	Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ПК-21 ПК-24 ПК-25	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум,	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест

		ПК-26	сырья для сладких блюд	ПР-4 - реферат	
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс приготовления и отпуска готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
7	Тема 7. Технология мучных кондитерских изделий	ПК-21 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Знает Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 20-26 Пр-2 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции, организовать все этапы технологического процесса, применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов		
			Владеет методиками основных параметров технологических процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий		

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций
по дисциплине «Технология и организация производства блюд в
ресторане»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	знает (пороговый уровень)	Технологические особенности различных элементов дизайна из различных видовов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Знание технологических особенностей различных элементов дизайна из различных видовов теста, шоколада, сахаристых полуфабрикатов, овощей и фруктов	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть технологических примов и методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	С учетом теоретических знаний вести процесс отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Умение организовывать этапы отделки, оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и отпуска готовой продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методиками основных параметров технологических процессов оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Инструментами, методами и методиками оформления и подачи различных категорий блюд и кулинарной продукции	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их	85-100

				результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знает (пороговый уровень)	Организационный процесс приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	знание основных понятий по организации процесса оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления технологического процесса	45-64
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса приготовления и оформление сложной ресторанной продукции	Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы практических навыков в приготовлении и оформлении ресторанной продукции	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции,	Владение теоретическим и практическими навыками и приемами приготовления и оформления сложной ресторанной	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные	85-100

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в производстве сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять на практике изученные отечественные и зарубежные инновационные технологии производства ресторанной продукции	Теоретическое и практическое применение изученных отечественных и зарубежных инновационных технологий производства ресторанной продукции	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	65-84
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления ресторанной продукции, инновационными технологиями в ресторанной сфере	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления сложной ресторанной продукции	85-100

			десертов		
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знает (пороговый уровень)	Практические методы отечественных и зарубежных инновационных технологий полуфабрикатов в сфере производства ресторанной продукции	Теоретическое знание практических методов исследования пищевого сырья	Способность раскрыть суть практических методов в области оформления ресторанной продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Умение работать с таблицами и справочными материалами, умение применять методы исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Способность обосновывать и применять полученные результаты на предприятиях общественного питания	65-84
	владеет (высокий)	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике	Владение способностью понимания требований, предъявляемых к содержанию и последовательности проведения исследований по заданной методике	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно проводить исследования по заданной методике и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценка отлично выставляется студенту, у которого сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет успешно объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
85-76	«хорошо»	Оценка хорошо выставляется студенту, у которого хорошо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Умеет частично объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, у которого слабо сформированы знания по физико-химическим процессам, протекающим в пищевых продуктах в процессе технологической обработке. Способен объяснять изменения свойств, полуфабрикатов и готовой продукции с точки зрения физико-химических процессов. Слабо владеет знаниями, проведения технологических процессов производства пищевой продукции, позволяющими выпускать продукцию с высокими органолептическими показателями и безопасную для здоровья потребителя.
60-0	«не-удовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной

		части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
--	--	---

Тесты СУПЫ

1. Отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, птицы, рыбы, называется:
 - а) бульоном
 - б) студнем
 - в) заливным
 - г) супом

2. Продолжительность варки бульона из свиных костей:
3. К особенностям приготовления заправочных супов не относится:
 - а) варят супы при слабом кипении
 - б) бульоны готовят с использованием оттяжек
 - в) в супы вводят пшеничную муку
 - г) морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют

4. В детском и диетическом питании широко распространены и рекомендуются следующие виды супов:
 - а) холодные супы
 - б) пюреобразные супы
 - в) заправочные супы
 - г) сладкие супы

5. Кости свинокопченостей не входят в рецептуру супа
 - а) щи суточные
 - б) борщ флотский
 - в) супы с бобовыми
 - г) щи уральские

6. Пассерованные овощи закладывают в борщи:
 - а) за 20 мин до готовности
 - б) за 5 мин до готовности
 - в) за 10-15 мин до готовности
 - г) вместе с капустой

7. Подготовленные соленые огурцы для рассольника:

- а) бланшируют
- б) припускают
- в) пассеруют
- г) бреззируют

8. Картофель для супов картофельных нарезают:

- а) бочонками, брусочками, кубиками
- б) дольками, кубиками, ломтиками
- в) дольками, ломтиками, кружочками
- г) дольками, брусочками, кубиками

9. В состав супа харчо обязательно входит следующая крупа:

- а) овсяная
- б) рисовая
- в) перловая
- г) гречневая

10. Молочные супы реализуют в течение:

- а) 30-40 мин
- б) 15-20 мин
- в) 90-120 мин
- г) 3-4 ч

Тесты Мясо

1. Котлеты натуральные из филе птицы (дичи) отпускают с соусом:

- а) луковым с горчицей
- б) белым с рассолом
- в) сметанным с хреном
- г) паровым с грибами

2. Особенностью приготовления блюда “Цыпленок табака” является:

- а) отваривание в концентрированном бульоне
- б) жарка на сковороде под прессом
- в) жарка во фритюре
- г) запекание в духовом шкафу с помидорами

3. К блюдам из рубленой птицы относятся:

- а) котлеты пожарские
- б) котлеты по-московски
- в) котлеты славянские
- г) котлеты по-киевски

4. Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным?

- а) жарка, варка
- б) жарка, тушение
- в) жарка, запекание
- г) все вышеперечисленное

5. По какой причине происходит снижение пищевой ценности жиров при жарении:

- а) уменьшение содержания жирорастворимых витаминов, фосфолипидов, незаменимых жирных кислот и др.
- б) появление в жире неусвояемых компонентов
- в) образование токсичных веществ
- г) все вышеперечисленное

6. Нанесение на поверхность кусков мяса или других продуктов тонкого слоя муки, молотых сухарей называют

- а) панированием
- б) обвалкой
- в) зашпыванием
- г) брезированием

7. К каким видам полуфабрикатов относятся антрекот, эскалоп, шницель?

- а) к крупнокусковым
- б) к порционным
- в) к мелкокусковым
- г) ко всем перечисленным

8. Какова должна быть масса натуральных порционных полуфабрикатов?

- а) 50-80 г
- б) 80-125 г
- в) 150-200 г
- г) 125-150 г

9. Причины, вызывающие изменение массы мяса:

- а) переход коллагена в глютин
- б) денатурация белка
- в) выпрессовывание влаги, жиров
- г) все вышеперечисленное

10. Причины, вызывающие изменение цвета мяса при тепловой обработке:

- а) изменение жира
- б) изменение витаминов
- в) изменение белков

г) все вышеперечисленное

11. Какая ткань мяса имеет самую низкую пищевую ценность?

- а) мышечная б) соединительная в) жировая г) костная

12. Какие отрубы говяжьей туши используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашины, мякоть шеи, обрезь
б) плечевую и заплечную часть
в) тазобедренную часть
г) толстый и тонкий край, вырезку

13. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?

- а) селезенка, желудок
б) сердце, язык
в) ножки свиные, уши
г) все вышеперечисленное

14. Какие полуфабрикаты считают рубленными?

- а) биточки, шницели
б) азу, бефстроганов
в) рагу, шашлык
г) все вышеперечисленное

15. На 1 кг котлетного мяса берут (приготовление котлетной массы):

- а) Хлеба – 40%; воды – 35%
б) Хлеба – 35%; воды – 40%
в) Хлеба – 30%; воды – 25%
г) Хлеба – 25%; воды – 30%

16. К натуральным рубленным полуфабрикатам относят:

- а) Бифштекс рубленый
б) Биточки
в) Тефтели
г) Шницель

17. В печень по-строгановски добавляют:

- а) Молочный соус
б) Томатный соус
в) Сметанный соус

г) соус Майонез

18. К мелкокусковым полуфабрикатам относится:

- а) Поджарка
- б) Лангет
- в) Бифштекс
- г) Антрекот

19. Бефстроганов из говядины нарезают из:

- а) Лопаточной части
- б) Боковой и наружной части задней ноги
- в) Корейки
- г) Вырезки, толстого и тонкого края

20. К блюдам из тушеного мяса относят:

- а) Азу
- б) Эскалоп
- в) Бифштекс с яйцом
- г) Антрекот

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент, технология блюд из фаршированных овощей, обоснование подбора овощей для фарширования.
2. Технология, ассортимент мучных кулинарных изделий.
3. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.
4. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.
5. Ассортимент, технология блюд из отварных и припущенных овощей.
6. Ассортимент, технология блюд из отварной и припущенной рыбы, подбор и подготовка сырья.
7. Сырье и материалы для мучных блюд
8. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на уксусе.
9. Ассортимент, технология блюд из яиц.
10. Ассортимент, технология горячих сладких блюд.
11. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных и сладких супов.

12. Жарка мяса порционным куском, антрекот, ромштекс, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
13. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из морских водорослей. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
14. Классификация соусов.
15. Ассортимент, технология блюд из творога, характеристика сырья.
16. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству томатных соусов.
17. Тушение мяса с гарниром, способы тушения, ассортимент, характеристика и подбор сырья.
18. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству сметанных соусов.
19. Блюда из отварного мяса режимы, ассортимент и подача, требования к сырью и способы его подготовки.
20. Ассортимент, технология блюд из жареных овощей.
21. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству супов из бобовых, круп и макаронных изделий.
22. Жарка мяса мелким куском, ассортимент и условия реализации, характеристика и подбор сырья.
23. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из овощной массы.
24. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству рассольников.
25. Классификация сладких блюд.
26. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации горячих закусок.
27. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству мясных заливных блюд.
28. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству молочных соусов.
29. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству щей.
30. Ассортимент, технология нежелированных холодных сладких блюд.
31. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству яично-масляных соусов.
32. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству смешанных салатов
33. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству белых соусов па мясных и рыбных бульонах.
34. Технология приготовления, ассортимент и условия реализации блюд из мясных субпродуктов.

35. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству овощных закусок.
36. Жарка мяса порционным куском, бифштекса, лангета, условия реализации, характеристика и подбор сырья.
37. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из двухстворчатых моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
38. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству холодных блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы.
39. Рассыпчатые каши, соотношение компонентов, технологическое назначение, условия реализации.
40. Варка птицы, режимы варки, условия реализации.
41. Технология, условия реализации заливных блюд из рыбы.
42. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству соусов на растительном масле
43. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из брюхоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
44. Паштеты, технология, ассортимент, требования к качеству.
45. Тушение мяса без гарнира, характеристика и подбор сырья.
46. Ассортимент, технология изделий из рыбной котлетной массы.
47. Технология заварного теста, механизм образования полости, ассортимент изделий.
48. Классификация и характеристика супов.
49. Ассортимент, технология тушенной и запеченной рыбы, подбор и подготовка сырья, режимы запекания.
50. Санитарно-технологические требования к производству и реализации холодных блюд и закусок.
51. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из головоногих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
52. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству борщей.
53. Ассортимент, технология блюд мясной котлетной массы, характеристика и подбор сырья, характеристика и подбор сырья.
54. Основные принципы подбора соусов к блюдам.
55. Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из ракообразных моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
56. Значение холодных блюд и закусок и их место в рационе питания человека.

- 57.Порционные блюда из жаренных свинины и баранины, характеристика и подбор сырья.
- 58.Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству красных соусов.
- 59.Технология, ассортимент, требования к качеству блюд из иглокожих моллюсков. Обоснование приемов первичной и тепловой обработки.
- 60.Холодные блюда и закуски из жареных и отварных мясопродуктов, ассортимент и условия реализации.
- 61.Ассортимент, технология блюд из жареной рыбы, подбор и подготовка сырья.
- 62.Ассортимент, технология железированных сладких блюд.
- 63.Классификация, технология, условия реализации бутербродов.
- 64.Ассортимент, технология блюд из рубленого мяса, характеристика и подбор сырья.
65. Технология, ассортимент, условия подачи и требования к качеству прозрачных супов. Механизм осветления супов.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки.

Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки практических и семинарских занятий.

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

