




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**Дальневосточный федеральный университет**  
(ДВФУ)


---

### ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

  
Л.В. Левочкина  
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

  
Ю.В. Приходько  
«14» июня 2019 г.

### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

#### «Технология продукции общественного питания»

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

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»  
Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Департамент пищевых наук и технологий  
Курс 3, семестр 6  
Лекции 54 час.  
Практические занятия –      час.  
Лабораторные работы – 72 час.  
Самостоятельная работа – 27 час.  
Всего часов – 180 час.  
Всего часов аудиторной нагрузки – 126 час.  
Контрольные работы –      не предусмотрены  
Зачет –      семестр  
Экзамен – 6 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП:

Левочкина Л.В.

Составитель:

А.А. Кузнецова

## АННОТАЦИЯ

### учебно-методического комплекса дисциплины «Технология продукции общественного питания»

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

Образовательная программа: «**Технология продукции и организация общественного питания**»

Учебно-методический комплекс дисциплины «**Технология продукции общественного питания**» разработан для студентов \_\_3\_\_ курса по направлению **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ОС 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 продукции общественного питания**» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет \_\_180\_\_ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (\_\_54\_\_ часов), лабораторные занятия (\_\_72\_\_ часов), практические занятия (\_\_-\_\_ часов), самостоятельная работа студента (\_\_27\_\_ часа). Дисциплина реализуется на \_\_3\_\_ курсе в \_\_6\_\_ 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 продукции общественного питания»** 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 общекультурных, общепрофессиональных и 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

Департамента пищевых

наук и технологий \_\_\_\_\_ А.А. Кузнецова

Директор Департамента

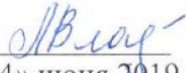
пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Ю.В. Приходько



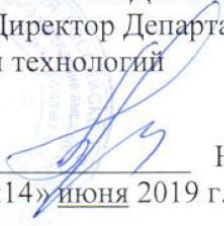
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

## ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина  
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор Департамента пищевых наук  
и технологий

 Ю.В. Приходько  
«14» июня 2019 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Технология продукции общественного питания

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

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

#### Форма подготовки очная

курс   3   семестр   6    
лекции  54  час.  
лабораторные работы  72  час.  
в том числе с использованием МАО лек.   7  /пр.       /лаб.  10  час.  
всего часов аудиторной нагрузки  126  час.  
в том числе с использованием МАО  17  час.  
самостоятельная работа   27  час.  
в том числе на подготовку к экзамену        час.  
курсовая работа / курсовой проект   КР     6   семестр  
зачет        семестр  
экзамен   6   семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Руководитель ОП \_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина  
Составитель (ли): \_\_\_\_\_ А.А. Кузнецова

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор ДПНиТ \_\_\_\_\_

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор ДПНиТ \_\_\_\_\_

(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.23, 5 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:**

OPK-2 ability to develop actions for improvement of technological processes of production of food of different function PK-6 ability to organize document flow on production at the enterprise of food, to use standard, technical, technological documentation in conditions of production of production of food

PK-1 ability to use technical means for measurement of key parameters of technological processes, properties of raw materials, semi-finished products and quality of finished goods, to organize and carry out technological process of production of food

PK-6 ability to organize document flow on production at the enterprise of food, to use standard, technical, technological documentation in conditions of production of production of food

PK-7 ability to organize preparations and registrations of complex restaurant products, bakery, flour confectionery and desserts taking into account quality and safety of process of preparation and finished goods

PK-8 ability to introduce in domestic restaurant has put foreign innovative production technologies of production

PC-9 the ability to analyze and evaluate the performance of the production activity control system, search, select and use new information in the development of the food and hospitality industry

PK-28 ability to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experiment on production of food

**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:**

**Main 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>

**Form of final knowledge control:** examination

## АННОТАЦИЯ

Курс «Технология продукции общественного питания» входит в блок Б1.Б 23 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 час. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства функциональных продуктов»

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения способов первичной обработки и технологии приготовления всех групп блюд 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.

**Цель** дисциплины «Технология продукции общественного питания» 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.

### **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 продукции общественного питания» 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	
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать и реализовывать мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
	Владеет	оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
	Умеет	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания
	Умеет	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Владеет	Способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документацию
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Технологию приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
	Умеет	организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Принципами осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции общественного питания
ПК-8 умение внедрять в отечественное	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий

ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления и мучных кондитерских изделий
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Способы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства
	Умеет	оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеет	Способами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска и выбора новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, лекция-визуализация, имитационная игра, метод интеллект- карт.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Глава 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ ( 5 час.)**

#### **Тема 1. Супы заправочные (1 час.).**

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

#### **Тема 2. Технология щей, борщей и рассольников. (2 час.).**

Технология и правила подачи щей, борщей и рассольников. Требования к качеству супов.

**Тема 3. Технология картофельных супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Супы прозрачные. (1 час.)**

Технология и правила подачи картофельных супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Технология супов прозрачных. Требования к качеству супов.

**Тема 3. Технология молочных, холодных и сладких супов. (1 час)**

Технология и правила подачи молочных, холодных и сладких супов. Требования к качеству супов.

**МАО - Закрепление технологии приготовления супов с помощью интеллект-карт (1 час)**

**Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ (4 час.).**

**Тема 1. Технология красных и сметанных соусов (2 час.).**

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

**Тема 2. Технология белых и молочных соусов (1 час.).**

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

**Тема 2. Технология холодных и яично-масляных соусов (1 час.)**

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

**МАО - Закрепление технологии приготовления соусов с помощью интеллект-карт (1 час)**

**Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ (4 час.).**

**Тема 1. Производство овощных полуфабрикатов (1 час.).**

Характеристика овощного сырья. Производство полуфабрикатов из корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени.

### **Тема 2. Блюда из отварных, припущенных и тушеных овощей (2 час.)**

Технология блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей.  
Требования к качеству блюд.

### **Тема 3. Блюда из жареных и запечённых овощей (1 час.).**

Технология блюд из жареных и запечённых овощей. Требования к качеству блюд.

## **Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 час.).**

### **Тема 1. Механическая и тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий(0,5 час.).**

Правила механической обработки круп, бобовых и макаронных изделий.  
Правила варки каш.

### **Тема 2. Блюда из круп (2 час.).**

Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Технология блюд на основе каш: котлеты, биточки, запеканки и пудинги.

### **Тема 3. Блюда из бобовых и макаронных изделий (1,5 час.).**

Правила варки бобовых и макаронных изделий. Технология блюд из бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд

## **Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ (6 час.)**

### **Тема 1. Характеристика мясного сырья. Выработка полуфабрикатов. (1 час.)**

Характеристика мясного сырья. Выработка полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

### **Тема 2. Отварное и тушеное мясо и мясные продукты (1 час.)**

Правила варки мяса. Технология блюд из отварного мяса. Правила тушения мяса крупным. Порционным и мелким куском. Технология блюд из тушеного мяса. Требования к качеству блюд.

### **Тема 3. Жареное мясо и мясные продукты. (2 час.)**

Правила жарения мяса крупным, порционным и мелким куском. Технология блюд из жареного мяса. Требования к качеству блюд.

### **Тема 4. Изделия из мясной рубленой массы. (1 час.)**

Состав натуральной рубленой массы, состав котлетной массы. Технология блюд из котлетной и натуральной рубленой массы. Требования к качеству блюд.

### **Тема 5. Запеченное мясо и мясные продукты (1 час.)**

Правила запекания мяса крупным и порционным куском. Технология блюд из запеченного мяса. Требования к качеству блюд.

**МАО - Закрепление технологии приготовления мясных блюд с помощью интеллект-карт (1 час)**

## **Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА (4 час.)**

### **Тема 1. Характеристика сырья. Выработка полуфабрикатов.**

Обработка птицы, дичи и кроликов. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кроликов. Ассортимент полуфабрикатов. (2 час.)

### **Тема 2. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кроликов**

Технология блюд из отварной, тушеной и жареной птицы, дичи и кроликов. Требования к качеству блюд. (2 час.)

## **Глава 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ (6 час.)**

### **Тема 1. Характеристика рыбного сырья. Выработка полуфабрикатов. (1 час.)**

Характеристика рыбного сырья. Способы размораживания рыбы и морепродуктов. Выработка полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из отварной и припущенной рыбы. (1,5 час.)**

Правила припускания и варки целой рыбы и порционными кусками.

Технология блюд из вареной и припущенной рыбы. Требования к качеству блюд.

### **Тема 3. Блюда из тушеной и жареной рыбы. ( 2 час.)**

Правила тушения и жарки целой рыбы и порционными кусками. Технология блюд из тушеной и жареной рыбы. Требования к качеству блюд.

### **Тема 4. Блюда их нерыбных продуктов моря. (1,5 час.)**

Правила и режимы тепловой обработки нерыбных продуктов моря.

Технология блюд из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству блюд.

**МАО - Закрепление технологии приготовления рыбных блюд с помощью интеллект-карт (1 час)**

## **Глава 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК (6 час.)**

### **Тема 1. Бутерброды. Салаты и винегреты.**

Классификация бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

Требования к качеству блюд. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей и винегреты. Требования к качеству блюд. (2 час.)

### **Тема 2. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Холодные блюда и закуски из рыбы.**

Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству блюд. (2 час.)

### **Тема 3. Холодные блюда и закуски из мяса. Холодные блюда и закуски из яиц.**

Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Технология и ассортимент холодных блюд и закусок из яиц. Требования к качеству блюд. (2 час.)

## **Глава 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА (2 час.)**

### **Тема 1. Блюда из яиц. (1 час.)**

Требования к качеству яичных продуктов. Технология блюд из яиц.

### **Тема 2. Блюда из творога. (1 час.)**

Требования к качеству творога. Технология блюд из творога.

## **Глава 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД (6 час.)**

### **Тема 1. Кисели и компоты. Замороженные сладкие блюда. (2 час.)**

Общие правила варки киселей и компотов. Технология и ассортимент киселей и компотов. Технология и ассортимент замороженных сладких блюд.

Требования к качеству сладких блюд.

### **Тема 2. Желированные сладкие блюда. (2 час.)**

Технология и ассортимент желе, муссов, кремов. Требования к качеству желированных сладких блюд.

### **Тема 3. Горячие сладкие блюда. (2 час.)**

Технология и ассортимент суфле (воздушных пирогов), сладких пудингов и горячих блюд из яблок. Требования к качеству горячих сладких блюд.

**МАО - Закрепление технологии приготовления сладких блюд с помощью интеллект-карт (1 час)**

## **Глава 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (7 час.)**

### **Тема 1. Технология мучных блюд и гарниров. (1 час.)**

Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технология блинчиков, пельменей и вареников. Технология мучных гарниров. Требования к качеству блюд.

### **Тема 2. Технология мучных кулинарных изделий. (2 час.)**

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий. Технология дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Технология и ассортимент мучных кулинарных изделий. Требования к качеству.

### **Тема 3. Технология мучных кондитерских изделий. (2 час.)**



Технологически параметры приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Технология бисквитного, песочного, заварного, пряничного и воздушного теста.

#### **Тема 4. Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. (2 час.)**

Технологические параметры производства отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Виды кремов: сливочные, белковые, «Шарлот» и «Гляссе», заварные, из сливок, творожный, из сыра. Требования к качеству кремов.

**МАО - Закрепление технологии приготовления мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий с помощью интеллект-карт (2 час)**

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ (72 ЧАС.)**

#### **Лабораторное занятие №1 (6 час.)**

##### **Занятие 1. «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 (6 час.)**

##### **Занятие 2. «Технология супов».**

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

### **Лабораторное занятие №3 (6 час.)**

#### **Занятие 3. «Технология соусов».**

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

### **Лабораторное занятие №4 (6 час.)**

#### **Занятие 4. «Технология блюд из овощей и круп».**

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

### **Лабораторное занятие №5 (6 час.)**

#### **Занятие 5. «Технология блюд из мяса».**

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 с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из мяса.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

### **Лабораторное занятие №6 (6 час.)**

#### **Занятие 6. «Технология блюд из мяса птицы».**

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 птицы с учетом качества, и требований к безопасности готовой продукции.
3. Приготовить, оформить и отработать технику блюд из мяса птицы.
4. Определить органолептическим способом качество приготовленных блюд.

### **Лабораторное занятие №7 (6 час.)**

#### **Занятие 7. «Технология блюд из рыбы и морепродуктов».**

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

### **Лабораторное занятие №8 (6 час.)**

#### **Занятие 8. «Технология блюд из яиц и творога».**

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

#### **Лабораторное занятие №9 (6 час.)**

##### **Занятие 9. «Технология мучных блюд».**

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

#### **Лабораторное занятие №10 (8час.)**

##### **Занятие 10. «Технология мучных кулинарных изделий».**

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

#### **Лабораторное занятие №11 (5час.)**

**Занятие 11. Лабораторное занятие «Технология отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий» с использованием методов активного обучения:**

**МАО - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.**

**Цель методов:** Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения, аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

**Задача:** Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы производства отделочных полуфабрикатов, правильно использовать отделочный полуфабрикат с учетом мучного кондитерского изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

### **Лабораторное занятие №12 (5 час.)**

**Занятие 12. Лабораторное занятие «Технология мучных кондитерских изделий» с использованием методов активного обучения:**

**МАО - Решение ситуационных задач. Анализ производственных ситуаций.**

**Цель методов:** Закрепить полученные теоретические знания по приготовлению различных видов теста, различных отделочных полуфабрикатов. Сформировать умение применять их на практике, а также анализировать и обобщать, принимать и обосновывать решения,

аргументировано их защищать в дискуссии, взаимодействовать, управлять процессом в динамике его развития.

**Задача:** Группа студентов разбивается на команды. Каждой команде выдается смешанный набор продуктов, из которых, выбрав строго определенные продукты, каждая команда должна приготовить изделие согласно тематике занятия: выбрать правильную рецептуру теста и отделочных полуфабрикатов, произвести расчет сырья на указанное преподавателем количество порций (штук), подобрать режимы выпечки изделий, правильно оформить изделие с учетом вида изделия. Произвести анализ производственных ситуаций, уметь выявить ошибки при производстве изделий. Согласно органолептическим показателям, выбрать наиболее лучшее изделие и, соответственно, команду-победителя.

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **«Технология продукции общественного питания»** 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.	Глава 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – 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.		
2.	Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов соусов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет с учетом теоретических знаний вести процесс		



			<p>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.	Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 11-14 Пр-1 – итоговый тест

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
4.	Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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 15-18 Пр-1 – итоговый тест
5.	Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28 7	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19-26 Пр-1 – итоговый тест

			<p>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>		
6.	<p>Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА</p>	<p>ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28</p>	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p>	<p>УО-1 – собеселовани е, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат</p>	<p>Зачет Вопросы 27-30  Пр-1 – итоговый тест</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</p>		

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
7	ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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 30-35 Пр-1 – итоговый тест
8	ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 36-40 Пр-1 – итоговый тест

			<p>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>		
9	ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы40-42 Пр-1 – итоговый тест

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
10	ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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 Вопросы43-48 Пр-1 – итоговый тест
11	ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	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 Вопросы49-58 Пр-1 – итоговый тест

			<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 кондитерских изделий</p>		

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. Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
4. 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>
5. 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>
6. 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>
7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кузнецова, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкина [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины / Владивосток, 2017. – 163 с.  
<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:3116>

### **Дополнительная литература**

1. Рензьева 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»**

1. Кулинарная школа «Мастер&Повар». Учебный кулинарный сайт.  
<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/o-proekte.html>
2. Профессиональные рецепты от шеф-поваров мишленовских ресторанов  
<http://michelinfood.ru/>
3. Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"  
[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru)
4. Кулинарный сайт  
<https://www.gastronom.ru/>
5. Вестник индустрии питания  
[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)

### **Перечень информационных технологий и программного обеспечения:**

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 - свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- АБВУУ FineReader 11 - программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security - комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;

- WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Технология продукции общественного питания» 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 лабораторных 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.

Лабораторные занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Лабораторные работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе лабораторных 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 противоположным правилам и нормам.

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

- Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce,
- Офисный пакет Microsoft Office 2010
- Браузер для работы в среде WWW Coogle Chrome

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)

<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty          Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
---	--

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы

пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



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

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

**Форма подготовки очная**

**Владивосток**

**2018**

### План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	8 неделя	Подготовка рефератов	10	Зачет
2	9 неделя	Подготовка презентации	6	Зачет
3	6-12 неделя	Подготовка к коллоквиуму	6	Опрос, зачет
4	13-14 неделя	Подготовка к иммитационной игре	5	Опрос, зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

#### **Рекомендации по самостоятельной работе студентов**

Цель самостоятельной работы студента – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному

индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

### **Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов**

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы студентов по сбору и обработке литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям студенты конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как работа с конспектом лекций; изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к экзамену. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

**Подготовка к практическим занятиям.** Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;

2) Углубление знаний по теме. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);

3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим занятиям студенты конспектируют материал, готовят ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по



пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др).

### **Задания для самостоятельного выполнения**

1. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
2. 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 разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;

4.Заклучения, 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 — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. 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 выносится 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 образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

Технология продукции и организация ресторанных услуг/ бакалаврская программа

«Технология продукции и организация общественного питания»

**Форма подготовки очная**

**Владивосток  
2018**

## Паспорт ФОС

по дисциплине **Технология продукции общественного питания**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать и реализовывать мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
	Владеет	оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
	Умеет	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания
	Умеет	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Владеет	Способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документацию
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления	Знает	Технологию приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
	Умеет	организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Принципами осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции

и готовой продукции		общественного питания
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Способы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства
	Умеет	оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеет	Способами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска и выбора новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Глава 1. ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов супов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для супов  Умеет с учетом теоретических	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 1-8 Пр-1 – итоговый тест

			<p>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>		
2.	Глава 2. ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов соусов организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для соусов</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</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 9,10 Пр-1 – итоговый тест



			продукции.		
3.	Глава 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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 11- 14 Пр-1 – итоговый тест
4.	Глава 4. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p> <p>Умеет с учетом теоретических</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 15- 18 Пр-1 – итоговый тест

			<p>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>		
5.	Глава 5. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28 7	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 19- 26 Пр-1 – итоговый тест

			приготовления и отпуска готовой продукции.		
6.	Глава 6. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд  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.	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 27-30 Пр-1 – итоговый тест
7	ГЛАВА 7. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ И РАКООБРАЗНЫХ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 30-35 Пр-1 – итоговый тест

			<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>		
8	ГЛАВА 8. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 36-40 Пр-1 – итоговый тест

			и технологическими приемами приготовления и отпуска готовой продукции.		
9	ГЛАВА 9. ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных 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 Вопросы40-42 Пр-1 – итоговый тест
10	ГЛАВА 10. ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<p>Знает Технологические особенности различных видов овощных и грибных блюд организационный процесс приготовления и оформления, новые виды сырья для овощных и грибных блюд</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы43-48 Пр-1 – итоговый тест

			<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>		
11	ГЛАВА 11. ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-28	<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</p>	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы49-58 Пр-1 – итоговый тест

			процессов, методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарных и мучных кондитерских изделий		
--	--	--	---	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций  
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	знает (пороговый уровень)	Современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знание технологических особенностей различных видов кулинарной продукции, специализированное оборудование	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов исследования, которые изучил и освоил бакалавр	45-64
	умеет (продвинутый)	Использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в	Умение организовывать этапы процесса производства кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных	Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и выпуска готовой продукции	65-84

		профессиональной деятельности	кондитерских изделий веществ		
	владеет (высокий)	Методиками и способами современных методов и технологий (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Инструментам и, методами и методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой 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 результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.	85-100
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знает (пороговый уровень)	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве кулинарной продукции хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое знание новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства кулинарной продукции, хлебопечения и мучных кондитерских изделий	способность раскрыть теоретические вопросы о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере производства кулинарной продукции, хлебопечения и мучных кондитерских изделий	45-64
	умеет (продви-)	Применять	Теоретическое	Способность	65-84



	нутый)	на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве кулинарной продукции хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	и практическое применение изученных видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	раскрыть теоретические вопросы и практические навыки о новых видах сырья и отделочных полуфабрикатов в сфере хлебопечения и мучных кондитерских изделий	
	владеет (высокий)	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Теоретическое и практическое применение методов и технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность раскрыть теоретические вопросы и практические навыки технологических приемов приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	85-100
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,	знает (пороговый уровень)	Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование	Знание технологических особенностей различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование	Способность дать определения основных понятий предметной области изучения; способность перечислить и раскрыть суть методов	45-64

<p>свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>		<p>ие для производства хлебобулочных и кондитерских изделий</p>		<p>исследования, которые изучил и освоил бакалавр</p>	
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>С учетом теоретических знаний вести процесс производства полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Умение организовывать этапы процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий веществ</p>	<p>Способность организовать весь цикл подготовки, приготовления и выпуска готовой продукции</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качеством готовой продукции</p>	<p>Инструментами, методами и методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p>	<p>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 результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях.</p>	<p>85-100</p>
<p>ПК-6 способность организовывать документооборот по</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>Организацию документооборота по производству</p>	<p>знание основных понятий по организации процесса приготовления</p>	<p>способность раскрыть вопросы подготовки сырья и осуществления</p>	<p>45-64</p>

производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		кулинарной продукции на предприятии и питания	и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	технологического процесса	
	умеет (продвинутой)	Организовать все этапы технологического процесса производства кулинарной продукции, нормативно-техническую, технологическую документацию	Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	Способность обосновывать и применять полученные результаты теоретических исследований на практике; способность применять методы исследований для нестандартного решения поставленных задач	65-84
	владеет (высокий)	способность организовывать документооборот по производству на предприятии и питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Владение теоретическими и практическими навыками и приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных конференциях	85-100
ПК-7 умение организовывать	знает (пороговый)	Организационный процесс	знание основных понятий по	способность раскрыть вопросы	45-64

приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	уровень)	приготовление и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	организации процесса приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подготовки сырья и осуществления технологического процесса	
	умеет (продвинутый)	Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умение работать с библиотечным и каталогами, умение применять методы научных исследований, умение представлять результаты исследований	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 хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Владение теоретическим и практическими навыками и приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Способность сформулировать задание по теоретической работе и практическому исследованию; -способность проводить самостоятельные исследования 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 семинару и прохождение итогового теста.

### Критерии выставления оценки студенту на семинаре

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого сформированы знания по технологическим особенностям приготовления полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, знания специализированного оборудования для производства кулинарной продукции, организационного процесса приготовления и оформления готовых блюд и изделий, новых видов сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационных разработок. Владеет методами и технологическими приемами приготовления и оформления готовых блюд, мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
60-0	«не зачтено»	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. Умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

### Вопросы для подготовки к семинарским занятиям

#### Семинарское занятие №1 по теме «Супы»

1. Общая классификация супов
2. Правила варки бульонов для первых блюд: костного, мясокостного, рыбного, бульона из птицы.
3. Подготовка компонентов для заправочных супов: пассерование муки, овощей, томатного пюре, тушение свеклы.

4. Технология борща. Общая схема приготовления борща. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи борщей.

5. Технология щей. Общая схема приготовления щей. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи щей.

6. Технология рассольников. Общая схема приготовления рассольника. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи рассольников.

7. Технология супов картофельных, супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.

8. Правила и способы осветления бульонов.

9. Ассортимент и технология супов прозрачных. Гарниры для супов прозрачных.

10. Супы молочные. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи супов молочных.

11. Холодные супы. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи холодных супов.

12. Сладкие супы. Особенности приготовления, ассортимент и правила подачи сладких супов.

### **Семинарское занятие №2 по теме «Блюда из рыбы»**

1. Характеристика рыбного сырья и нерыбных продуктов моря, поступающих на предприятия общественного питания (живая рыба, охлажденная, мороженая).

2. Способы размораживания рыбы.

3. Технологическая схема механической обработки рыбы с костным скелетом и характеристика данных операций. Характеристика полуфабрикатов при разделке рыбы.

4. Разделка и особенности приготовления полуфабрикатов из наваги, угря, сома.

5. Особенности производства рыбных полуфабрикатов для варки.  
Правила варки рыбы.

6. Особенности производства рыбных полуфабрикатов для жарения.  
Правила и способы жарки рыбы.

7. Технология рыбной котлетной массы. Количественный состав котлетной массы. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

8. Технология рыбной кнельной массы. Правила приготовления и подачи блюд из кнельной массы

9. Рыбные отходы и потери. Использование пищевых отходов в производстве кулинарной продукции.

10. Особенности приготовления рыбы жаренной во фритюре. Правила подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Особенности приготовления и правила подачи блюда «Тельное».

11. Особенности приготовления рыбы, жаренной в тесте. Технология приготовления кляра. Правила отпуска рыбы, жаренной в тесте.

12. Правила запекания рыбы. Технология приготовления рыбы по-русски, рыбы по-московски, солянки на сковороде.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной рыбы.

14. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря. Первичная обработка кальмаров. Правила варки кальмаров.

15. Первичная обработка морского гребешка. Ассортимент и технология приготовления блюд из гребешка.

16. Первичная обработка различных видов морской капусты. Ассортимент и технология приготовления блюд из морской капусты.

### **Семинарское занятие №3 по теме «Блюда из мяса и птицы»**

1. Характеристика мясного сырья, поступающего на ПОП.  
2. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

3. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины.

4. Состав натуральной рубленой массы. Характеристика вырабатываемых полуфабрикатов из натуральной рубленой массы.

5. Состав котлетной массы. Характеристика вырабатываемых полуфабрикатов из котлетной массы.

6. Блюда из отварного мяса. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из отварного мяса.

7. Блюда из жареного мяса крупным куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса крупным куском.

8. Блюда из жареного мяса порционным куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса порционным куском.

9. Блюда из жареного мяса мелким куском. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из жареного мяса мелким куском.

10. Блюда из тушеного мяса. Технология, ассортимент и правила подачи блюд из тушеного мяса.

11. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Заправка птицы в одну и две нитки, заправка птицы в «кармашек».

12. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы.

13. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеной и жаренной птицы.

#### **Семинарское занятие №4 по теме «Блюда из круп, яиц и творога»**

1. Общие правила варки каш различной консистенции.

2. Технология, ассортимент и правила подачи каш из разных видов круп.

3. Технология, ассортимент и правила подачи крупяных запеканок, пудингов, котлет и биточков.

4. Требования к качеству яичных продуктов. Правила варки яиц.

5. Технология и ассортимент и правила подачи яичницы, омлетов, яичной каши.



6. Требования к качеству творога. Технология и ассортимент и правила подачи сырников, запеканок и пудингов творожных.

### **Семинарское занятие №5 по теме «Сладкие блюда»**

1. Классификация сладких блюд
2. Технология и ассортимент компотов.
3. Желатин. Его виды. Норма закладки желатина в различные желированные сладкие блюда
4. Крахмал - как загуститель сладких блюд. Виды крахмала, свойства.  
Нормы закладки крахмала в кисели.
5. Технология и ассортимент киселей.
6. Технология желе из фруктово-ягодного сырья. Техника желирования многослойного желе и желе с гарниром.
7. Технологическая схема приготовления мусса. Способы подачи и правила отпуска.
8. Мусс яблочный на манной крупе. Способы подачи и правила отпуска.
9. Технология приготовления самбука. Способы подачи и правила отпуска.
10. Горячие сладкие блюда из яблок: яблоки запеченные, яблоки жаренные в тесте.
11. Технология суфле. Суфле с добавлением муки, суфле фруктово-ягодное. Способы подачи и правила отпуска.
12. Технология пудингов. Сырье для пудингов и технологические особенности приготовления пудингов. Способы подачи и правила отпуска.

### **Семинарское занятие №6 по теме «Холодные блюда и закуски»**

1. Классификация холодных блюд и закусок.
2. Классификация бутербродов. Технология и ассортимент открытых и закрытых бутербродов.

3. Технология салатов из сырых овощей. Ассортимент и правила подачи.
4. Технология салатов из вареных овощей и винегретов. Ассортимент и правила подачи.
5. Технология холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Ассортимент и правила подачи.
6. Технология холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Ассортимент и правила подачи.
7. Технология холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Ассортимент и правила подачи.
8. Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки их хранения и реализации.

### 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 жареньи:

- 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) пашину, 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 рубленым 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

#### 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.

### 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 на 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 тушеной 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.

**Универсальная система оценивания курсовой работы** включает в себя систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» .

### **Критерии оценки курсовой работы**

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
Теоретическая и практическая ценность КП/КР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом или практическом плане	4
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому	3

	использованию	
	Полученные результаты или решение задачи не являются верными	2
Содержание работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью. Выводы обоснованы	5
	Содержание работы соответствует заявленной теме, однако она раскрыта недостаточно обстоятельно. Работа выстроена достаточно логично	4
	Содержание работы не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно.	3
	Содержание работы не раскрывает заявленную тему.	2
Использование источников	Общее количество используемых источников 10 и более, включая литературу на иностранных языках. Используется литература последних лет издания. Внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ	5
	Общее количество используемых источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографического аппарата	4
	Количество используемых источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы. Используется литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении источников	3
	Изучено малое количество литературы. Нарушены правила внутритекстового цитирования, список литературы оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ	2
Качество защиты	Студент демонстрирует хорошее знание вопроса, кратко и точно излагает свои мысли, умело ведет дискуссию.	5
	Студент владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако ему не всегда удается	4

	аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы	
	Студент затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы.	3
	Студент плохо разбирается в теории вопроса. Не может изложить результаты своей работы.	2