

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Рег. № Б-20-017

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____/П.Б.Акмаров./
« 26 » _____ 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	4
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	5
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	7
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	10
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	20
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ	22
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	37
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	41
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	42
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	65

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цель освоения дисциплины (модуля) «Технология продуктов общественного питания» - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

Задачи дисциплины (модуля):

получение теоретических знаний и практических навыков (умений):

проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками;

участие в выполнении экспериментов;

проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

разработка новых методов и технических средств испытаний параметров технологических процессов и качества продуктов питания (в составе творческого коллектива).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

методами предварительного расчета для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений.

методами анализа существующих и разработкой новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии;

практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания;

методами комплексного анализа биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания;

владеть методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

методами производства кулинарной продукции и организации производства;

практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой;

методами патентных исследований.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Технология продуктов общественного питания» в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом включена в цикл Б1.Б базовая часть. Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-25; ПК-33.

Организация изучения дисциплины «Технология продуктов общественного питания» предусматривает чтение лекций, проведение практических и лабораторных занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

Для изучения дисциплины «Технология продуктов общественного питания» необходимы следующие знания, умения и владения:

Знание: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;

физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке;

технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь;

требования к качеству кулинарной продукции и услуг;

способы управления технологическими процессами;

технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов;

требования к их материально-технологической базе и персоналу;

контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Умение: выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений.

анализа существующих и разработки новые технологии с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии;

прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания;

теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ.

Владение: проведение расчетов потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

производство кулинарной продукции и организации производства;

работа с научно-технической и периодической литературой;

проведение патентных исследований.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

Таблица 2.1 – Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) «Технология продуктов общественного питания»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.Б.20	Б1.Б.10 Математика Б1.Б.11 Физика Б1.Б.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б1.Б.15 Физическая и коллоидная химия Б1.Б.16 Биохимия Б1.Б.17 Информатика Б1.В.05 Микробиология Б1.В.07 Санитария и гигиена питания Б1.В.08 Физиология питания Б1.В.10 Метрология, стандартизация и сертификация	Б1.Б.21 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б1.Б.22 Проектирование предприятий общественного питания Б3 Государственная итоговая аттестация Б3.Б.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.Б.02 Подготовка выпускной квалификационной работы

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(перечень планируемых результатов обучения по дисциплине)

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

Перечень общепрофессиональных (ОПК) компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины «Технология продуктов общественного питания»:

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Перечень профессиональных (ПК) компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины «Технология продуктов общественного питания»:

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;

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Иметь представление об основах производства продукции общественного питания; знать методы обработки сырья и полуфабрикатов для изготовления продукции питания для реализации на предприятиях общественного питания; уметь проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками; выполнять эксперименты; проводить наблюдения и измерения, составлять их описания и формулировать выводы; разрабатывать новые методы и технические средства испытаний параметров технологических процессов и качества продуктов питания (в составе творческого коллектива).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть: методами предварительного расчета для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений; методами анализа существующих и разработкой новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии; практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания; методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; методами производства кулинарной продукции и организации производства; практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой.

Таблица 3.1 – Перечень и профессиональных (ПК) компетенций

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины студент должен:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	основные способы получения информации	структурировать информацию	принципами оформления информации в доступном виде
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	навыками организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативную, техническую, технологическую документацию	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	навыками организации документооборота по производству на предприятии питания
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Способы поиска и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства	Навыками анализа и оценки информации
ПК-25	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	методы разработки новых технологических процессов	разрабатывать новые технологические процессы производства продукции питания	навыками профессиональной деятельности
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Методы маркетинговых исследований	участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Навыками профессиональной деятельности

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единицы, 360 часов.

Таблица 4.1 – Общая трудоемкость часов очная форма обучения

Семестр	Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль		ЗЕТ
							ЗАЧЕТ		
5	144	66	78	26	14	26	ЗАЧЕТ		4
6	216	82	107	32	32	18	ЭКЗАМЕН КУРСОВОЙ ПРОЕКТ	27	6
Всего	360	148	185	58	46	44		27	10

Таблица 4.2 – Общая трудоемкость часов заочная форма обучения

Курс/ сессия	Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль		ЗЕТ
							ЗАЧЕТ		
3/2	180	14	166	6	4	4			5
4/1	108	20	84	6	8	6	ЗАЧЕТ	4	3
4/2	72		63				ЭКЗАМЕН КУРСОВОЙ ПРОЕКТ	9	2
Всего	360	34	313	12	12	10		13	10

4.1 Структура дисциплины

Таблица 4.1.1 – Структура дисциплины очная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
				360	58	44	46	185	27	
1	5	1	Введение	1	1	-	-	-		
2	5		Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	4	2	-	-	2		
	5	1	1.1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания	2	1	-	-	1		Экспресс-опрос на лекции

Продолжение таблицы 4.1.1

	5	1	1.2. Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	2	1	-	-	1		Экспресс-опрос на лекции
3	5		Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	211	39	26	40	106		
	5	2,3, 4,5	2.1.Технология супов	24	7	2	4	11		Самостоятельная работа (тест) Защита лабораторных работ
	5	6	2.2.Технология соусов	14	2	2	2	8		Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторной работы, сам. работа (тест)
	5	7	2.3.Технология блюд и гарниров из овощей и грибов	18	2	2	4	10		Защита лабораторных работ, самостоятельная работа (диктант)
	5	8	2.4.Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	18	2	2	4	10		Экспресс-опрос на лекции, самост. работа, защита лабораторных работ
	5	9, 10	2.5.Технология блюд из рыбы и нерыбного сырья	22	4	2	6	10		защита практической работы, самостоятельная работа, защита лабораторных работ
	5	11	2.6. Технология блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	16	2	2	4	8		защита практической работы, защита лабораторных работ, самостоятельная работа
	5	12	2.7. Технология блюд из яиц и творога	14	2	2	2	8		Защита лабораторных работ, самостоятельная работа (тест)
	5		Промежуточная аттестация (Зачет)	10	-	-	-	10		Зачет (индивидуальный опрос)
	5, 6	13, 1, 2	2.8.Технология блюд из мяса и субпродуктов	29	8	4	6	11		Защита практической работы, защита лабораторных работ, защита лабораторных работ
	6	2,3	2.9. Технология холодных блюд и закусок	20	4	4	4	8		Защита лабораторных работ, самостоятельная работа
	6	3, 4	2.10. Технология сладких блюд	18	4	2	4	8		Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторных работ, самостоятельная работа
	6	4	2.11. Технология горячих и холодных безалкогольных напитков	8	2	2	-	4		Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторных работ, самостоятельная работа (графический диктант)
4	6	5, 6, 7,8, 9	Раздел 3. Технология приготовления блюд и изделий из муки	30	10	4	6	10		Тестирование, самостоятельная работа, индивидуальный опрос студентов на лекции

Продолжение таблицы 4.1.1

5	6	10	Раздел 4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	12	2	2	-	8		Тестирование, самостоятельная работа, индивидуальный опрос студентов на лекции
6	6	11	Раздел 5. Особенности национальных кухонь мира	8	2	-	-	6		Экспресс-опрос на лекции
7	6	12	Раздел 6. Новые технологии в общественном питании	12	2	-	-	10		Экспресс-опрос на лекции, экзамен, зачет
	6	13, 14, 15, 16, 17	Курсовой проект	42	-	12	-	30		Защита курсовых работ
	5, 6		Учебно-исследовательская работа	13				13		Защита научно-исследовательских работ
	6		Промежуточная аттестация (Экзамен)	27					27	Экзамен
			ИТОГО	360	58	44	46	185	27	

Таблица 4.1.2 – Структура дисциплины заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
		всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
		360	12	10	12	313	13	
1	Введение	-	-	-	-	-		
2	Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	4	2	-	-	2		
	1.1 Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания	2	1			1		Экспресс-опрос на лекции
	1.2 Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов. Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания	2	1			1		Экспресс-опрос на лекции
3	Раздел 2. Технологические процессы приготовления	201	10	10	12	169		

	кулинарной продукции.						
	2.1.Технология супов	24	1	2	4	17	Самостоятельная работа (тест) Защита лабораторных работ
	2.2.Технология соусов	14	1			13	Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторной работы, сам. работа (тест)
	2.3.Технология блюд и гарниров из овощей и грибов	18	1	2	4	11	Защита лабораторных работ, самостоятельная работа (диктант)
	2.4.Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	18	1		4	13	Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа, защита лабораторных работ
	2.5.Технология блюд из рыбы и нерыбного сырья	22	1	2		19	защита практической работы, самостоятельная работа, защита лабораторных работ
	2.6. Технология блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	16	1	2		13	защита практической работы, защита лабораторных работ, самостоятельная работа
	2.7. Технология блюд из яиц и творога	14				14	Защита лабораторных работ, самостоятельная работа (тест)
	2.8.Технология блюд из мяса и субпродуктов	29	2	2		25	Защита практической работы, защита лабораторных работ, защита лабораторных работ
	2.9. Технология холодных блюд и закусок	20	1			19	Защита лаб. работ, самостоятельная работа
	2.10. Технология сладких блюд	18	1			17	Экспресс-опрос на лекции, защита лаб. работ, самостоятельная работа
	2.11. Технология горячих и холодных безалкогольных напитков	8				8	Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторных работ, самостоятельная работа (графический диктант)
4	Раздел 3. Технология приготовления блюд и изделий из муки	31				31	Тестирование, самостоятельная работа, индивидуальный опрос студентов на лекции
5	Раздел 4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	19				19	Тестирование, самостоятельная работа, индивидуальный опрос студентов на лекции
6	Раздел 5. Особенности национальных кухонь мира	20				20	Экспресс-опрос на лекции
7	Раздел 6. Новые технологии в общественном питании	12				12	Экспресс-опрос на лекции, экзамен, зачет
	Курсовой проект	50				50	Защита курсовых работ
	Учебно-исследовательская работа	10				10	Защита научно-исследовательских работ
	Промежуточная аттестация (Зачет)	4				4	
	Промежуточная аттестация	9				9	

	(Экзамен)							
	ИТОГО	360	12	10	12	313	13	

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Таблица 4.2 – Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС 3+)						Общее количество компетенций
		ОПК-2	ПК-1	ПК-6	ПК-7	ПК-25	ПК-33	
Введение	1	+	-	-	-	-	-	1
Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	4	-	+	-	-	-	-	1
1.1 Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания	2	-	+	-	-	-	-	1
1.2 Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	2	-	+	-	-	-	-	1
Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	211	+	+	+	+	+	+	6
2.1.Технология супов	24	+	+	+	+	+	+	6
2.2.Технология соусов	14	+	+	+	+	+	+	6
2.3.Технология блюд и гарниров из овощей и грибов	18	+	+	+	+	+	+	6
2.4.Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	18	+	+	+	+	+	+	6
2.5.Технология блюд из рыбы и нерыбного сырья	22	+	+	+	+	+	+	6
2.6. Технологія блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	16	+	+	+	+	+	+	6
2.7. Технологія блюд из яиц и творога	14	+	+	+	+	+	+	6
2.8.Технологія блюд из мяса и субпродуктов	29	+	+	+	+	+	+	6
2.9. Технологія холодных блюд и закусок	20	+	+	+	+	+	+	6
2.10. Технологія сладких блюд	18	+	+	+	+	+	+	6
Продолжение таблицы 4.2								
2.11. Технологія горячих и холодных безалкогольных напитков	8	+	+	+	+	+	+	6
Раздел 3. Технологія	30	+	+	+	+	+	+	6

приготовления блюд и изделий из муки								
Раздел 4. Технология приг. блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	12	-	+	-	+		+	3
Раздел 5. Особенности национальных кухонь мира	8		+	-	+	+	+	4
Раздел 6. Новые технологии в общественном питании	12	+	-	-	-	+	+	3
Курсовой проект	42	+	+	+	+	+	+	6
Учебно-исследовательская работа	13	+	+	+	+	+	+	6
Промежуточная аттестация (Зачет)	10	+	+	-	+	+	+	5
Промежуточная аттестация (Экзамен)	27	+	+	+	+	+	+	6
ИТОГО	360							

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Таблица 4.3 – Содержание разделов дисциплины (модуля)

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Введение	Цель, предмет, задачи дисциплины; Межпредметные связи с другими дисциплинами.
Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания		
2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания	Стадии технологического процесса производства продукции общественного питания; Классификация продукции общественного питания
3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов; Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания
Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.		
4	Технология супов	Организация супового отделения горячего цеха; Классификация супов. Супы на бульонах и отварах: Супы заправочные; Супы – пюре; Супы прозрачные. Супы молочные. Холодные супы. Сладкие супы.
5	Технология соусов	Классификация соусов. Полуфабрикаты для приготовления соусов; Горячие соусы: Соусы на мясном бульоне; Соусы на рыбном бульоне; Соусы на грибном бульоне; Соусы молочные; Соусы сметанные; Соусы яично-масляные. Холодные соусы. Соусы на растительном масле; Заправки на растительном масле; Соусы на уксусе; Масляные смеси.
6	Технология блюд и гарниров из овощей и грибов	Характеристика сырья; Гигиенические требования к качеству продукции; Производство полуфабрикатов; Производство горячих закусок, блюд и гарниров: Горячие закуски; Горячие блюда.
Продолжение таблицы 4.3		
7	Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Характеристика сырья; Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий; Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп; Блюда на основе каш; Блюда из бобовых; Блюда из макаронных изделий.

8	Технология блюд из рыбы и нерыбного сырья	Требования к качеству сырья; Механическая и гидромеханическая обработка рыбы; Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом; Мясорыбные рубленые п/ф; П/ф из рыб с хрящевым скелетом; Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов. П/ф из рыбы с костным скелетом; Мясорыбные рубленые п/ф; Полуфабрикаты из рыб с хрящевым скелетом. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов.
9	Блюда и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных морепродуктов	Блюда и закуски из рыбы. Нерыбные морепродукты, раки и крабы
10	Технология блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	Требования к качеству сырья; Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы; Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы.
11	Технология блюд из яиц и творога	Яйца и яичные продукты. Технология блюд из яиц; Творог. Технология блюд из творога.
12	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	Характеристика сырья; Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
13	Приготовление полуфабрикатов	Крупнокусковые полуфабрикаты; Порционные полуфабрикаты; Мелкокусковые полуфабрикаты; Рубленые полуфабрикаты; Котлетное мясо.
14	Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов	Отварное мясо и мясные продукты; Тушеное мясо и мясные продукты; Жареное мясо и мясные продукты; Запеченное мясо и мясные продукты.
15	Технология холодных блюд и закусок	Бутерброды; Салаты и винегреты: Салаты из сырых овощей; Салаты мясные, рыбные, с сельскохозяйственной птицей. Салаты – коктейли;
16	Технология холодных блюд и закусок. Требования качества	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов; Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов; Холодные блюда и закуски из мяса, мясopодуKтов и птицы; Холодные блюда и закуски из яиц; Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам; Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению холодных блюд.
17	Технология сладких блюд	Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды; Компоты; Желированные сладкие блюда; Замороженные сладкие блюда; Горячие сладкие блюда; Сладкие соусы и сиропы; Требования к качеству сладких блюд.
18	Технология горячих и холодных безалког. напитков	Горячие напитки. Холодные напитки; Алкогольные напитки.
Раздел 3. Технология приготовления блюд и изделий из муки		
19	Технологические требования к качеству и безопасности основного сырья для мучных блюд	Виды сырья; Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья; Требования к транспортировке сырья.
20	Технология мучных изделий	Подготовка сырья к производству; Технология полуфабрикатов из муки (тесто); Полуфабрикаты из муки.
21	Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров	Полуфабрикаты для мучных гарниров и блюд; Приготовление блинчиков; Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий; Тепловая обработка мучных блюд и гарниров; Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий.
22	Мучные кондитерские и булочные изделия	Санитарно-гигиенические требования; Технология тестовых заготовок; Технология различных видов теста.
23	Технология отделочных полуфабрикатов	Кремы, ароматизированный сироп для промочки, помада, желе, жженка, суфле, ядра орехов, фрукты в сиропе, крошка, пищевые красители.
24	Производство тортов, пирожных, кексов и ромовых баб.	Производство тортов, пирожных, кексов и ромовых баб; Сдобные булочные изделия; Изделия пониженной калорийности.

Продолжение таблицы 4.3

Раздел 4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания		
25	Технология кулинарной продукции для детского и школьного питания	Детское питание; Технология блюд для дошкольного и школьного питания

26	Особенности технологии и режимы питания для различных групп населения	Питание в пожилом возрасте; Питание в экстремальных условиях.
27	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания	Диетическое питание; Лечебно-профилактическое питание.
Раздел 5. Особенности национальных кухонь мира		
28	Особенности Европейской кухни	Кухня Южно - европейских стран; Кухня восточной Европы; Кухня центральной Европы; Кухня северной Европы
29	Особенности Азиатской кухни	Японская кухня; Китайская кухня; Корейская кухня; Индийская кухня.
30	Особенности национальных кухонь разных стран мира	Кавказская кухня; Кухня США; Кухня Австралии и Новой Зеландии; Кухня стран Латинской Америки.
Раздел 6. Новые технологии в общественном питании		
31	Новые технологии в общественном питании	Технология охлажденных блюд; Технология быстрозамороженных и консервных кулинарных изделий
32	Приготовление кулинарных блюд и изделий с использованием нового оборудования	Приготовление жареных блюд во фритюре; Приготовление тушеных блюд в сковородах электрических; Приготовление блюд в котлах с миксерами; Приготовление блюд в микроволновых печах; Приготовление блюд в пароконвектоматах.

4.4 Лабораторный практикум

Таблица 4.4 – Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.		40
	2.1	Заправочные супы. Супы прозрачные. Супы-пюре. Холодные и сладкие супы. Супы молочные. Приготовление соусов	6
	2.3	Блюда и гарниры из овощей и грибов	4
	2.4	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4
	2.5	Блюда из рыбы. Блюда из нерыбного сырья и морепродуктов	4
	2.6	Блюда из птицы, пернатой дичи и кролика. Блюда из яиц и творога	4
	2.8	Блюда из мяса и субпродуктов. Блюда из рубленого мяса. Мясо запеченное	6
	2.9	Холодные блюда и закуски	6
	2.10	Сладкие блюда. Горячие и холодные безалкогольные напитки	6
2	Раздел 3. Технология приготовления блюд и изделий из муки		6
Итого:			46

4.5 Практические занятия

Таблица 4.5 – Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.		26
	2.1	Первичная обработка овощей	1

Продолжение таблицы 4.5

	2.5	Обработка рыбы	2
	2.6; 2.8	Обработка мяса. Субпродуктов из птицы	4
	2.1	Взаимозаменяемость продуктов	2
	2.1	Первые блюда	2

	2.2	Соусы	2
	2.3	Блюда из овощей, рыбы, мяса, птицы	1
	2.4	Блюда из круп и макаронных изделий	2
	2.7	Блюда из яиц и творога	2
	2.9	Холодные блюда и закуски	4
	2.10; 2.11	Сладкие блюда и напитки	4
2	Раздел 3. Технология приготовления блюд и изделий из муки		4
3	Раздел 4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания		2
4		Курсовая работа	12
		Итого:	44

4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

Самостоятельная работа студентов с целью углубления знаний по дисциплине заключается:

1. в обработке материала, вынесенного на самостоятельное изучение и/или повторение с использованием:

- основной и дополнительной литературы;
- периодической литературы;
- методических разработок к лабораторным и практическим занятиям;
- других информационных источников (поисковые системы Интернета, справочно-информационный диск);

2. в подготовке к проверочным работам (проработка лекций), тестированию, выполнению индивидуальных и групповых заданий;

3. в учебно-исследовательской работе (выступление на ежегодной студенческой конференции);

4. в выполнении курсового проекта по дисциплине.

Таблица 4.6 – Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания		
	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции.	Экспресс-опрос на лекции

Продолжение таблицы 4.6

	Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов. Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции СР
2	Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.		

	Технология супов	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции, практическим занятиям	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология соусов	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции, практическим занятиям	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология блюд и гарниров из овощей и грибов	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции, практическим занятиям	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции,	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология блюд из рыбы и нерыбного сырья	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология блюд из яиц и творога	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции, СР, подготовка к зачету
	Технология блюд из мяса и субпродуктов	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции,	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология холодных блюд и закусок	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология сладких блюд	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции,	Экспресс-опрос на лекции, СР
	Технология горячих и холодных безалкогольных напитков	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции, СР
3	Раздел 3. Технология пригот. блюд и изделий из муки	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции, СР
4	Раздел 4. Технология пригот. блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции СР
5	Раздел 5. Особенности национальных кухонь мира	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции, СР
6	Раздел 6. Новые технологии в общественном питании	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции СР, подготовка к экзамену
	Курсовой проект	Работа с учебной литературой, подготовка курсовой работы	Отчет по курсовой работе
	Учебно-исследовательская работа	Работа с учебной литературой, подготовка работы	Выступление на конференциях

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Применение мультимедийного оборудования на лекциях, компьютерных программ MICROSOFT OFFICE, справочно-информационных систем для самостоятельной работы.

5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
5,6	Л	Лекции в виде мультимедийной презентации	58
	ЛР	Лабораторные работы с условиями, максимально приближенными к реальным, с использованием лабораторного оборудования	46
	ПР	Выполнение расчетных работ Использование мультимедийной презентации и пакета прикладных программ.	44
			148

Главное направление лекционных/практических занятий по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» не осуществление заключительного профессионального этапа образования, а закладывание профессиональных основ, сопряженное с задачей научить непрерывно учиться и развиваться самостоятельно – в профессиональном и личностном направлениях. На занятиях применяются активные методы и формы обучения через включение в учебную деятельность элементов проблематизации, научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Модель обучения выстраивается в основном на основе концепции развивающего обучения (в русле так называемого личностно-ориентированного подхода) и интенсивнее опирается на активную познавательную позицию учащегося (в русле деятельностного подхода). Одной из развиваемых характеристик является внимание студентов на фиксации результатов обучения, ключевая особенность данной

характеристики - разработка вариантов достижения учебных результатов (на основе изменения параметров условий обучения) для учащихся с разными способностями.

Ключевые особенности лекционных занятий: Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала (беседа с элементами проблематизации, рассказ с элементами поисковой беседы) с использованием новейших информационно-коммуникационных средств и технологий (мультимедийные презентации).

Краткая характеристика модели обучения на практических/лабораторных занятиях по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

Целевой акцент	Процесс обучения (научить учиться)
Роль студента	Преимущественно активная
Роль преподавателя	Консультативная (менеджер, режиссер)
Форма предъявления знаний	Разнообразные и преимущественно активные формы (проблемные ситуации, инициирование самостоятельной работы, поиска , кейс-технологии , тренинги, игровое проектирование, дискуссия с «мозговым штурмом» и др.)
Использование знаний	Акцент на прикладное использование знаний, в реальных условиях
Преобладающая форма учебной деятельности	Использование групповых форм обучения (по 4...5 человек в группе)

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий, промежуточный и промежуточный контроль (экзамен).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала по практике;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы, решение задач.

Промежуточная аттестация – экзамен.

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт) ¹	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства*	
				Форма	Кол-во вопросов в задании
1.	5	ТАт, ПрАт	Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	Текущий контроль	2 задания (по 20 в каждом)
2.	5,6	ТАт, ПрАт	Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	Текущий контроль	20 заданий (по 10 в каждом)
3.	6	ТАт, ПрАт	Раздел 3. Технология приготовления блюд и изделий из муки	Текущий контроль	5 заданий (по 10 в каждом)
4.	6	ТАт, ПрАт	Раздел 4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	Текущий контроль	3 задания (по 10 в каждом)
5.	6	ТАт, ПрАт	Раздел 5. Особенности национальных кухонь мира	Текущий контроль	1 задание (10 вопросов)
6.	6	ТАт, ПрАт	Раздел 6. Новые технологии в общественном питании	Итоговый контроль	1 задание (10 вопросов)

*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущего и промежуточного контроля

Вопросы текущего контроля (зачет)

1. Охарактеризовать основные стадии технологического процесса.
2. Рассказать классификацию продукции общественного питания.
3. Рассказать о способах и приемах тепловой кулинарной обработки.
4. Рассказать об организации супового отделения горячего цеха.
5. Привести классификацию супов.
6. Общая технологическая схема приготовления супов.
7. Супы на бульонах и отварах. Супы заправочные.
8. Супы на бульонах и отварах. Супы – пюре.
9. Супы на бульонах и отварах. Супы прозрачные.
10. Супы молочные.
11. Холодные супы.
12. Сладкие супы.
13. Классификация соусов.
14. Приготовление полуфабрикатов для производства соусов.
15. Горячие соусы на мясном бульоне.
16. Горячие соусы на рыбном бульоне.
17. Соусы на грибном бульоне.
18. Соусы молочные.
19. Соусы сметанные.
20. Соусы яично-масляные.
21. Холодные соусы.
22. Заправки на растительном масле.
23. Соусы на уксусе.
24. Масляные смеси.
25. Механическая кулинарная обработка круп.
26. Механическая кулинарная обработка бобовых.
27. Механическая кулинарная обработка макаронных изделий.
28. Тепловая кулинарная обработка круп.
29. Тепловая кулинарная обработка бобовых.
30. Тепловая кулинарная обработка макаронных изделий.
31. Блюда из круп.
32. Блюда из бобовых.
33. Блюда из макаронных изделий.
34. Горячие закуски.
35. Блюда из отварных овощей.
36. Блюда из припущенных овощей.
37. Блюда из тушеных овощей и грибов.
38. Блюда из жареных овощей и грибов.

39. Блюда из запеченных овощей и грибов.
40. Гарниры из овощей и грибов.
41. Кулинарная продукция из рыбы. Требования к качеству сырья.
42. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы.
43. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
44. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.
45. Мясорыбные рубленые полуфабрикаты.
46. Полуфабрикаты из рыб с хрящевым скелетом.
47. Рыба специальной разделки.
48. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов.
49. Закуски, блюда и кулинарные изделия из рыбы.
50. Закуски, блюда и кулинарные изделия из нерыбных морепродуктов, раков и крабов.
51. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
52. Блюда из яиц.
53. Творог. Требования к качеству сырья.
54. Блюда из творога.

Вопросы для подготовки к экзамену (промежуточный контроль)

1. Охарактеризовать основные стадии технологического процесса.
2. Рассказать классификацию продукции общественного питания.
3. Рассказать о способах и приемах тепловой кулинарной обработки.
4. Рассказать об организации супового отделения горячего цеха.
5. Привести классификацию супов.
6. Общая технологическая схема приготовления супов.
7. Супы на бульонах и отварах. Супы заправочные.
8. Супы на бульонах и отварах. Супы – пюре.
9. Супы на бульонах и отварах. Супы прозрачные.
10. Супы молочные.
11. Холодные супы.
12. Сладкие супы.
13. Классификация соусов.
14. Приготовление полуфабрикатов для производства соусов.
15. Горячие соусы на мясном бульоне.
16. Горячие соусы на рыбном бульоне.
17. Соусы на грибном бульоне.
18. Соусы молочные.
19. Соусы сметанные.
20. Соусы яично-масляные.
21. Холодные соусы.
22. Заправки на растительном масле.
23. Соусы на уксусе.
24. Масляные смеси.
25. Механическая кулинарная обработка круп.

26. Механическая кулинарная обработка бобовых.
27. Механическая кулинарная обработка макаронных изделий.
28. Тепловая кулинарная обработка круп.
29. Тепловая кулинарная обработка бобовых.
30. Тепловая кулинарная обработка макаронных изделий.
31. Блюда из круп.
32. Блюда из бобовых.
33. Блюда из макаронных изделий.
34. Горячие закуски.
35. Блюда из отварных овощей.
36. Блюда из припущенных овощей.
37. Блюда из тушеных овощей и грибов.
38. Блюда из жареных овощей и грибов.
39. Блюда из запеченных овощей и грибов.
40. Гарниры из овощей и грибов.
41. Кулинарная продукция из рыбы. Требования к качеству сырья.
42. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы.
43. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
44. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.
45. Мясорыбные рубленые полуфабрикаты.
46. Полуфабрикаты из рыб с хрящевым скелетом.
47. Рыба специальной разделки.
48. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов.
49. Закуски, блюда и кулинарные изделия из рыбы.
50. Закуски, блюда и кулинарные изделия из нерыбных морепродуктов, раков и крабов.
51. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
52. Блюда из яиц.
53. Творог. Требования к качеству сырья.
54. Блюда из творога.
55. Кулинарная продукция из мяса и субпродуктов. Характеристика сырья.
56. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
57. Выработка мясных полуфабрикатов. Разделка туш.
58. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Классификация. Отварное мясо и мясные продукты.
59. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Тушеное и запеченное мясо и мясные продукты.
60. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Жареное мясо и мясные продукты.
61. Кулинарная продукция из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья.
62. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы.
63. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы.

64. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.
65. Технология холодных блюд и закусок. Бутерброды.
66. Технология холодных блюд и закусок. Салаты и винегреты.
67. Технология холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов.
68. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.
69. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из мяса и субпродуктов.
70. Технология холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из яиц.
71. Технология сладких блюд. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды. Компоты.
72. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда.
73. Технология сладких блюд. Замороженные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству.
74. Технология приготовления горячих напитков.
75. Технология приготовления холодных напитков.
76. Технология приготовления алкогольных напитков.
77. Технология мучных блюд. Технологические требования к качеству основного сырья. Гигиенические требования к качеству.
78. Технология мучных изделий. Виды и способы производства дрожжевого и пресного теста.
79. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и изделий.
80. Технология различных видов теста для тортов и пирожных.
81. Технология отделочных полуфабрикатов.
82. Технология кулинарной продукции для детского питания.
83. Технология кулинарной продукции для людей пожилого и преклонного возраста.
84. Питание в экстремальных условиях.
85. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.

Задачи на практические задания

1. Определите массу нетто свеклы в январе, если в предприятие поступило 600 кг сырья свеклы.

Решение:

$$N_{\text{нетто}} = (B_{\text{рутто}} \cdot (100\% - V_{\text{отход данного сезона}}\%)) : 100\% = (600 \cdot 75\%) : 100\% = 450 \text{ кг.}$$

2. Сколько очищенного картофеля получится из 250 кг неочищенного?

Решение:

$$H = (B \cdot (100\% - B\%)) : 100 = 250 \cdot (100 - 20) : 100\% = 200\text{кг.}$$

3. Определите вес полуфабриката камбалы дальневосточной, разделанной на порционные куски. Вес брутто 200 г.

Решение: Отходы – 35%.

$$H = (B \cdot (100 - \%\text{отходов})) : 100 = (200 \cdot 65) : 100 = 130\text{г.} \quad \text{Ответ: 130г.}$$

4. Сколько порций жареной рыбы можно приготовить, если поступило 50 кг филе морского окуня?

Решение:

1 порц. жаренного филе выходом 100г, массой брутто весит 127г = 0,127кг.

$$Q = 50 : 0,127 = 394 \text{ порц.} \quad \text{Ответ: 394 порц.}$$

5. Ошпарили 10 кг порционных кусков осетрины. Какой будет их вес после этого?

Решение:

Отходы при ошпаривании – 15%.

$$H = (B \cdot (100 - 15)) : 100 = (10 \cdot 85) : 100 = 8,5\text{кг.} \quad \text{Ответ: 8,5кг.}$$

6. Определите количество отходов, полученных при обработке 60 кг говядины II категории.

Решение:

$$B = 25,1 + 3,4 + 0,5 + 0,4 + 0,1 = 29,5\%.$$

$$O = (B \cdot B) : 100 = (60 \cdot 29,5) : 100 = 17,7\text{кг.} \quad \text{Ответ: 17,7кг.}$$

7. Определите вес окорока, и лопатку туши баранины I категории весом 70 кг.

Решение:

$$\text{Выход окорока } I_k 17\%, H = (B \cdot B) : 100 = (70 \cdot 17) : 100 = 11,9\text{кг.}$$

$$\text{Выход лопатки} - 7,6\%, H = (B \cdot B) : 100 = (70 \cdot 7,6) : 100 = 5,3\text{кг.}$$

Ответ: 5,3кг.

8. Сколько порций котлет натуральных и отбивных с выходом 50 г можно приготовить из корейки баранины II категории упитанности, если вес туши 50 кг?

Решение:

Табл. (вкладка). Выход корейка с костью – 9,7%,

$$H = (B \cdot B) : 100 = (50\text{кг} \cdot 9,7) : 100 = 4,9\text{кг.}$$

$$\text{Табл. } Q = 4,9 : (0,080 + 0,012) = 53 \text{ порц. (котлеты натур.), выход 50г.}$$

9. Определите вес брутто свинины жирной для приготовления 200 порций поджарки с выходом 75 г.

Решение:

Табл.

На выход готовой 75г – 126г масса брутто

$$B_{200} = 126:200 = 25200г. \quad \text{Ответ: } 25200г.$$

10. Обработано 50 кг кур полу потрошенных 1 категории. Сколько получится пищевых обработанных субпродуктов, внутреннего жира?

Решение: Табл.

$$V_0 - 31,4\%$$

$$O_0 = (B \cdot V) : 100 = (50 \cdot 31,4) : 100 = 15,7г,$$

$$V_C - 20,6\%, V_{ВЖ} - 5,0\%$$

$$O_C = (15,7 \cdot 20,6) : 100 = 3,2кг, O_{ВЖ} = (15,7 \cdot 5) : 100 = 0,8кг.$$

Ответ: 3,2кг, 0,8кг.

11. Обработано кур 1 категории потрошёных 50 кг. Сколько должно получиться мякоти с кожей, и в том числе филе, для приготовления котлет фаршированных?

Решение:

$$\text{Выход мякоти с кожей} - 60\%, H = (B \cdot V) : 100 = (50 \cdot 60) : 100 = 30кг;$$

$$\text{Выход мякоти без кожи} - 43\%, H = (B \cdot V) : 100 = (50 \cdot 43) : 100 = 21,5кг.$$

12. Необходимо приготовить 200 кг основного красного соуса. Сколько потребуется томатной пасты (с содержанием сухих веществ 30%) вместо томат-пюре? Какое количество бульона?

Решение:

Соус красный осн.

Наименование продукта	На	
	1кг (г)	200кг (кг)
Т. пюре	200	40
Бульон	1000	200

Табл. №26, стр.590.

$$40 \times 0,4 = 16кг. \text{ Т.пасты.}$$

С сод. сухих в-в 40%.

13. Для приготовления 250 порций супа крестьянского (по 1 колонке) произвести замену свежего лука на сушеный.

Решение:

Суп картофельный с крупой (крестьянский) №136(1), стр.76.

На 1 порц. выходом 500г расходуется 24г лука репчатого свежего

На 250 порц., $0,024 \times 250 = 6\text{кг}$.

По табл. №26, стр587 сухого лука необходимо взять $6 \times 0,14 = 0,84\text{кг}$.

Ответ: 0,84кг.

14. При изготовлении 200 порций борща замените сырье морковь и лук пассерованными, уменьшив соответственно закладку жира.

Решение:

Борщ

На 1 порц. массой брутто расходуется моркови сырой – 25г,

лука сырого – 24г,

кулинарного жира – 10г.

На 200 порц. моркови - $25 \times 200 = 5000\text{г} = 5\text{кг}$,

$24 \times 200 = 4800\text{г} = 4,8\text{кг}$,

$10 \times 200 = 2000\text{г} = 2\text{кг}$.

Табл.

Моркови пассеров. - $5 \times 0,55 = 2,75\text{кг}$,

Лука пассеров. – $4,8 \times 0,63 = 3,02\text{кг}$.

Табл.

Кулинарный жир заменяем на маргарин столовый $2\text{кг} \times 1,22 = 2,44\text{кг}$,

При пассеровании уменьшаем закладку жира $2,75 \times 0,08 = 0,22\text{г}$,

$3,02 \times 0,08 = 0,24\text{г}$,

$2,44 - 0,22 - 0,24 = 1,98\text{кг}$.

Ответ: 1,98кг.

15. Необходимо произвести замену сушеной кураги на урюк для приготовления 30 кг абрикосового соуса.

Решение:

Абрикосовый (из кураги) соус

На 1кг расходуется 110г = 0,11кг сушеной кураги,

На 30кг расходуется $0,11 \times 30 = 33$ кг сушеной кураги.

По табл.

$3,3 : 0,75 = 4,4$ кг урюка.

Ответ: 4,4кг.

16. Сколько продуктов весом нетто необходимо ваять для приготовления 70 порций рассольника ленинградского по колонке 2?

Решение:

Рассольник ленинградский выход 500г.

Наименование продукта	Нетто	
	1п (г)	70п (кг)
Картофель	150	10,5
Крупа перловая	15	1,05
Морковь	20	1,4
Петрушка (корень)	5	0,35
Лук репчатый	10	0,7
Лук-порей	10	0,7
Огурцы соленые	30	2,1
Томатное пюре	15	1,05
Маргарин столовый	10	0,7
Бульон или вода	350	24,5

17. Какое количество сушеных грибов необходимо взять для приготовления 30 порций домашней лапши на грибном бульоне с выходом одной порции 400 г (колонке 1)?

Решение:

Рецептура лапши домашней

На 1000г выхода лапши расходуется 26г грибов белых сушеных, на порцию выходом 400г.

$B = (400 \cdot 26) : 1000 = 10,4$ г, на 30 порц. $10,4 \times 30 = 312$ г белых сушеных.

Ответ: 312г.

18. Сколько соуса сметанного с томатом необходимо для приготовления 100 порций голубцов с мясом по колонке 1? Какое количество продуктов потребуется для этого соуса (взять вес нетто)?

Решение:

Рецептуры голубцов №246 (I), соус сметанный с томатом №554(I).

Расходуется 100г на порцию. $100\text{г} \times 100 = 10000\text{г} = 10\text{кг}$.

наименование продуктов	нетто	
	на 1000г (г)	10 кг (кг)
Сметана	1100	10,0кг
Масло сливочное	50	0,5
Мука пшеничная	50	0,5
Томатное пюре	100	1,0кг

19. Какое количество томатного соуса по колонке 2 можно приготовить, если в наличии имеется 5 кг моркови в марте?

Решение:

Рецептура томатного соуса

Морковь на 1000г соуса Б-50г, Н-40г, в марте месяце отходы составляют 25%.

По таблице, отсюда

$$40 \cdot 100$$

$$B = \frac{40 \cdot 100}{(100 \cdot 25)\% \cdot 5} = 53,3 \text{ г моркови в марте}$$

$$Q = \frac{53,3}{0,0533} = 94 \text{ л.}$$

Ответ: 94 л.

20. Какое количество картофеля весом брутто в октябре потребуется для приготовления гарнира к 40 порциям рыбы по-польски (2 колонка).

Решение:

Рецептура рыбы по-польски.

Гарнир 150г на 1 порцию №470(II) стр.291.

Картофель отварной $150 \times 60 = 9,0\text{кг}$.

На 1кг массы нетто – 990г картофеля.

Отходы в октябре – 25%. Табл. №24 стр.558.

$$B_{\text{1кг.}} = (H \cdot 100) : B = (990 \cdot 100) : (100 - 25) = 1320\text{г}$$

$$B_{\text{9кг.}} = 1320 \times 9 = 11880\text{г} = 11,88\text{кг.}$$

Ответ: 11,88кг.

21. Вес готового лангета 50 г. Определите вес брутто, если поступила говядина 1 категории. Определите % у жарки.

Решение:

Табл. потери при жарке 37%

Масса брутто 1п. 109г, масса нетто 80г.

Потери при б/о = $(80 \cdot 37) : 100 = 29,6\text{г} \approx 30\text{г}$.

22. Сколько порций шницеля по столичному можно приготовить из 30 кг курицы потрошенной 1 категории, взятой весом брутто?

Решение: Табл. Куры потрошенные I к. масса брутто 219г, на выход готового шницеля 100г. $Q = 30 : 0,219 = 137$ порц. Ответ: 137 порц.

23. Какое количество макарон и воды необходимо взять для приготовления 30 порций макаронника по 1 колонке?

Решение: Рецепт макаронных №277(II), стр.163. На 1 порц. расходуется 75г макарон, на 30 порц. - $75 \times 30 = 2250\text{г}$. Ответ: 2250г

24. Сколько воды и соли необходимо взять, чтобы приготовить рассыпчатую кашу из 25 кг пшена?

Решение: Табл. Рассыпчатая пшенная каша На 1кг крупы: жидкости 1,8л, на 25кг крупы $25 \times 1,8 = 45\text{л}$ воды соли 0,02кг, $25 \times 0,02 = 0,5\text{кг}$.

25. При варке получили 20 кг вязкой каши. Определите количество крупы, воды и соли для варки этого количества каши.

Решение:

20кг вязкой каши: на 1кг выход каши – крупы 0,222кг, $0,222\text{кг} \times 20 = 4,44$, жидкости – $0,82\text{л} \times 20 = 16,4\text{л}$.

на 4,5кг готовой каши и соли расходуется 0,045кг соли,

на 20кг готовой каши $(20 \cdot 0,045) : 4,5 = 0,2\text{кг}$ соли.

26. Какое количество яичного порошка необходимо для приготовления 20 порций запеканки из творога (1 колонка)?

Решение:

рецептура запеканки

1) На порц. расходуется 1/10шт. яиц.

2) На 20 порц. $20 \cdot 1/10 = 2$ яйца = 80г.

3) По табл. №26, стр.583 коэф. замена $0,28 \cdot 0,08 = 0,022\text{кг}$.

Ответ: 0,022кг.

27. Сколько потребуется окорока советского, чтобы получить 100 порций с выходом 100 г?

Решение:

- 1) на 1 порц. выходом 100г расходуется 120г брутто,
- 2) $120 \times 100 = 12000\text{г} = 12\text{кг}$.

28. Сколько порций салата из квашеной капусты с выходом 150 г получится из 12 кг салата?

Решение:

- 1) на 150г выхода салата $(202 \times 150) : 100 = 303\text{г}$ квашеной капусты,
- 2) $Q = 12 : 0,303 = 40$ порц. Ответ: 40 порц.

29. Сколько порций компота из яблок и слив с выходом 200 г получится из 8 кг готового компота?

Решение:

на 1 порц. выходом 200г $Q = 8 : 0,2 = 40$ порц.

Ответ: 40 порц.

30. Сколько порций чая можно приготовить, если в наличии имеется 100 г сухого чая?

Решение:

- 1) на 1 порц. чая 200мл расходуют 2г сухого чая.

$$Q = 100 : 2 = 50 \text{ порц.}$$

Ответ: 50 порц.

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1 Рабочая программа дисциплины «Технология продуктов общественного питания»: Портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Технология продукции общественного питания: Методические указания по выполнению практических работ /Т.С.Копысова, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. – Ижевск: ИжГСХА, 2020. – 48 с
<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&parent=31228>

3. Технология продукции общественного питания. Сборник задач: Методические указания по выполнению практических работ /Т.С.Копысова, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. – Ижевск: ИжГСХА, 2020. – 40 с. <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&parent=31228>

4. Технология продукции общественного питания: Рабочая тетрадь для самостоятельной работы по выполнению лабораторных работ /Т.С.Копысова, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. – Ижевск: РИО ИжГСХА, 2020. – 168 с. <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&parent=31228>

5. Технология продукции общественного питания. Учебно-методическое пособие для выполнения курсового проекта по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения/Т.С.Копысова, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. – Ижевск: ИжГСХА, 2020. – 65 с. <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&parent=31228>

6.3. Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вид работ и форма текущего контроля	Количество баллов (максимальное)		
	За 1 раб.	Всего	
		V семестр	VI семестр
Лекции	1	$13л \times 1б = 13б$	$16л \times 1б = 16б$
Проверочная работа	10	$8пр/р \times 10б = 80б$	$11пр/р \times 10б = 110б$
Допуск к лабораторной работе	5	$3л/р \times 5б = 15б$	$6л/р \times 5б = 30б$
Защита лабораторной работы	10	$3л/р \times 10б = 30б$	$6л/р \times 10б = 60б$

Практическая работа	5	13прак.×56=656	9прак.×56=456
Курсовой проект	40	-	1курс./пр×40=406
УИР (написание реферата и его защита)	20	-	1 реф×206=206
НИР		1 раб.×206=206	-
Зачет		13+80+15+30+65+ 20 = 223 балла	
Экзамен			16+110+30+60+45+ 40+20+223= 544 балла

220-223 баллов дают возможность получить зачет (V семестр) автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

180 баллов – допуск к зачету, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторно-практические занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 180 до 223 баллов, проводится зачет в виде устного ответа на 1 вопрос.

Билеты для зачета состоят из двух вопросов. Ответ на каждый вопрос оценивается в два балла. Студент, набравший 3 балла на зачете получает отметку «зачет», 2 балла и менее баллов – «не зачет»

540-544 баллов дают возможность получить экзамен (VI семестр) автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

500 баллов – допуск к экзамену, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторно-практические занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по

уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 500 до 540 баллов, проводится экзамен в виде решения задачи и устного ответа на 1 вопрос.

Максимальный балл за каждый устный ответ на вопрос оценивается в 1,5 балла, решение задачи оценивается в 2 балла. Таким образом, максимальная оценка за экзамен составляет 5 баллов (отлично).

Рейтинговая оценка курсового проекта:

Курсовой проект состоит из 6-ти частей:

За каждую 1, 4, 5 и 6 части проекта максимально возможное количество баллов **5**. За 2 и 3 части максимально возможное количество баллов **10**. Каждую часть проекта необходимо сдать к определенной дате. В случае если студент не сдает одну из частей работы в указанный срок, то количество за эту часть снижается на 2 балла. Если студент не сдает курсовую работу через месяц, то количество баллов снижается на 20.

Количество баллов за защиту проекта выставляется комиссией преподавателей.

Таким образом, максимально возможное количество баллов за курсовую работу составит:

$$5+10+10+5+5+5=40 \text{ баллов}$$

38-40 баллов – оценка «отлично»;

25-38 баллов – оценка «хорошо»;

24-16 баллов и ниже – оценка «удовлетворительно»;

15 баллов и ниже – оценка «неудовлетворительно»

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров
						в библиотеке
1	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	И.Ш.Шумилова, Т.С.Копысова, К.В.Анисимова	Ижевск, ФГБОУ ВПО «Ижевская ГСХА», 2018 г			Портал ИжГСХА http://portal.izhgsha.ru/
2	Научные основы производства продуктов питания : учеб. Пособие	Т. А. Никифорова Д. А. Куликов, Е. В. Волошин,	Оренбург : ГОУ ОГУ, 2012	2-6	5,6	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/204987
3	Общественное питание: мир в твоей тарелке : учеб. пособие	Д. В. Хрундин, Н. К. Комарова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник	Казан. гос. технол. ун-т .— Казань : КГТУ, 2011	2-6	5,6	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/229688
4	Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1	Никифорова, Т.А., Е.В. Волошин,	Оренбург : ОГУ, 2015	1	5	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/325397

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров
						в библиотеке
1.	Технология продуктов общественного питания : метод. указания по выполнению лабораторных работ	Артемова, Е.Н. Ушакова Г.С.		2-6	5,6	<i>ЭБС «Рукопт»</i> http://rucont.ru/efd/146328

2.	Технология продуктов питания для детей : лабораторный практикум	Дусаева, Х. Б.	Оренбург : ОГУ, 2013	2-6	5,6	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/231699
----	---	----------------	----------------------	-----	-----	--

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. Официальный сайт Ижевской ГСХА – Режим доступа: www.izhgsha.ru/
2. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. электронно-библиотечная система “AgriLib”. – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин: Б1.Б.10 Математика; Б1.Б.11 Физика; Б1.Б.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Б1.Б.15 Физическая и коллоидная химия; Б1.Б.16 Биохимия; Б1.Б.17 Информатика; Б1.В.05 Микробиология; Б1.В.07 Санитария и гигиена питания; Б1.В.08 Физиология питания; Б1.В.10 Метрология, стандартизация и сертификация. Для написания курсового проекта по дисциплине

необходимо найти в справочно-консультационной системе «Консультант-плюс» (доступ свободный с портала академии) документацию по оформлению технологических и технико-технологических карт, а также калькуляционных карточек и ознакомиться с ними.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Например, разработать техническую документацию на фирменное блюдо согласно типу предприятия общественного питания.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи для приготовления продукции общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении курсовых и выпускных квалификационных работ, а также на учебных и производственных практиках.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия

программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: Электрическая 4-х конфорочная плита с духовым шкафом; Холодильник; Столы производственные; Весы электронные бытовые настольные; Микроволновая печь; Кухонная машина; Пароконвектомат; Столовая и кухонная посуда.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
квалификация выпускника бакалавр

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1 – Паспорт фонда оценочных средств формируемых компетенций

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-1	Тесты 1-12 Вопросы 1-3	Задания 1, 7, 15	Задания 16
Раздел 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-33	Тесты 13-76 Вопросы 4-77	Задания 2, 3, 4, 5, 8, 9, 13	Задания 17-19
Раздел 3. Технология приготовления блюд и изделий из муки	ОПК-2 ПК-1 ПК-6 ПК-7 ПК-33	Тесты 77-92 Вопросы 77-81	Задания 11, 14	Задания 20-21
Раздел 4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	ПК-1 ПК-7 ПК-33	Тесты 93-100 Вопросы 82-85	Задания 6, 10	Задания 22-23
Раздел 5. Особенности национальных кухонь мира	ПК-1 ПК-25 ПК-7 ПК-33	Вопросы 86-88	Задания 12	Задания 24-25
Раздел 6. Новые технологии в общественном питании	ОПК-2 ПК-25 ПК-33	Вопросы 89-91	Задания 27	Задания 26

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).

- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;

на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ВОПРОСЫ

3.1 Задания

1. Провести замену томатного пюре с содержанием сухих веществ 12% необходимого для приготовления первого блюда № рецептуры 157 (I) «Солянка сборная мясная» на томатную пасту с содержанием сухих веществ 26%.
2. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 80 порций блюда № рецептуры 373 (I) «Лангет» с гарниром «Картофель жареный (из вареного)» № 473 (I).
3. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 120 порций блюда № рецептуры 292 (II) «Грибы в сметанном соусе запеченные».
4. Провести расчет необходимого количества крупы и жидкости, необходимого для приготовления 58 порций блюда № 463 «Каши рассыпчатая гречневая».
5. Провести пересчет замены 20 кг судака, на необходимое количество щуки.
6. Разработать фирменное блюдо при условии, что предприятие специализируется по выпуску хромоникелевой стали.
7. Определите количество отходов при обработке 50 кг моркови в сентябре и феврале.
8. Необходимо приготовить 50 кг вареной свеклы (очищенной) для блюда № 60 (I) «Винегрет овощной». Найдите потребность в сырье в апреле.
9. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 60 порций холодного блюда «Салат Столичный» № рецептуры 54 (I).
10. Разработать фирменное блюдо для детского питания.
11. Рассчитать энергетическую ценность с учетом усвояемости № рецептуры 697 (I) «Расстегаи закусочные» с фаршем рыбным № 716 (I).
12. Провести замену 750 г творога 9%-ной жирности на нежирный творог 1%-ной жирности.
13. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 35 порций блюда № рецептуры 517 (II) «Котлеты из кур, фаршированные орехами» с гарниром № 541 (II) «Картофель, жаренный во фритюре».
14. Рассчитать сколько необходимо свежей капусты для приготовления фарша № 724 (I) «Фарш из свежей капусты» (начинки для

пиццы) в количестве 1370 г.

15. Определить количество отходов при обработке 930 г креветок сыромороженных, разделанных на мякоть.

16. Разработка технологической схемы приготовления блюда «Суп-лапша домашняя».

17. Разработка нормативной документации на фирменное мясное блюдо.

18. Разработка нормативной документации на фирменное рыбное блюдо.

19. Разработка нормативной документации на фирменное сладкое блюдо.

20. Разработка нормативной документации на фирменное мучное блюдо.

21. Разработка нормативной документации на фирменное кондитерское изделие.

22. Разработать блюдо диетического питания для диеты № 4, с учетом усвояемости и энергетической ценности.

23. Разработать блюдо диетического питания для диеты № 2, с учетом усвояемости и энергетической ценности.

24. Провести анализ национальной кухни Италии, выявить особенности приготовления и отпуска блюд.

25. Провести анализ национальной кухни Северного Кавказа, выявить особенности приготовления и отпуска блюд.

26. Разработать низкотемпературную технологию приготовления блюд в общественном питании

27. Провести анализ технологий приготовления блюд и кулинарной продукции в общественном питании.

3.2 Тесты

1. Тепловая обработка продуктов в большом количестве жидкости
 - a) +варка
 - b) -припускание
 - c) -тушение
 - d) -запекание
2. Тепловая обработка продуктов в атмосфере влажного насыщенного пара
 - a) +варка на пару
 - b) -варка в большом количестве жидкости
 - c) -бланширование
 - d) -припускание
3. Тепловая обработка продуктов в атмосфере влажного насыщенного пара с добавлением жидкости от 10-30%
 - a) +припускание
 - b) -варка
 - c) -тушение
 - d) -варка на пару
4. Тепловая обработка продуктов в атмосфере влажного насыщенного пара с добавлением жидкости от 30-40%
 - a) -припускание
 - b) -варка
 - c) +тушение
 - d) -варка на пару
5. Вспомогательный вид тепловой обработки, при котором продукт помещают в кипящую жидкость на несколько минут
 - a) -варка на пару
 - b) -варка в большом количестве жидкости
 - c) +бланширование
 - d) -припускание
6. Жарка продуктов при соотношении продукта и жира 1:4
 - a) +жарка во фритюре
 - b) -брезирование
 - c) -подпекание
 - d) -обжаривание
7. Жарка применяемая при приготовление цыплят, соотношение продукта и жира составляет 1:3
 - a) -жарка во фритюре
 - b) +брезирование
 - c) -подпекание
 - d) -обжаривание
8. Тепловая обработка, применяемая для приготовления мучных кулинарных изделий
 - a) +выпекание
 - b) -запекание
 - c) -жарка в большом количестве жира
 - d) -подпекание

9. Вспомогательный вид тепловой обработки, применяемый для доведения продуктов до полуготовности
- +пассерование
 - жарка
 - припускание
 - тушение
10. Вспомогательный вид тепловой обработки, применяемый для подготовки корней для варки бульонов
- +подпекание
 - жарка
 - пассерование
 - бланширование
11. Время варки мясокостного говяжьего бульона
- +3,5-4 часа
 - 2-3 часа
 - 1-1,5 часа
 - 5-6 часов
12. Вид тепловой обработки, применяемый для соленых огурцов при приготовления солянок и рассольников
- +припускание
 - варка
 - жарка
 - пассерование
13. Группа супов, к которой относятся щи
- +супы приготовляемые на бульонах и отварах
 - супы-пюре
 - прозрачные
 - холодные
14. Раствор белков, применяемый для приготовления прозрачных бульонов
- +оттяжка
 - осветлитель
 - отбеливатель
 - структурообразователь
15. Цель использования пшеничной муки при приготовлении супов-пюре
- +в качестве загустителя
 - в качестве вкусового наполнителя
 - в качестве ароматизатора
 - в качестве влагоудерживающего агента
16. Соотношение крахмала и отвара, применяемых для приготовления сладких супов
- +1:4
 - 1:8
 - 1:6
 - 1:2

17. Основа для приготовления красных соусов
- a) +коричневый бульон
 - b) -мясокостный бульон
 - c) -грибной отвар
 - d) -бульон из сельскохозяйственной птицы
18. Мучная пассеровка, используемая для приготовления сметанного соуса
- a) +белая жировая пассеровка
 - b) -белая сухая пассеровка
 - c) -красная пассеровка
 - d) -красная сухая пассеровка
19. Время варки красного основного соуса
- a) +45-60 минут
 - b) -20-30 минут
 - c) -15-20 минут
 - d) -5-6 часов
20. Время варки белого основного соуса
- a) -45-60 минут
 - b) +20-30 минут
 - c) -15-20 минут
 - d) -5-6 часов
21. Применение густых молочных соусов
- a) +для фарширования
 - b) -для запекания
 - c) -для подачи к блюдам
 - d) -для припускания продуктов
22. Последовательность приготовления соуса-майонеза
- a) +замешивание компонентов, добавление растительного масла тонкой струйкой или покапельно, добавление уксуса тонкой струйкой
 - b) -в растительном масле замешивают компоненты и добавляют уксус тонкой струйкой
 - c) -уксус и основные компоненты перемешивают и добавляют к ним тонкой струйкой растительное масло
 - d) -в растительное масло тонкой струйкой вливают уксус и к полученной эмульсии добавляют остальные компоненты
23. Разделение овощей по размеру
- a) +калибровка
 - b) -сортировка
 - c) -удаление корнеплодов большого размера
 - d) -разделение на фракции
24. Отличие горячих закусок из овощей и грибов от блюд
- a) +наличие более острого вкуса, оригинальное оформление и подача
 - b) -наличие гарнира
 - c) -наличие большого количества зелени
 - d) -оригинальный состав

25. Помидоры фаршированные грибами относятся
- +горячие закуски
 - горячие блюда из припущенных овощей и грибов
 - горячие блюда из тушеных овощей
 - горячие блюда из запеченных овощей
26. Продолжительность припускания капусты
- +20-30 минут
 - 30 минут
 - 15-20 минут
 - 10 минут
27. Овощи запекают
- +прошедшими предварительную тепловую обработку (варку, жарку, тушение, припускание)
 - сырыми
 - прошедшие бланширование
 - прошедшие пассерование
28. Гарнир, состоящий из картофельного пюре и зеленого горошка называется:
- +сложным
 - простым
 - многокомпонентным
 - разнообразным
29. Цель промывания круп
- +удаление частиц оболочек, неполноценных щуплых зерен
 - удаление механических примесей
 - удаление шелухи
 - удаление посторонних волокон
30. Когда замачивание бобовых считается законченным?
- +масса бобовых увеличивается в двое
 - масса бобовых увеличивается в четыре раза
 - масса бобовых увеличивается в семь раз
 - масса бобовых изменяет окраску
31. Длинные трубчатые макаронные изделия необходимо разламывать на куски длиной
- +10-12 см
 - 5-6 см
 - 15-20 см
 - 5-8 см
32. Название второго этапа варки каши
- +упревание
 - загустевание
 - настаивание
 - набухание

33. Когда необходимо добавлять соль при варке бобовых?
- +за 10-15 мин до окончания варки
 - перед варкой
 - в процессе варки
 - после окончания варки
34. Гидромодуль при варке макаронных изделий
- +5-6
 - 2
 - 3
 - 0,3
35. Какое мясо и субпродукты допускается использовать на предприятиях общественного питания?
- +мясо и субпродукты, прошедшие санветэкспертизу
 - мясо и субпродукты, прошедшие предварительные ветеринарный осмотр
 - свежие мясо и субпродукты
 - мороженые мясо и субпродукты
36. Мясо с температурой по всему объему туши +2...-3°C называется...
- охлажденным
 - замороженным
 - +подмороженным
 - размороженным
37. Размораживание мяса осуществляют...
- +на воздухе
 - в воде
 - на воздухе и в воде
 - в микроволновой печи, комбинируя с размораживанием в воде
38. К каким видам полуфабрикатов относятся бифштекс, лангет, антрекот, эскалоп
- крупнокусковые полуфабрикаты
 - +порционные полуфабрикаты
 - мелкокусковые полуфабрикаты
 - рубленные полуфабрикаты
 - котлетное мясо
39. К каким видам полуфабрикатов относятся бефстроганов, азу, поджарка
- крупнокусковые полуфабрикаты
 - порционные полуфабрикаты
 - +мелкокусковые полуфабрикаты
 - рубленные полуфабрикаты
 - котлетное мясо
40. Цель панирования мясных полуфабрикатов
- +создание на поверхности мяса защитного покрытия, имеющего вкус и аромат
 - защита поверхности полуфабриката от деформации
 - создание внешнего вида изделия
 - нанесение сухарей на поверхность изделия

41. Мясо птицы с неокостеневшим килем грудной кости, нежной эластичной кожей на тушке, на ногах плотноприлегающая чешуя, неразвитые шпоры
- +мясо молодой птицы
 - мясо взрослой птицы
 - мясо птицы первой категории
 - мясо птицы второй категории
42. Почему субпродукты пернатой дичи не используют в пищу?
- +имеют горький вкус
 - не достаточно развиты
 - маленький выход блюд
 - большое содержание канцерогенных веществ
43. Способы размораживания мяса птицы и дичи
- +на воздухе при комнатной температуре
 - на воздухе в холодильных камерах
 - в воде при температуре 5-8°C
 - на воздухе и в воде
44. Группа грудных мышц сельскохозяйственной птицы, защищенное от кожи и пленок
- +филе
 - окорочок
 - голень
 - бедро
45. Порок качества мяса птицы и кроликов, характеризующийся окрашиванием кожи в зеленый цвет, мускульной ткани – в медно-красный цвет
- +загар
 - позеленение
 - плесневение
 - потемнение поверхностных слоев тушки
46. Цвет мяса в тушках кроликов
- +от бледно-розового до белого цвета
 - от белого до красного (темного) цвета
 - красноватого цвета
 - от темно-красного до бардового цвета
47. Рыба, температура которой в течение 2 часов понизилась до 0...4°C
- живая рыба
 - +охлажденная рыба
 - мороженая рыба
 - остывшая рыба
48. Сроки хранения мороженой рыбы
- +от 1 до 8 месяцев
 - до 1 месяца
 - около 1 года
 - 25 дней

49. Размораживание рыбы с костным скелетом могут осуществлять
- +на воздухе и в воде
 - на воздухе
 - в воде
 - на воздухе и в микроволновой печи
50. Разделку рыбы на филе в кулинарной практике называют...
- +пластованием
 - разделкой тушек рыбы
 - приготовление полуфабрикатов
 - обвалкой
51. Как держат лезвие ножа к плоскости стола при нарезке полуфабрикатов из рыбы для варки?
- +под углом 90°
 - под углом 45°
 - под углом 60°
 - под углом 30°
52. Полуфабрикаты,готавливаемые из непластованных тушек рыбы
- +кругляши
 - филе с кожей и реберными костями
 - филе с кожей без реберных костей
 - чистое филе
53. Яйца массой около 55 г
- отборные
 - +первой категории
 - второй категории
 - на промпереработку
54. Яйца со сроком годности до 7 суток после снесения
- +диетические
 - столовые
 - отборные
 - первой категории
55. Замороженная яичная масса, поступающая на предприятия общественного питания
- +меланж
 - яичная смесь
 - яичный порошок
 - яичные консервы
56. Группа к которой относится блюдо из яиц «Драчена»
- блюда из вареных яиц
 - блюда из жареных яиц
 - +блюда из запеченных яиц
 - блюда из тушеных яиц

57. В чем заключается механическая обработка творога?
- a) +отжимание и протирание
 - b) -отжимание и взбивание
 - c) -обезвоживание
 - d) -протирание
58. Закрытые бутерброды, состоящие из двух ломтиков хлеба между которыми вложены продукты
- a) +сэндвичи
 - b) -канапе
 - c) -тартинки
 - d) -тортовые бутерброды
59. Салаты, которые отпускают небольшими порциями в фужерах или мелких широких бокалах, продукты в которых уложены слоями
- a) +салаты-коктейли
 - b) -винегреты
 - c) -салаты, уложенные отдельными «букетами»
 - d) -салаты из мясных продуктов
60. К какой группе холодных блюд относится кабачковая икра?
- a) +холодные блюда и закуски из овощей и грибов
 - b) -салаты
 - c) -винегреты
 - d) -гарниры к холодным блюдам
61. Жаренная рыба под маринадом является...
- a) +холодным блюдом
 - b) -горячим блюдом
 - c) -холодной закуской
 - d) -горячей закуской
62. Стабилизатор, используемый для приготовления заливных холодных блюд и закусок
- a) +желатин
 - b) -крахмал
 - c) -агар
 - d) -пектин
63. Какой кулинарной термической обработке подвергают яйца для приготовления холодных блюд и закусок из яиц?
- a) +варке
 - b) -жарке
 - c) -запеканию
 - d) -припусканию
64. Основной соус, применяемый для приготовления холодных блюд и закусок
- a) +соус-майонез
 - b) -сметанный соус
 - c) -соус красный основной
 - d) -соус белый основной

65. Какой компонент необходимо добавлять в компоты при варке их из сырья с пониженной кислотностью?
- a) +кислоту лимонную
 - b) -цедру лимона
 - c) -дольку лимона
 - d) -яблочную кислоту
66. Что является желирующим веществом молочного киселя?
- a) -картофельный крахмал
 - b) +кукурузный крахмал
 - c) -пектин
 - d) -желатин
67. Взбитое желе – это...
- a) +муссы
 - b) -самбуки
 - c) -желированные кремы
 - d) -желатиновый студень
68. Что такое парфе?
- a) +замороженные взбитые сливки
 - b) -мороженое-сюрприз
 - c) -мороженое-щербет
 - d) -мороженое с кусочками фруктов
69. Основной компонент суфле
- a) +взбитые яичные белки
 - b) -мука
 - c) -яичные желтки
 - d) -яблоки
70. Продолжительность хранения компотов при температуре 2...6°C
- a) -6 часов
 - b) +12 часов
 - c) -16 часов
 - d) -24 часа
71. Горячий напиток содержащий в себе 10...14% дубильных веществ
- a) +чай
 - b) -кофе
 - c) -какао
 - d) -сбитень
72. Горячий пряный напиток, обязательная часть которого мед
- a) -чай
 - b) -кофе
 - c) -какао
 - d) +сбитень
73. Напиток из ягод, citrusовых, алычи, кислых яблок
- a) +морс
 - b) -коктейль
 - c) -крюшон
 - d) -квас

74. Слабоалкогольный прохладительный напиток
- a) +квас
 - b) -пиво
 - c) -пунш
 - d) -глинтвейн
75. Коктейли с мятой
- a) +джулепы
 - b) -флипы
 - c) -ойстеры
 - d) -коблеры
76. Смешанные алкогольные коктейли с приятным ароматом пряностей
- a) +пунши
 - b) -глинтвейны
 - c) -крюшоны
 - d) -физы
77. Тесто, изготавливаемое с применением дрожжей смешиванием всех компонентов
- a) +дрожжевое тесто, полученное безопасным способом
 - b) -дрожжевое тесто, полученное опарным способом
 - c) -пресное тесто
 - d) -слоеное тесто
78. Тесто, применяемое для приготовления пельменей
- a) -дрожжевое тесто, полученное безопасным способом
 - b) -дрожжевое тесто, полученное опарным способом
 - c) +пресное тесто
 - d) -слоеное тесто
79. Способ разрыхления теста путем спиртового брожения, вызываемого дрожжами
- a) +биологический способ рыхления
 - b) -химический способ рыхления
 - c) -механический способ рыхления
 - d) -микробиологический способ рыхления
80. Способ разрыхления теста с использованием двууглекислого натрия и углекислого аммония
- a) -биологический способ рыхления
 - b) +химический способ рыхления
 - c) -механический способ рыхления
 - d) -микробиологический способ рыхления
81. Способ разрыхления теста путем интенсивного перемешивания теста
- a) -биологический способ рыхления
 - b) -химический способ рыхления
 - c) +механический способ рыхления
 - d) -микробиологический способ рыхления

82. К какой группе мучных изделий относятся «клецки» и «лапша домашняя»
- +мучные гарниры
 - мучные блюда
 - мучные кулинарные изделия
 - мучные кондитерские изделия
83. Процесс рыхления теста и увеличение масс тестовых заготовок
- разделка теста
 - +расстойка
 - выпечка
 - охлаждение мучных кулинарных изделий
84. Сложный физико-химический процесс прогревания влажного коллоидного капиллярно-пористого полуфабриката
- разделка теста
 - расстойка
 - +выпечка
 - охлаждение мучных кулинарных изделий
85. Что относится к отделочным полуфабрикатам при производстве мучных кондитерских и булочных изделий
- +помада
 - тестовые заготовки
 - сахар
 - яйца и яичные продукты
86. Тесто, по структуре которое относят к пенам
- +бисквитное тесто
 - слоеное пресное тесто
 - песочное тесто
 - заварное тесто
87. Тесто, по структуре которое относится к упругопластично-вязким системам, характерная особенность которого складывается многократным складыванием и прокаткой пласта теста и наличием между слоями жировой прослойки
- бисквитное тесто
 - +слоеное пресное тесто
 - песочное тесто
 - заварное тесто
88. Тесто, полуфабрикат из которого получается рассыпчатым из-за высокого содержания жиров
- бисквитное тесто
 - слоеное пресное тесто
 - +песочное тесто
 - заварное тесто
89. Тесто, полуфабрикат из которого на поверхности имеет трещины, а внутри большую полость
- бисквитное тесто
 - слоеное пресное тесто
 - песочное тесто
 - +заварное тесто

90. Пластичные, пышные массы, получаемые взбиванием таких компонентов, как масло сливочное, яичные белки, молоко цельное сгущенное с сахаром и т.д., при использовании значительных количеств сахара, а также ароматизирующих, вкусовых, красящих веществ, ПАВ и др.

- a) +кремы
- b) -ароматизированные сиропы для промочки
- c) -помады
- d) -суфле

91. Сдобные мучные изделия, приготовляемые из дрожжевого или дрожжевого опарного теста. Готовят их весовыми и штучными

- a) +кексы
- b) -ромовые бабы
- c) -печенье
- d) -булочные изделия

92. Чем заменяют часть жира, сахара и яиц при приготовлении мучных кулинарных изделий пониженной калорийности?

- a) +протертыми овощами
- b) -растительными жирами
- c) -сахарозаменителями
- d) -растительными белками

93. Что не рекомендуется использовать в детском питании?

- a) +гидрогенизированные жиры
- b) -картофель
- c) -сахар
- d) -мясо свинины

94. Что не допускается использовать в детском питании?

- a) +мясные и рыбные консервы
- b) -овощные консервы
- c) -молочные консервы
- d) -гастрономические продукты

95. Какие жиры должны преобладать в рационе питания людей в преклонном возрасте?
- a) +растительные
 - b) -животные
 - c) -гидрогенизированные
 - d) -животные с частичной заменой на растительные
96. Что недопустимо в питании для людей пожилого возраста?
- a) +переход к вегетарианству
 - b) -употребление в пищу мясных продуктов
 - c) -употребление в пищу молочных продуктов
 - d) -употребление в пищу рыбных продуктов
97. Что целесообразно для питания людей в условиях жаркого климата?
- a) +подавать холодные блюда и закуски
 - b) -подавать горячие блюда и закуски
 - c) -подавать горячие напитки
 - d) -подавать не острые мясные блюда
98. Что целесообразно для питания людей в условиях Крайнего Севера?
- a) +подавать еду повышенной калорийности, преимущественно белкового состава
 - b) -подавать горячие напитки
 - c) -подавать холодные блюда и закуски
 - d) -подавать мясные продукты с меньшим содержанием жиров
99. Необходимое потребление энергии для людей оказавшихся в зоне стихийных бедствий
- a) +мужчины - 1700 ккал; женщины – 1500 ккал
 - b) - мужчины - 700 ккал; женщины –500 ккал
 - c) -мужчины - 3500 ккал; женщины – 2500 ккал
 - d) - мужчины - 2500 ккал; женщины – 2000 ккал
100. Виды щажения еды, применяемые в диетическом питании
- a) +термическое, химическое и механическое
 - b) -термическое и химическое
 - c) -химическое и механическое
 - d) -термическое, физическое

3.3 Вопросы

1. Охарактеризовать основные стадии технологического процесса.
2. Рассказать классификацию продукции общественного питания.
3. Рассказать о способах и приемах тепловой кулинарной обработки.
4. Рассказать об организации супового отделения горячего цеха.
5. Привести классификацию супов.
6. Общая технологическая схема приготовления супов.
7. Супы на бульонах и отварах. Супы заправочные.
8. Супы на бульонах и отварах. Супы – пюре.
9. Супы на бульонах и отварах. Супы прозрачные.
10. Супы молочные.
11. Холодные супы.
12. Сладкие супы.
13. Классификация соусов.
14. Приготовление полуфабрикатов для производства соусов.
15. Горячие соусы на мясном бульоне.
16. Горячие соусы на рыбном бульоне.
17. Соусы на грибном бульоне.
18. Соусы молочные.
19. Соусы сметанные.
20. Соусы яично-маслянные.
21. Холодные соусы.
22. Заправки на растительном масле.
23. Соусы на уксусе.
24. Масляные смеси.
25. Механическая кулинарная обработка круп.
26. Механическая кулинарная обработка бобовых.
27. Механическая кулинарная обработка макаронных изделий.
28. Тепловая кулинарная обработка круп.

29. Тепловая кулинарная обработка бобовых.
30. Тепловая кулинарная обработка макаронных изделий.
31. Блюда из круп.
32. Блюда из бобовых.
33. Блюда из макаронных изделий.
34. Горячие закуски.
35. Блюда из отварных овощей.
36. Блюда из припущенных овощей.
37. Блюда из тушеных овощей и грибов.
38. Блюда из жареных овощей и грибов.
39. Блюда из запеченных овощей и грибов.
40. Гарниры из овощей и грибов.
41. Кулинарная продукция из рыбы. Требования к качеству сырья.
42. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы.
43. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
44. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.
45. Мясорыбные рубленые полуфабрикаты.
46. Полуфабрикаты из рыб с хрящевым скелетом.
47. Рыба специальной разделки.
48. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов.
49. Закуски, блюда и кулинарные изделия из рыбы.
50. Закуски, блюда и кулинарные изделия из нерыбных морепродуктов, раков и крабов.
51. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
52. Блюда из яиц.
53. Творог. Требования к качеству сырья.
54. Блюда из творога.
55. Кулинарная продукция из мяса и субпродуктов. Характеристика сырья.
56. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
57. Выработка мясных полуфабрикатов. Разделка туш.

58. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Классификация. Отварное мясо и мясные продукты.
59. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Тушеное и запеченное мясо и мясные продукты.
60. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Жареное мясо и мясные продукты.
61. Кулинарная продукция из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья.
62. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы.
63. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы.
64. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.
65. Технология холодных блюд и закусок. Бутерброды.
66. Технология холодных блюд и закусок. Салаты и винегреты.
67. Технология холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов.
68. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.
69. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из мяса и субпродуктов.
70. Технология холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из яиц.
71. Технология сладких блюд. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды. Компоты.
72. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда.
73. Технология сладких блюд. Замороженные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству.
74. Технология приготовления горячих напитков.
75. Технология приготовления холодных напитков.

76. Технология приготовления алкогольных напитков.
77. Технология мучных блюд. Технологические требования к качеству основного сырья. Гигиенические требования к качеству.
78. Технология мучных изделий. Виды и способы производства дрожжевого и пресного теста.
79. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и изделий.
80. Технология различных видов теста для тортов и пирожных.
81. Технология отделочных полуфабрикатов.
82. Технология кулинарной продукции для детского питания.
83. Технология кулинарной продукции для людей пожилого и преклонного возраста.
84. Питание в экстремальных условиях.
85. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
86. Особенности приготовления блюд национальной кухни Франции.
87. Особенности приготовления блюд национальной кухни Германии.
88. Особенности приготовления блюд национальной кухни Японии.
89. Новое оборудование для предприятий общественного питания.
90. Приготовление блюд в котлах с миксерами.
91. Технология приготовления охлажденных и быстрозамороженных блюд.

3.4 Примерные темы курсовых проектов

1. Разработка кулинарной продукции и технико-технологической документации для кафе на 50 посадочных мест. Фирменный салат «Веселая Затея»
2. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо салат «Аромат осени»
3. Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Говядина Ароматная», для (Кафе «Зефир») на (60 посадочных мест)
4. Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Щука фаршированная»

5. Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Курица с яблоками в вине»
6. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Куа-Мо», вырабатываемое в кафе-кулинарии
7. Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Рулетики венгерские»
8. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо салат «Симфония вкуса»
9. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Рыба запеченная с сыром»
10. Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Салат Вкусняшка»
11. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Мясо запеченное в картофеле»
12. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Жаркое из свинины с грушами»
13. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо салат «Ассорти-вкуснятина» для кафе «Елена» на 100 посадочных мест
14. Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Батончики картофельные»
15. Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо»
16. Разработка нормативно-технологической документации на фирменного блюда «Куриные крылышки»
17. Разработка технологии кулинарной продукции и нормативной документации на фирменное блюдо «Волшебный горшочек», для кафе
18. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Борщ с фасолью и белыми грибами»
19. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Курочка пикантная»
20. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Гурнянь»
21. Разработка нормативной документации на фирменное блюдо суп «Раздолье» для ПОП кафе на 60 мест «Семья»

