

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.Б.17

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов общественного питания 1,2,3

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль специализация))

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	12										
Часов по РУП	432										
Виды контроля на курсах	Экзамены		Зачеты		Курсовые проекты			Курсовые работы		Контрольные работы (для заочной формы обу- чения)	
	34		3								
	№№ семестра										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Итого
ЗЕТ по семестрам					3	4	5				12
Лекции					8	10	8				26
Лабораторные					12	10	8				30
Практические						8	6				14
Промежуточная аттестация					0,35	0,25	0,35				0,95
Контактная работа					20,35	28,25	22,35				70,95
Сам. работа					79	112	149				340
Контроль					8,65	3,75	8,65				21,05
Итого					108	144	180				432

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № __ от «__» _____ г.

Протокол заседания кафедры № __ от «__» _____ г.

Протокол заседания кафедры № __ от «__» _____ г.

Протокол заседания кафедры № __ от «__» _____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.Б.17 Технология продуктов общественного питания
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области технологии продукции общественного питания. Изучение выпускаемого ассортимента, особенностей приготовления, качества и безопасности продукции общественного питания.

Задачи:

1. Освоить теоретические знания и приобрести умения по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции общественного питания и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
2. Овладеть приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания.
3. Сформировать возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (базовая часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Введение в профессию», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов общественного питания 2», «Технология продуктов общественного питания 3», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», «Технология и организация питания кухонь мира», «История русской кухни», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	Знать: прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания.
	Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов производства.
	Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания.
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	Знать: структуру и область применения нормативно-технологической документации; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции.
	Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания с учетом новейших технологий производства; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных	Знать: основные виды технологического оборудования; способы эксплуатации оборудования; технику безопасности при работе на оборудовании.
	Уметь: производить расчет и подбор технологического оборудования с учетом производительности;

классов предприятий питания (ОПК-4)	организовать процесс обслуживания оборудования.
	Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования.
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	Знать: основы организации предприятий общественного питания; типы и классы предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания потребителей; основополагающие стандарты отрасли.
	Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия; организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы; уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания.
	Владеть: навыками организации производства в зависимости от типа и класса предприятия; навыками оперативного планирования производства; навыками организации обслуживания потребителей.
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	Знать: структуру и область применения нормативно-технологической документации; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции.
	Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания с учетом новейших технологий производства; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, Модуль	Подраздел, тема
Раздел 1. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	Тема 1.1 Предмет и задачи курса. Основные понятия. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.
	Тема 1.2 Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.
	Тема.1.3 Способы кулинарной обработки. применяемые при производстве продукции общественного питания. Классификация способов кулинарной обработки продуктов (механические, гидромеханические, массообменные, химические и биохимические, термические, тепловая обработка продуктов)
Раздел 2 Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов.	Тема 2.1 Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ. Белки и их изменения при кулинарной обработке
	Тема 2.2 Изменение жиров и углеводов при кулинарной обработке продуктов, и их влияние на качество кулинарной продукции.
	Тема 2.3 Изменение витаминов, минеральных веществ, красящих пигментов. Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массовлагодобные свойства продуктов
Раздел 3 Первичная обработка сырья и изготовление полуфабрикатов.	Тема 3.1 Первичная обработка овощей. Технологическая схема обработки овощей. Централизованное производств овощных полуфабрикатов Требования к качеству полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению.
	Тема 3.2 Первичная обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические схемы первичной обработки. Требования к качеств и хранению
	Тема 3.3 Первичная обработка мяса и птицы. Технологические схемы первичной обработки мяса и птицы. Требования к качествам и хранению. полуфабрикатов.
Раздел 4 Технология продукции общественного питания.	Тема 4.1 Технология приготовления супов. Классификация супов. Приготовление бульонов, заправочных, пюреобразных, холодных, сладких супов. Требования к качества.
	Тема 4.2 Технология приготовления соусов. Классификация соусов. Приготовление соусов на бульонах, на молоке, сметане, сливочном и растительном масле, уксусе. Требования к качеству.
Раздел 5 Технология продукции общественного питания-2	Тема 5.1. Технология приготовления блюд из овощей. Правила варки, припускания, жарки, тушения и запекания овощей. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов. Требования
	Тема 5.2 Технология приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству.
	Тема 5.3 Технология варки и припускания рыбы. Блюда из рыбы отварной и припущенной. Ассортимент блюд, краткая характеристика. Технология жарения рыбы. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы, краткая характеристика. Технология тушения и запекания рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд из них, краткая характеристика. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству.
	Тема 5.4 Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Правила варки жарки, тушения и запекания мяса. Ассортимент блюд из мяса Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса..
	Тема 5.5 Способы и режимы тепловой обработки блюд из птицы и кролика. Технология приготовления и ассортимент блюд из птицы и кролика. Гарниры и соусы, используемые при изготовлении блюд из птицы и кролика. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд из птицы и кролика.
	Тема 5.6 Значение блюд из яиц в питании. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Ассортимент блюд из яиц. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога.
Раздел 6. Технология продукции общественного питания	Тема 6.1 Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

	Тема 6.2 Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и реализации сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация и ассортимент напитков. Рецептуры и технологии приготовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и реализации напитков.
	Тема 6.3 Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Классификация и ассортимент мучных изделий. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Мучные кондитерские и булочные изделия. Их классификация и ассортимент. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству тортов и пирожных. Условия, сроки хранения и реализации. Ассортимент кексов. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.
	Тема 6.4 Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 12 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) «Технология продуктов общественного питания» (наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 3, 4

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы						Необходимые материально-технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуемая литература (№)	
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной форме	Формы проведения лекций, лабораторных, практических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах				формы организации самостоятельной работы
		лекций	лабораторных	практических							
Технология продуктов общественного питания 1											
Раздел 1. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	Тема 1.1 Предмет и задачи курса. Основные понятия. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.					Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[1]-[5]
	Тема 1.2 Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические					Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	9	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 1	[1]-[5]

	принципы создания продукции общественного питания.							сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
	Тема 1.3 Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Классификация способов кулинарной обработки продуктов (механические, гидромеханические, массообменные, химические и биохимические, термические, тепловая обработка продуктов	2				Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	«Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий».	Промежуточный тест № 1	[1]-[5]
Раздел 2 Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов.	Тема 2.1 Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ. Белки и их изменения при кулинарной обработке	2				Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	5	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[1]-[5]
	Тема 2.2 Изменение жиров и углеводов при кулинарной обработке продуктов, и их влия-					Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	5		Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-	Промежуточный тест № 2	[1]-[5]

	яние на качество ку- линарной продукции							методическое и информацион- ное обеспечение дисциплины.			
	Тема 2.3 Изменение витами- нов, минеральных веществ, красящих пигментов. Роль воды в формировании ка- чества продукции. Теплофизические и массовлагообменные свойства продуктов.					Изучение темы курса с консультацией пре- подавателя на форуме	5	Изучение материала по теме посред- ством электронных учебно- методических мате- риалов, размещен- ных в обучающей среде с использова- нием компьютера, подключенного к сети Интернет. Вы- полнение промежу- точного теста в си- стеме «Росдистант».	Персональный компьютер, до- ступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информацион- ное обеспечение дисциплины.	Проме- жуточ- ный тест № 2	[1]-[5]
Раздел 3 Первичная об- работка сырья и изготовление полуфабрика- тов	Тема3.1 Первичная обработка овощей. Технологи- ческая схема обра- ботки овощей. Цен- трализованное произ- водств овощных по- луфабрикатов Требо- вания к качеству по- луфабрикатов. Тре- бования к качеству и хранению.	2				Изучение темы курса с консультацией пре- подавателя на форуме	5	Изучение материала по теме посред- ством электронных учебно- методических мате- риалов, размещен- ных в обучающей среде с использова- нием компьютера, подключенного к сети Интернет. Вы- полнение промежу- точного теста в си- стеме «Росдистант».	Персональный компьютер, до- ступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информацион- ное обеспечение дисциплины	Проме- жуточ- ный тест № 3	[1]-[5]
	Тема 3.2 Первичная обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Тех- нологические схемы первичной обработ- ки. Требования к ка-					Изучение темы курса с консультацией пре- подавателя на форуме	5		Персональный компьютер, до- ступ к сети «Интернет», учебно- методическое и информацион-	Проме- жуточ- ный тест № 3	[1]-[5]

	честв и хранению								ное обеспечение дисциплины		
	Тема 3.3 Первичная обработка мяса и птицы. Технологические схемы первичной обработки мяса и птицы. Требования к качеств и хранению. полуфабрикатов					Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	5	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 3	[1]-[5]
Раздел 4 Технология продукции общественного питания	Тема 4.1 Технология приготовления супов. Классификация супов. Приготовление бульонов, заправочных, пюреобразных, холодных, сладких супов. Требования к качеству	2	8			Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме Выполнения задания с консультацией преподавателя в форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 4	[1]-[5]
	Тема 4.2 Технология приготовления соусов. Классификация соусов. Приготовление соусов на бульонах, на молоке, сметане, сливочном и растительном масле, уксу-		4			Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера,	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 4	[1]-[5]

	се. Требования к качеству.							подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
		8	12				79				
ПА							0,35				
Контроль							8,65				
Итого		108									
Технология продуктов общественного питания 2											
Раздел 5 Технология продукции общественного питания.	Тема 5.1 Технология приготовления блюд из овощей. Правила варки, припускания, жарки, тушения и запекания овощей. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов. Требования к качеству.	2				Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	20	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 5	[1]-[5]
	Тема 5.2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству.	2		2		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	20	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 5	[1]-[5]

	Тема 5.3 Технология варки и припускания рыбы. Блюда из рыбы отварной и припущенной. Ассортимент блюд, краткая характеристика. Технология жарения рыбы. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы, краткая характеристика. Технология тушения и запекания рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд из них, краткая характеристик. .	2	4			Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	20	Изучение теоретического материала. Подготовка к лабораторной работе	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 5	[1]-[5]
	Тема 5.4 Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Правила варки жарки, тушения и запекания мяса. Ассортимент блюд из мяса Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса.	4	6	4		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	17	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 5	[1]-[5]
	Тема 5.5 Способы и режимы тепловой обработки	2		2		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией пре-	15	Изучение материала по теме посредством электронных	Персональный компьютер, доступ к сети	Промежуточный тест	[1]-[5]

	блюд из птицы и кролика. Технология приготовления и ассортимент блюд из птицы и кролика. Гарниры и соусы, используемые при изготовлении блюд из птицы и кролика. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд из птицы и кролика.					подавателя на форуме		учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	«Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	№ 5	
2	Тема 5.6 Значение блюд из яиц в питании. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Ассортимент блюд из яиц. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога.					Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	20	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 5	[1]-[5]
							112				
ПА							0,25				
Контроль (зачет)							3,75				
Итого		10	10	8							
		144									
Технология продуктов общественного питания 3											
Раздел 6. Технология продукции	Тема 6.1 Технологическая характеристика сырья,	2	2	2		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией пре-	36	Изучение материала по теме посред-	Персональный компьютер, доступ к сети	Промежуточный тест	[1]-[5]

общественного питания	полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.					подавателя на форуме		ством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	«Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	№ 16	
	Тема 6.2 Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и реализации сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классифи-	2				Изучение темы курса с консультацией преподавателя на форуме	37	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6	[1]-[5]

	кация и ассортимент напитков										
	Тема 6.3 Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Классификация и ассортимент мучных изделий. Технологии различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное).. Мучные кондитерские и булочные изделия. Их классификация и ассортимент. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству тортов и пирожных. Условия, сроки хранения и реализации.	2	6	4		Изучение темы курса и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	37		Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6	[1]-[5]
	Тема 6.4 Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	2				Изучение темы курса посредством сетевых технологий	39	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6	[1]-[5]

							сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
ПА						0,35				
Контроль (экзамен)						8,65				
Итого	8	8	6			149				
	180									
Всего учебный курс	26	30	14		22	340				
Итого:	432									

5.Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Технология продуктов общественного питания 1

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Промежуточное тестирование 1-6 по соответствующим темам	Допускаются все	Максимальное количество баллов 60 (за каждый тест от 0 до 10 баллов), баллы начисляются пропорционально правильным ответам	
Итоговое тестирование		Максимальное количество баллов 40, баллы начисляются пропорционально правильным ответам	

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Итоговое тестирование экзамен	Допускаются все	80-100 баллов	отлично
		60-79 баллов	хорошо
		40-59 баллов	удовлетворительно
		0-39 баллов	неудовлетворительно

Технология продуктов общественного питания 2

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Промежуточное тестирование 1-8 по соответствующим темам	Допускаются все	Максимальное количество баллов 60 (за каждый тест от 0 до 7 баллов), баллы начисляются пропорционально правильным ответам
Итоговое тестирование зачет		Максимальное количество баллов 40, баллы начисляются пропорционально правильным ответам

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Итоговое тестирование зачет	Допускаются все	«зачтено»	Студент набрал 40 баллов и более по накопительному рейтингу
		«не зачтено»	Студент набрал менее 40 баллов по накопительному рейтингу

Технология продуктов общественного питания 3

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Промежуточное тестирование 1-4 по соответствующим темам	Допускаются все	Максимальное количество баллов 60 (за каждый тест от 0 до 15 баллов), баллы начисляются пропорционально правильным ответам
Итоговое тестирование		Максимальное количество баллов 40, баллы начисляются пропорционально правильным ответам

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Итоговое тестирование экзамен	Допускаются все	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов	отлично
		Текущий рейтинг составляет 70-84 балла	хорошо
		Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов	удовлетворительно
		Текущий рейтинг составляет 0-54 балла	неудовлетворительно

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

По учебному плану курсовая работа (проект) не предусмотрена

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

По учебному плану курсовая работа (проект) не предусмотрена

8. Вопросы к экзамену(зачету)

№ п/п	Вопросы
Технология продуктов общественного питания 1	
1	Этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции.
2	Основные понятия и определения в области технологии: сырьё, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка
3	Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность.
4	Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и производства, материально-техническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов.
5	Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсо и энергосберегающие технологии).
6	Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам.
7	Механические способы обработки: измельчение (нарезка, шинковка), протираание, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание, фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование.
8	Гидромеханические способы обработки: промывание, перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, охлаждение (отстаивание), фильтрование.
9	Химические и биологические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями.
10	Термические способы обработки: тепловые, охлаждение, замораживание.
11	Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их

	характеристика, влияние на качество. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.
12	Классификация кулинарной продукции по виду используемого сырья, способу кулинарной обработки.
13	Классификация кулинарной продукции по характеру потребления, назначению, консистенции, степени готовности.
14	Ассортимент кулинарной продукции: определение, факторы, учитываемые при формировании.
15	Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.
16	Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработки (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос).
17	Белки, их значение в кулинарных рецептурах, химическая природа и строение.
18	Основные технологические свойства белков (гидратация, дегидратация, денатурация, деструкция и пенообразование).
19	Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов.
20	Строение мышечной ткани мяса, рыбы. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд.
21	Изменение белков молока, яиц, растительных продуктов при кулинарной обработки.
22	Изменение соединительно тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин.
23	Крахмал. Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов. Декстринизация. Кислотный и ферментативный гидролиз крахмала.
24	Основные технологические свойства крахмала (набухание, клейстеризация, ретроградация) и их использование в кулинарной практике.
25	Изменение углеводов кислотных стенок, факторы, влияющие на переход протопектина в пектин.
26	Изменения сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование), их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.
27	Изменение жиров при варке и припускании продуктов (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира) и их влияние на качество готовых блюд.
28	Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание).
29	Изменение жиров при жарке в большом количестве жира (фритюре).

30	Влияние процессов изменений жиров на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.
31	Изменения жиро- и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработке.
32	Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов.
33	Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация, меланоидинообразование, их влияние на качество продукции.
34	Изменение цвета при кулинарной обработке продуктов (овощей с зеленой окраской, овощей с белой окраской, овощей с красно-фиолетовой окраской).
35	Миоглобин его строения и свойства. Изменение цвета мяса при тепловой обработке.
36	Влияние процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, на усвояемость основных пищевых веществ, органолептические свойства.
37	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов.
38	Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование отходов.
39	Обработка и использование сушеных, консервированных, солёных, квашеных маринованных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.
40	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки и приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.
41	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.
42	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом. Требования к качеству.
43	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками), требования к качеству. Режимы и сроки хранения и реализации.
44	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Режимы с сроки хранения и реализации.
45	Ассортимент. Характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.

46	Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.
47	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.
48	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения.
49	Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов.
50	Технологический процесс, требования к качеству полуфабрикатов из говядины, условия и сроки хранения.
51	Технологический процесс разделки, приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения.
52	Ассортимент, классификация. требования к качеству полуфабрикатов из туш мелкого скота, условия и сроки хранения.
53	Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом.
54	Классификация, ассортимент и полуфабрикаты из рубленого мяса. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.
55	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации.
56	Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.
57	Обработка и использование поросят и мяса диких животных.
58	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё.
59	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковые.
60	Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика, требования к качеству, режим хранения и реализации.
61	Супы: назначение, классификация, ассортимент, отличительные особенности. Технологический процесс варки костного и мясо-костного бульонов для супов. Правила и режим варки. Нормы закладка сырья. Требования к качеству. Бульон костный концентрированный, бульон с желатином: отличительные особенности, правила и режим варки. Технологический процесс варки бульона промышленным способом, его использование. Использование в кулинарии бульонных кубиков.
62	Технологический процесс варки рыбного бульона. Правила и режим варки. Приготовление и отпуск супов на рыбном бульоне по меню Вашего предприятия. Технологический процесс варки грибного бульона. Нормы закладка продуктов. Правила и режим варки. Приготовление и отпуск супа-лапши грибной.
62	Характеристика и общие правила приготовления и отпуска заправоч-

	ных супов. Подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов. Требования к качеству;
63	Щи: характеристика, ассортимент, отличительные, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления а отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализация.
64	Рассольники: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Солянки: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
65	Овощные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья при приготовлении супов. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
66	Картофельные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продукта и сырья при приготовления супов. Требования к качеству, режим и сроки хранения и' реализации. Супы с макаронными изделиями, крупами, бобовыми: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
67	Молочные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов я сырья. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализация.
68	Супы-пюре и супы-кремы из овощей: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Супы-пюре и супы-кремы из мясных продуктов, круп и бобовых: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
69	Прозрачные супы: характеристика, ассортимент. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при приготовлении и осветлении бульонов. Ассортимент гарниров к прозрачным супам. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализация.
70	Бульон-борщок, прозрачный бульон из птицы и дичи: особенности, технология приготовления, правила отпуска, гарниры, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Рыбный прозрачный бульон, уха рыбацкая: характеристика, технология приготовления, особенности, правила отпуска, требования к качеству, режим и сроки

	хранения и реализации.
71	Холодные супы: характеристика, ассортимент, приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
72	Сладкие супы: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, приготовление и отпуск, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Национальные супы: характеристика, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
73	Соусы: Классификация, ассортимент, использование в кулинарии. Принципы подбора соусов к блюдам. Приготовление полуфабрикатов для "соусов (бульонов, мучной пассеровки, пассерованных овощей, томата). Использование пряностей, специй
74	Технологический процесс приготовления и использования основного красного соуса и его производных: лукового, красного с луком и огурцами. Требования к качеству. Режим и сроки хранения и реализации. Ассортимент, особенности приготовления, использование производных красного соуса с вином. Режим и сроки хранения и реализации.
75	Технологический процесс приготовления и использование основного белого соуса на мясном бульоне и его производных: с каперсами, томатного, томатного с грибами. Требования к качеству. Режим и сроки хранения и отпуска.
Технология продуктов общественного питания 2	
1	Блюда и гарниры из овощей Значение в питании. Принцип подбора гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.
2	Процессы, происходящие в овощах в процессе тепловой обработки и их влияние на качество готовых блюд.
3	Блюда из отварных овощей. Правила варки овощей. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
4	Блюда из припущенных овощей Правила варки овощей. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
5	Блюда из жареных овощей. Правила жарки овощей основным способом и во фритюре. Правила подачи блюд Требования к качеству и хранению
6	Блюда из запеченных овощей. Правила запекания. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
7	Блюда из тушеных овощей. Правила тушения . Способы подачи. Требования к качеству и хранению
8	Блюда и гарниры из круп. Значение в питании. Принцип подбора гарниров из круп к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Процессы, происходящие в крупах в процессе тепловой обработки.
9	Блюда и гарниры из бобовых. Значение в питании. Принцип подбора гарниров из бобовых к блюдам из мяса, птицы, рыбы
10	Блюда и гарниры из макаронных изделий Значение в питании. Принцип подбора гарниров из макаронных изделий к блюдам из мяса, пти-

	цы, рыбы
11	Каши рассыпчатые. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению.
12	Каши вязкие. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
13	Каши жидкие. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
14	Изделия из каш (котлеты, биточки, запеканки, пудинги). Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
15	Блюда из бобовых Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
16	Блюда из макаронных изделий Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
17	Блюда из мяса Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила подбора гарниров и соусов, порционирования, оформления и отпуска блюд (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерия безопасности
18	Блюда из отварного. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
19	Блюда из припущенного мяса. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из, припущенного мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
20	Блюда из жареного мяса. Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Режим, продолжительность, определение готовности
21	Блюда из мяса, жаренного крупными кусками. Ассортимент. Характеристика.. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
22	Блюда из мяса, жаренного, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
23	Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
24	Блюда из тушеного мяса. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушенного крупными кусками. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к каче-

	ству, режимы хранения и реализации.
25	Блюда из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками. Ассортимент.. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
26	Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
27	Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Характеристика, Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
28	Блюда из рубленого мяса (натуральных рубленые изделия без добавления хлеба). Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
29	Блюда из рубленого мяса (с добавлением хлеба). Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
30	Ассортимент блюд из мяса диких животных Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из лося, и оленя, Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
31	Ассортимент блюд из мяса диких животных Технологический процесс приготовления и отпуска блюд мяса медведя, косули, зайца. Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
32	Ассортимент национальных блюд из мяса. Особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
33	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика Классификация..характеристика блюд . Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерии безопасности
34	Блюда из отварного и припущенной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки и припускания птицы. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции,
35	Блюда из жареной птицы, дачи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
36	Блюда из филе птицы, дичи.. Технологический процесс, особенности

	приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски,. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству. режимы хранения и реализации.
37	Блюда из филе птицы, дичи.. Технологический процесс, особенности приготовления блюд: котлеты панированные жаренные шницель, по-столичному. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству. режимы хранения и реализации.
38	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент.. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушеная в соусе;. Требования к качеству, репами хранения и реализации.
39	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, репами хранения и реализации.
40	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
41	Блюда из кролика. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
42	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
43	Блюда из жареной дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы.
44	Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции. Из птицы и дичи
45	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей фаршированных, запеченных. Правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализации
46	Блюда из отварной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
47	Блюда из припущенной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила припускания рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
48	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки рыбы основным способом и во

	фритюре для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
49	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки рыбы на открытом огне для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
50	Блюда из тушеной рыбы... Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила тушения рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
51	Блюда из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила запекания рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
52	Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
53	Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из устриц, мидий и морского гребешка Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
54	Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из кальмаров, трепангов, лангустов. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
55	Значение блюд из яиц в питании Подготовка сырья к тепловой обработке. Блюда из вареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца вареные всмятку, "в мешочек", вкрутую; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
56	Блюда из х яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
57	Блюда из яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: омлет натуральный, омлет фаршированный, омлет смешанный Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
58	Блюда из жаренных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яичница натуральная, с

	различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
59	Блюда из яиц. Классификация. Общая характеристика. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Основные критерии безопасности
60	Блюда из творога. Характеристика. Ассортимент. Приготовление и отпуск холодных блюд из творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
61	Горячие блюда из творога. Ассортимент. Отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников,). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
62	Горячие блюда из творога. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд из творога (запеканок, пудингов). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
62	Замороженная кулинарная продукция из овощей ее использование . Правила приготовления, хранения и размораживания
63	Ассортимент, характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жареных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью. Режимы хранения, сроки реализации.
64	Классификация и ассортимент блюд из грибов. Кулинарное использование грибов в зависимости от их технологических свойств Приготовление и отпуск блюд из грибов. Режимы хранения, сроки реализации.
65	Требования к качеству кулинарной продукции из отварных, припущенных и жареных овощей.
Технология продуктов общественного питания 3	
1	Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.
2	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.
3	Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4	Технологические процессы приготовления; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
5	Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки /укропа/, зелёного лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.
6	Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.

7	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.
8	.Ассортимент салатов из варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
9	Ассортимент салатов из сырых овощей. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
10	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
11	Ассортимент холодных блюд и закусок из грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
12	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы,. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
13	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
14	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализацией.
15	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. блюд: мясо, язык, птица или кролик отварные
16	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов Гарниром; поросёнок отварной с хреном; ростбиф; сыр из кур или дичи /фромаж/ в форме, таралетках, волованах;
17	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов; курица фаршированная /галантин/ в виде целой тушки, рулета; студни; ассорти мясное и др. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
18	Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
19	Бутерброды. Классификация, ассортимент. Технологический процесс и приготовления и отпуска бутербродов: открытых /простых, сложных, закусочных/
20	Приготовление бутербродов. закрытых, горячих, тортов бутерброд-

	ных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
21	Горячие закуски. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих закусок: рыба, запеченная в раковинах / кокиль/; почки в мадере с шампиньонами / соте/;
22	Горячие закуски: сосиски в томате, тефтели мясные в соусе; ветчина жареная; грибы в сметане / кокот/; жульены / Приготовление отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
23	Сладкие блюда. Классификация, ассортимент. Рациональное использование сырья, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд, режимы хранения и реализации
24	Современные требования к приготовлению оформлению, отпуску сладких блюд
25	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод /свежих, быстрозамороженных, сушёных/, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси /"льезон", "шарлотт". орехов и др..
26	Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники /садовой/ дробленой с сахаром и др
27	Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов /картофельного, кукурузного, модифицированных/; студнеобразователей /агара, пектина, желатина, а также фулцелларана, агароида/;
28	Характеристика, подготовка к использованию пищевых кислот /лимонной, молочной, пищевых красителей /натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина/; пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов /сорбита, ксилита/ и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.
29	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд.
30	Общие правила порционирования, оформления, отпуска сладких блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.
31	Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод /свежих, быстрозамороженных/, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
32	Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из свежих и замороженных плодов и ягод. Требования к качеству. Дефекты, причины

	возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
33	Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из сушёных и консервированных плодов и ягод. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
34	Ассортимент железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд: киселей, желе, Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
35	Ассортимент железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд: муссов, самбуков. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
36	Ассортимент железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд: кремов; взбитых сливок /сметаны/. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
37	Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: мороженое с сиропом /вином/, парфе, мороженое-ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое "Сюрприз" и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
38	Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: суфле ванильное, пудинг сухарный. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
39	Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: пудинг с консервированными плодами, гренки с плодами и ягодами, яблоки печёные. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
40	Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: яблоки с рисом, яблоки в слойке, яблоки в тесте жаренные и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
41	Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Варианты отпуска чая. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изде-

	лий, варенья, джема, используемый <i>при</i> отпуске чая. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.
42	Классификация, ассортимент. Горячие напитки кофе, Общая характеристика. Особенности приготовления.. Варианты отпуска кофе.. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков
43	Классификация, ассортимент. Горячие напитки: шоколад и какао, Общая характеристика. Особенности приготовленияВарианты отпуска какао и шоколада. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков
44	Горячие напитки с вином. Ассортимент. Особенности приготовления, отпуска и подачи.
45	Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика.Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству,режиму хранения и реализации. Национальные холодные напитки.
46	Значение мучных, кондитерских изделий в питании. Классификация мучных изделий. Виды теста. Ассортимент изделий из теста.
47	Основное сырье, используемое при производстве изделий из теста. Технологические требования к сырью. видов теста.
48	Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость, и взаимозаменяемость сырья и продуктов Подготовка сырья
49	Разрыхлители теста /химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи/. Способы разрыхления теста /биологический, химический, механический, комбинированный/.
50	Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.
51	Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого опарного теста. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
52	Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
53	Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
54	Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрож-

	жевого теста ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
55	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Приготовление пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
56	Приготовление изделий из дрожжевого теста: кулебяки, курника, пирожков с различными фаршами, расстегаев. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
57	Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения.
58	Мучные блюда (гарниры). Ассортимент, Технологический процесс приготовления мучных блюд /гарниров/ из дрожжевого /кислого/ теста /блинов, оладий/, из пресного теста /блинчиков, пельменей, вареников, лапши/. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд/гарниров/.
59	Изделия из песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
60	Изделия из пресного слоёного и дрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
61	Изделия из бисквитного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из бисквитного теста /бисквита основного и масляного/. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитные полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.
62	Изделия из заварного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из заварного теста. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.
63	Изделия из воздушного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при приго-

	товлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.
64	Особенности приготовления блюд для детей и подростков.
65	Лечебное и диетическое питание. Особенности приготовления блюд в соответствии с лечебными диетами

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	ОПК-2, ПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6	Тест 1
2	Раздел 2 Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6	Тест 2
3	Раздел 3 Первичная обработка сырья и изготовление полуфабрикатов	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6	Тест 3 Отчет по практическим работам
4	Раздел 4 Технология продукции общественного питания	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6	Тест 4 Отчет по лабораторным работам
5	Раздел 5 Технология продукции общественного питания.	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6	Тест 5 Отчет по практическим и лабораторным работам
6	Раздел 6 Технология продукции общественного питания	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6	Тест 6 Отчет по практическим и лабораторным работам

9.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

9.2.1 Тестовые задания

ТЕСТ 1

1. Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем:
 - о Мучное кулинарное изделие

- o Кулинарное изделие
 - o Кондитерское изделие
 - o Блюдо
2. Пищевая ценность – это комплексное свойство, объединяющее:
- ☐ Энергетическую ценность
 - ☐ Физиологическую ценность
 - ☐ Биологическую ценность
 - ☐ Химическую ценность
 - ☐ Питательную ценность
3. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции :
- ☐ Пищевая ценность
 - ☐ Безопасность
 - ☐ Органолептические показатели
 - ☐ Усвояемость
 - ☐ Химические свойства
 - ☐ Питательную ценность
4. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности:
- o Полуфабрикат
 - o Полуфабрикат высокой степени готовности
 - o Блюдо
 - o Кулинарная продукция
5. Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ, в процессе их окисления, называют:
- o Энергетическая ценность
 - o Биологическая ценность
 - o Физиологическая ценность
 - o Химическая ценность
 - o Физическая ценность
6. Энергетическая ценность блюда измеряется в:
- o килокалориях
 - o граммах
 - o килограммах
 - o процентах
 - o Наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека, определяется как:
 - o Физиологическая ценность
 - o Физическая ценность
 - o Химическая ценность
 - o Энергетическая ценность

- o Биологическая ценность
7. Качество белков пищи, т.е. перевариваемость и степень сбалансированности аминокислотного состава, характеризует:
- o Биологическая ценность
 - o Энергетическая ценность
 - o Химическая ценность
 - o Физическая ценность
 - o Физиологическая ценность
8. Безопасность бывает:
- ☐ Химическая
 - ☐ Санитарно-гигиеническая
 - ☐ Радиационная
 - ☐ Физическая
 - ☐ Энергетическая
9. Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус - это:
- o Органолептические показатели
 - o Физические показатели
 - o Химические показатели
 - o Санитарно-гигиенические показатели
 - o Биологические показатели
10. Основной составной частью производственного процесса является:
- o технологическая операция
 - o доставка сырья
 - o подготовительная операция
 - o организация рабочего места
 - o обслуживание рабочих мест
11. Технологический процесс приготовления пищи – это:
- o ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция
 - o ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
 - o искусство приготовления здоровой и вкусной пищи
 - o процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения
12. Этап технологического цикла производства кулинарной продукции, под которым понимают проверку соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям:
- o Контроль качества
 - o Производство продукции
 - o Материально-техническое снабжение
 - o Планирование и разработка технологического процесса

13. Контроль поступающего сырья и материалов:
- o Входной
 - o Выходной
 - o Операционный
 - o Производственный
14. Контроль, который производится по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и (или) полуфабрикатов до выпуска готовой продукции:
- o Операционный
 - o Входной
 - o Выходной
 - o Приемочный
15. Контроль, при котором осуществляют проверку качества готовой продукции:
- o Выходной
 - o Входной
 - o Операционный
 - o Производственный
16. Принцип производства кулинарной продукции, сущность которого заключена в следующей фразе «Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волокнах»:
- o сбалансированности
 - o взаимозаменяемости
 - o безопасности
 - o рационального использования сырья и отходов
 - o совместимости
17. К технологическим принципам производства кулинарной продукции относят:
- ☐ Принцип безопасности
 - ☐ Принцип взаимозаменяемости
 - ☐ Принцип совместимости
 - ☐ Санитарно-гигиенический принцип
18. Принцип, предусматривающий наилучшее использование потребительских свойств сырья:
- o рационального использования сырья и отходов
 - o совместимости
 - o безопасности
 - o сбалансированности

19. Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов часто обуславливают необходимость замены одних продуктов другими – это сущность принципа:
- o взаимозаменяемости
 - o безопасности
 - o совместимости
 - o сбалансированности

ТЕСТ 2

1. Реакция карамелизации – это:
- o Это сухой нагрев крахмала при t выше 120°
 - o Это нагревание сахаров при высокой t , выше 150°
 - o Это длительный нагрев белков при высокой t
1. На переход протеина в пектин влияют следующие факторы:
- o Температура, РН-среды, соотношение воды и продукта, жесткость воды
 - o РН-среды, свойства самого продукта, соотношение воды и продукта, температура
 - o Температура, свойства самого продукта, РН-среды, жесткость воды
2. Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин:
- o Температура, РН-среды, возраст животного
 - o Температура, РН-среды, жесткость воды
 - o Температура, РН-среды, возраст животного, жесткость воды
3. Кислые сорта яблок после выпекания становятся более сладкими, т.к.:
- o Это связано с реакцией карамелизации сахаров
 - o Это связано с ферментативным гидролизом сахаров
 - o Это связано с кислотным гидролизом сахаров
4. Размягчение овощей при кулинарной обработке связано с
- o Переходом коллагена в глютин
 - o Переходом протопектина в пектин
 - o Переходом амилопектина в пектин
 - o С процессом клейстеризации крахмала
5. К азотистым экстрактивным веществам относят:
- o Гликоген, креатин, аминокислоты, пуриновые основания
 - o Креатин, креатинин, аминокислоты, пуриновые основания
 - o Креатин, креатинин, пуриновые основания, органические кислоты
6. В жесткой воде овощи развариваются плохо, т.к.:
- o она содержит большое количество ионов K и Na

- о она содержит большое количество ионов Са и Mg
- о она содержит большое количество ионов Са и Na

7. Зеленые овощи такие как, шавель, шпинат варят:

- о При закрытой крышке, без кипения
- о С небольшим количеством воды, при закрытой крышке
- о С большим количеством воды, при бурном кипении
- о С небольшим количеством воды и бурном кипении

8. Все продукты при варке необходимо закладывать в кипящую воду, потому что:

- о Это способствует лучшему сохранению формы продуктов при варке
- о Это способствует сохранению белков в продуктах
- о Это способствует инаktivации ферментов, окисляющего витамин С

9. : Белки по форме молекулы подразделяют на:

- о Фибриллярные, декструлярные
- о Глобулярные, фибриллярные
- о Глобулярные, декструктивные

10. .Белки по растворимости подразделяют на:

- о Альбумины, глобулины, проламины, протеины
- о Альбумины, глобулины, глютелины, проламины
- о Альбумины, глобулины, глютелины, протеины

11. Гидратация – это:

- о Нарушение структуры белковой молекулы
- о Способность белка связывать воду
- о Потеря индивидуальных свойств белка

12. по степени сложности делят:

- о Глобулины, протеины
- о Глобулины, альбумины
- о Протеины, протеиды
- о Альбумины, протеины

13. Гидратация белков в кулинарной практике встречается:

- о При приготовлении омлетов, котлетной массы, замеса теста, замачивании круп и бобовых
- о При приготовлении омлетов, киселей, соусов, теста
- о При приготовлении омлетов, киселей, котлетной массы, замачивании круп и бобовых, варке соусов

14. Основные белки молока:

- о Казеин, актин, лактоглобулин
- о Лактоальбумин, лактоглобулин, казеин
- о Лактоальбумин, миоген, казеин

15. Основные технологические свойства белков:

- о Гидратация, денатурация, деструкция, декстринизация, дегидратация, пенообразование
- о Гидратация, дегидратация, декстринизация, пенообразование, денатурация
- о Гидратация, дегидратация, денатурация, деструкция, пенообразование

20. Растительные жиры ценятся содержанием следующих непредельных жирных кислот:

- о Олеиновая, линолевая, линоленовая, арахидоновая
- о Олеиновая, стеариновая, арахидоновая, пальмитиновая
- о Линолевая, стеариновая, линоленовая, арахидоновая

21. Основные изменения, происходящие с жирами при варке:

- о Вытапливание, эмульгирование, инверсия, омыление
- о Вытапливание, эмульгирование, гидролиз, омыление
- о Вытапливание, эмульгирование, гидролиз, синерезис

.

22. Конечные продукты гидролиза:

- о Глицерин и 2 молекулы жирных кислот
- о Глицерин и 3 молекулы жирных кислот
- о Глицерин и 3 молекулы аминокислот

23. Декстринизация это:

- о Это сухой нагрев сахаров при высокой температуре
- о Это сухой нагрев крахмала при высокой температуре
- о Это длительный нагрев белков при высокой температуре
- о Это нагрев крахмала в присутствии воды

ТЕСТ 3

1. Овощи являются для организма человека важным поставщиком:

- ☐ Углеводов
- ☐ Витаминов
- ☐ Минеральных веществ
- ☐ Белков

☐ жиров

2. Ткань растительных продуктов называется

- ☐ Паренхима
- ☐ Сарколемма
- ☐ Саркоплазма
- ☐ клетчатка

3. К корнеплодам относятся:

- ☐ морковь
- ☐ свекла
- ☐ редис
- ☐ кабачки
- ☐ патиссоны

4. Перечислите способы предохранения картофеля от потемнения

- ☐ Сульфитация
- ☐ Обработка метилцеллюлозой
- ☐ Бланширование
- ☐ Флотация

5. При какой температуре и в течение какого времени хранится сульфитированный картофель?

- ☐ При 2-7⁰С, в течение 48 часов
- ☐ При 2-7⁰С, в течение 72 часов
- ☐ При 7-10⁰ С, в течение 24 часов
- ☐ При 7-10⁰ С, в течение 48 часов

6. Размеры брусочка картофеля:

- ☐ Длина 3-4см, сечение 0,5 x 0,5
- ☐ Длина 3-4см, сечение 0,7 x 0,7
- ☐ Длина 3-4см, сечение 0,2 x 0,2

7. Размягчение овощей при кулинарной обработке связано с переходом:

- ☐ коллагена в глютин
- ☐ протопектина в пектин
- ☐ амилопектина в пектин
- ☐ пектина в протопектин

8. Сульфитация – это:

- ☐ Обработка очищенного картофеля в течение 10 мин раствором бисульфита Na с концентрацией 0,5-1%

- о Обработка очищенного картофеля в течение 5 мин раствором бисульфита Na с концентрацией 5-10%

9. По каким признакам делят рыбу, поступающую на предприятие общественного питания

- ☐ По термическому состоянию
- ☐ По размеру
- ☐ По характеру кожного покрова
- ☐ По анатомическому строению
- ☐ По упитанности

10. По термическому состоянию рыбу делят

- ☐ Живую
- ☐ Охлажденную
- ☐ Мороженную
- ☐ соленая
- ☐ Уснувшую

11. Из непластованной рыбы нарезают полуфабрикат

- о « кругляши»
- о Филе с кожей, реберной и позвоночной костью
- о Филе с кожей и реберными костями
- о С кожей без реберных костей

12. Рыбу осетровых пород ошпаривают для:

- о Удаления поверхностных костных образований « жучек»
- о деления на порционные куски
- о пластования
- о удаления с поверхности горечи

13. Фиксация рыбы – это:

- о Обработка рыбы 15-18% раствором поваренной соли в течение 5-15 минут
- о Обработка рыбы 5-10% раствором поваренной соли в течение 2-3 минут
- о Обработка рыбы 5-10% раствором поваренной соли в течение 5-15 минут

14. Для припускания используют следующие полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом:

- о Кругляши, рыба разделанная целиком с головой и без головы, филе с кожей без реберных костей

- о Рыба, разделанная с головой и без головы, филе с кожей без реберных костей, филе без кожи и без реберных костей
- о Кругляши, филе с кожей без реберных костей, филе без кожи и без реберных костей

15. Пищевая ценность мяса обусловлена:

- о высоким содержанием белков
- о высоким содержанием углеводов
- о высоким содержанием полисахаридов
- о высоким содержанием жиров

16. При каких параметрах происходит медленное оттаивание мяса

- о при температуре от 0 до +6-8 °С и влажности воздуха 90-95%
- о при температуре от + 5 до +10 °С и влажности воздуха 90-95%
- о при температуре от 0 до +5 °С и влажности воздуха 80-85%
- о при температуре от+10 до +15 °С и влажности воздуха 90-95%

17. Обвалка мяса — это:

- о отделение мяса от костей
- о оттаивание мяса
- о обсушивание мяса
- о обмывание мяса

18. Мясные котлеты с начинкой — это:

- о зразы
- о котлета отбивная
- о шницель
- о рагу
- о антрекот

19. Из вырезки можно нарезать следующие порционные натуральные и мелкокусковые полуфабрикаты:

- о Филе, бифштекс, антрекот, шашлык, беф-строганов
- о Филе, лангет, бифштекс, шашлык, беф-строганов
- о Филе, лангет, бифштекс, азу, беф-строганов
- о Бифштекс, эскалоп, антрекот. азу, гуляш

20. При обвалке задней четвертины полутуши говядины выделяют следующие крупнокусковые полуфабрикаты:

- о Тонкий край, пашину, подлопаточную часть, части задней ноги
- о Подлопаточная часть, вырезка, покромка, части задней ноги, толстый край

- о Вырезка, пашина, части задней ноги, покровка, тонкий край
- о Вырезка, толстый край, пашина, покровка, части задней ноги
- о Вырезка, грудинка, покровка, пашина, тонкий край, части задней ноги

21. Порционный полуфабрикат говядина духовая нарезают из следующих крупнокусковых полуфабрикатов:

- о Окорок, корейка
- о Верхняя и внутренняя части задней ноги
- о Боковая и наружная части задней ноги
- о Толстый и тонкий край

22. При разделке баранины выделяют части:

- о Корейка, шея, пашина, лопатка, окорок
- о Корейка, грудинка, лопатка, окорок, пашина
- о Корейка, вырезка, грудинка, окорок, шея, лопатка
- о Толстый край, грудинка, окорок, лопатка, корейка, шея

23. При обвалке передней четвертины говядины выделяют следующие крупнокусковые полуфабрикаты:

- о Тонкий край, лопатку (плечевую, заплечную части), подлопаточную часть, шею, грудинку, покровку
- о Толстый край, лопатку (плечевую, заплечную части), подлопаточную часть, шею, грудинку, пащину
- о Толстый край, лопатку (плечевую, заплечную части), подлопаточную часть, шею, грудинку, покровку

24. Форма и размер нарезки мяса для бефстроганова:

- о Брусочки мяса длиной 3-4см весом 5-7г.
- о Соломка длиной 3-4см весом 10-15г.
- ⊙ Соломка длиной 3-4см весом 5-7г.

25. Форма и размеры нарезки мяса для азу:

- о Кусочки мяса весом 10-12 гр.
- о Брусочки мяса длиной 3-4 см весом 10-15 гр.
- о Брусочки мяса весом 20-30 гр.
- о Брусочки мяса весом 30-40 гр.

ТЕСТ 4

1. По набору продуктов определите название супа: шпинат, щавель, квас, соль, сахар, лимон, рыба:

- оЩи зеленые
- оОкрошка рыбная
- оБотвинья

оРассольник холодный

2. В какой холодный суп перед отпуском добавляют $\frac{1}{2}$ сваренного вкрутую яйца.

- ☐ Борщ холодный
- ☐ Щи зеленые
- ☐ Ботвинья
- ☐ Рассольник холодный

3. Супы классифицируются:

- ⊙ По температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления
- оПо температуре подачи, по способу приготовления, по консистенции
- оПо жидкой основе, по способу приготовления, по способу подачи

4. В этот борщ добавляют фасоль:

- оФлотский
- оУкраинский
- оМосковский
- о Сибирский

5. По набору продуктов определите название блюда: капуста свежая, картофель, морковь, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые:

- оРассольник Московский
- оРассольник домашний
- оРассольник Петербургский
- оРассольник

6. Оттяжку для осветления мясного бульона подготавливают следующим образом:

- оКотлетное мясо измельчают, соединяют с водой (1:4), добавляют соль и настаивают в холодильнике 1 час, затем вводят яичные белки
- оКотлетное мясо измельчают, соединяют с водой (1:2), добавляют соль и настаивают в холодильнике 2 час, затем вводят яичные белки
- оКотлетное мясо измельчают, соединяют с водой (1:2), добавляют соль и настаивают в холодильнике 1 час, затем вводят яичные белки

7. Температура подачи горячих супов:

- о75-80°C
- о60-65°C
- о80-85°C
- о70-75°C

8. Лезоном и сливочным маслом заправляют следующие супы:

- осупы-пюре
- осладкие супы

омолочные супы
опрозрачные супы

9. Супы, в состав которых входят соленые огурцы:

орассольник, солянка
оши, окрошка
оботвинья, борщ
окрошка, щи

10. Набор сырья для рассольника домашнего:

окапуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин
окартофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин
окартофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир,
окартофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин

11. Отличительная особенность приготовления борща украинского заключается в том, что:

озаправляют чесноком, растертым с салом шпик
оподают с набором мясных продуктов
обульон варят с добавлением копченостей
оготовят из квашеной капусты
о

12. Какие супы являются заправочными

© ши суточные, рассольник ленинградский, борщ флотский
осуп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом
оборщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный
осолянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная

13. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей:

оши суточные
оши из квашеной капусты
оши по-уральски
оши донские

14. Рассольник, который готовится с томатом:

оленинградский
одомашний
омосковский
орассольник обыкновенный

15. :Когда в суп закладывают пряности

оза 5-7 минут до окончания готовности

о за 10-15 минут до окончания готовности
о одновременно с овощами

16. Зачем при тушении свеклы добавляют уксус

о для сохранения окраски свеклы
о для сокращения сроков тушения
о для улучшения вкуса
о для

17. Суп харчо готовится с использованием
обаранины

- о свинины
- о говядины
- о телятины

18. Основным компонентом супа харчо является

о рисовая крупа
о картофель
о свежая капуста
о фасоль

19. Лук и морковь для бульонов

⊙ подпекают
о пассеруют
о припускают
о отваривают

20. В чем особенность приготовления ухи ростовской

⊙ в состав входят свежие помидоры
о в состав входят припущенные соленые огурцы
о в состав входят белые коренья

ТЕСТ 5

1. Размягчение овощей при тепловой обработке связано:

- о с переходом каллогена в глютин
- о с переходом протопектина в пектин
- о с процессом клейстеризации крахмала
- о с денатурацией белка

2. Зеленые овощи такие как, шавель, шпинат варят:

- о При закрытой крышке, без кипения
- о С небольшим количеством воды, при закрытой крышке
- о С большим количеством воды, при бурном кипении
- о С небольшим количеством воды и бурном кипении

3. Все продукты при варке необходимо закладывать в кипящую воду, потому что:

- о Это способствует лучшему сохранению формы продуктов при варке
- о Это способствует сохранению белков в продуктах
- о Это способствует инаktivации ферментов, окисляющего витамин С

4. Назовите простые формы нарезки овощей

- ☐ спирали
- ☐ груши
- ☐ кубики
- ☐ соломка
- ☐ брусочки

5. Ткань растительных продуктов называется

- о Паренхима
- о Сарколемма
- о Саркоплазма
- о клетчатка

6. Форма и размеры картофеля, нарезанного соломкой:

- о Длина 3-4см, поперечное сечение 0,2 x 0,2
- о Длина 3-4см, сечение 0,5 x 0,5
- о Длина 3-4см, сечение 0,7 x 0,7

7. Размеры брусочка картофеля:

- о Длина 3-4см, сечение 0,5 x 0,5
- о Длина 3-4см, сечение 0,7 x 0,7
- о Длина 3-4см, сечение 0,2 x 0,2

8. Размер средних кубиков, нарезанных из картофеля:

- о С ребром 0,5-0,7 см
- о С ребром 1,5-2,0 см
- о С ребром 1,0-1,5 см
- о С ребром 2,0-2,5 см

9. Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

- о помидоры, картофель, баклажаны

- о перец, кабачки, огурцы
- о перец, кабачки, капуста для голубцов
- о картофель, помидоры, огурцы

10. Почему в жесткой воде овощи развариваются плохо

- о Так как она содержит большое количество ионов К и Na;
- о Так как, она содержит большое количество ионов Са и Mg;
- о Так как она содержит большое количество ионов Са и Na.

11. Способы тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты:

2

- о варка и запекание;
- о тушение и жарка;
- о припускание. жарка
- о варка и жарка.

12. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:

- о не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
- о протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
- о протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
- о не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.

13. Выберите овощи, используемые для фарширования:

- о капуста, репа, свекла;
- о перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- о патиссоны, перец, морковь;
- о огурцы, помидоры, свекла.

14. Картофель жареный во фритюре солят:

- о во время жарки;
- о после жарки;
- о не солят;
- о перед жаркой

15. Выберите вариант сложного гарнира:

- о каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная;
- о макароны отварные, капуста цветная отварная;
- о картофель жаренный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной;
- о рис отварной, свекла отварная, лук жаренный.

16. Какие продукты входят в состав блюда капуста тушеная

- о лук, морковь, капуста, масло растительное, соль, сахар, уксус
- о морковь, капуста, масло растительное, мука пшеничная, соль, уксус;

- о морковь, капуста, масло растительное, мука пшеничная, соль, уксус;
- о капуста, уксус, жир, томат, лук, морковь, соль, сахар, мука пшеничная, перец
- о

18. Какие продукты необходимы для приготовления запеканки из моркови

- о морковь, жир, молоко, манная крупа, яйца, сухари
- о морковь, жир манная крупа, белки яиц, сухари
- о морковь, яйца. мука, сухари. жир

19. При приготовлении пюре из моркови или свеклы какой соус используется для получения необходимой консистенции

- ☐ паровой
- ☐ молочный
- ☐ сметанный
- ☐ голландский

20. Для консистенции в рецептуру крокет картофельных входит

- о крахмал
- о мука пшеничная
- о манная крупа
- о сухари

ТЕСТ 6

1. Белки - это органические вещества, состоящие из:

- о аминокислот
- о глицерина
- о высших жирных кислот
- о пировиноградной кислот

2. Чем ценятся блюда из яиц

- о высоким содержанием полноценного белка
- о высоким содержанием углеводов
- о высоким содержанием жира

3. Почему творог необходимо протирать перед приготовлением блюд?

- о Чтобы облегчить переваривание белка овоальбумина.
- о Чтобы облегчить переваривание белка казеина.
- о Чтобы снизить содержание влаги в твороге.

4. Почему сырые яйца перевариваются хуже, чем сваренные «всмятку» и в «мешочек»?

- о Так как, входящий в их состав белок лизоцим тормозит действие пищеварительных ферментов.

- о Так как один из белков-овомукоид, тормозит действие пищеварительных ферментов.
- о Так как, содержащийся в них витамин Н (биотин), способствует увеличению содержанию холестерина.

5.Какие продукты входят в состав драчены?

- о Яйца, молоко, сметана, мука, сливочное масло, соль;
- о Яйцо, сливочное масло, бульон, мука, соль;
- о Яйца, мука, молоко, сливочное масло, соль;
- о Яйца, молоко, сметана, сливочное масло, соль.

6.При какой температуре денатурирует смесь желтков и белков?

- о 50-55
- о 60-65
- о 70-75

7.Энергетическая ценность 1 грамма белка составляет:

- о 4 ккал
- о 5 ккал
- о 6 ккал
- о 7 ккал

8.Температура денатурации белков белка яиц:

- о 50-55°C
- о 60-65°C
- о 70-75°C
- о 80-85°C

9. Технологические свойства белков:

- о гидратация, дегидратация, денатурация, деструкция, пенообразование
- о гидратация, денатурация, деструкция, декстринизация, дегидратация, пенообразование
- о гидратация, дегидратация, декстринизация, пенообразование, денатурация

10.По набору продуктов определить название блюда, Творог, яйца, сахар, манная крупа, масло, изюм, цукаты, орехи

- о Запеканка творожная
- о Пудинг творожный
- о Творожная масса
- о Драчена

11. С какой целью при приготовлении яиц «пашот» в воду добавляют уксус?

- о Уксус способствует более быстрому свертыванию белков яиц
- о Уксус улучшает усвояемость белков
- о Уксус укрепляет структуру белка

12. Что происходит с белками яиц при добавлении молока или воды

- о Гидролиз
- о Деструкция
- о Дополнительная гидратация
- о Дополнительная дегидратация

13. При какой температуре происходит денатурация белков желтка яиц?

- о 50-55°;
- о 60-65°;
- о 70-75°;
- о 80-82°

14. Основной белок творога:

- о Актин,
- о Казеин
- о Глобулин

15. Сырые яйца перевариваются хуже, чем подвергнутые тепловой обработке, т.к.:

- о один из белков - овомукоид, тормозит действие пищеварительных ферментов
- о входящий в их состав белок лизоцим тормозит действие пищеварительных ферментов
- о содержащийся в них витамин Н (биотин), способствует увеличению содержанию холестерина

16. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- о пенообразователя
- о загустителя
- о увлажнителя

17. Меланж это:

- о замороженная смесь желтка и белка
- о яичный порошок
- о замороженный желток яйца

18. Яйцо в «мешочек» варят:

- о 2,5-3 мин;
- о 4,5-5 мин;
- о 7 мин;
- о 8 мин

19. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?

- о сырники;
- о пудинг;
- о запеканка;
- о вареники ленивые

20. Основные белки молока

- лактоальбумин
- лактоглобулин
- казеин
- актин
- миоглобин

21. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить при постоянном перемешивании. Какое это блюдо?

- о яичная кашка;
- о омлет;
- о драчена;
- о яичница натуральная.

22. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- о в массу добавляют взбитые яичные белки;
- о в массу добавляют сметану;
- о в массу добавляют муку;
- о в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

23. К отварным творожным блюдам относят:

- о вареники, пудинги паровые;
- о вареники, сырники;
- о клецки, запеканки;
- о блинчики с творогом, сырники.

Критерии оценки:

Текущий контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам, посредством перевода количества правильных ответов в проценты и да-

лее в оценки (0-39 % - не удовлетворительно, 40-59 % – удовлетворительно, 60-79% - хорошо, 80-100% - отлично).

9.2.2. Типовые задания, проверяемые вручную

Раздел 5

Задание № 1 Расчет количества сырья для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Задание № 2,3 Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса

Задание №4 Расчет количества сырья для приготовления блюд из птицы и дичи

Раздел 6

Задание № 1 Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок

Задание № 2,3 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий

Пример оформления задания

Тема занятия 3

. Первичная обработка овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов»

Практическое занятие №1

Определение отходов при холодной обработке овощей в зависимости от сезона

Определение массы нетто овощей

Определение массы брутто овощей, в зависимости от сезона.

Цель и задачи изучения.

Цель – получение навыков в проведении технологических расчетов с использованием сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

Задачи:

1. Освоение теоретических основ по работе со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий

2. Определение норм отходов при холодной обработке овощей

3.Получить навыки расчета отходов и выхода полуфабрикатов из овощей в зависимости от сезона

Алгоритм выполнения практического задания:

1. Изучить теоретический материал по учебникам и учебным пособиям, по краткому курсу лекции

2. Выполнить задание
3. Задать вопросы преподавателю в форуме

Требования к выполнению задания:

1. Рассчитать количество отходов при первичной обработке 200 кг. картофеля в октябре и марте месяце
2. Определить массу нетто моркови, если на предприятии имеется 50кг. (месяц февраль)
3. Определить сколько потребуется картофеля массой брутто, для получения 120 кг картофеля массой нетто (месяц январь)

Теоретический материал

Изучая эту главу необходимо уяснить технологические процессы механической кулинарной обработки сырья, происходящие при обработке и нарезке овощей.

Основные требования к используемому сырью (овощи, плоды, грибы). Понятие о гигиеническом сертификате, о сертификате соответствия и качества.

Сырье: виды, свойства.

Технологический процесс механической кулинарной обработке картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы порезки. Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Использование отходов. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.

Применение безотходных технологий при механической обработке овощей, плодов, грибов. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Требования к качеству.

При обработке овощей получается значительное количество отходов. Размер этих отходов регламентируется нормативами, помещенными в действующих сборниках рецептур. При этом отходы картофеля, моркови, свеклы колеблются в зависимости от сезона.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье

*для картофеля по 31 октября, что составляет – 25 %;

* для моркови и свеклы до 1 января, что составляет – 20 %.

В случаях когда указанные овощи обрабатываются в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) осталась неизменной, а следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному выходу в рецептурах блюд.

Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки. (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий таблица 32
« Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»

1.Пример расчета

1.1 Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Задача1. Определить количество отходов при обработке 70кг. картофеля в декабре месяце.

Дано:

Картофель Масса брутто -70 кг

Месяц – декабрь

Определить количество отходов кг (X)

Решение:

По сборнику рецептур (таблица 32). Определяем % отходов при холодной обработке в декабре месяце, он составляет 30%

Отсюда составляем пропорцию:

70кг - 100%

X – 30%

$$X = \frac{70 \cdot 30}{100} = 21 \text{ кг}$$

Ответ: Масса отходов = 21 кг

Ответ: масса отходов 21кг.

1.2 Определение массы нетто сырья

Задача 2. Определить массу нетто моркови , если масса брутто равна 50 кг, месяц февраль

Дано:

Морковь Масса брутто -50 кг

Месяц – февраль

Определить массу нетто $M_{\text{нетто}}$

Решение:

По сборнику рецептур (таблица 32). Определяем % отходов при холодной обработке моркови в феврале месяце, он составляет 25%

Первый вариант решения задачи.

1. Определяем количество отходов моркови в феврале месяце

$$\begin{array}{l} \text{Мбрутто } 50 \text{ кг} - 100\% \\ \text{Отходы } X \text{ кг} - 25\% \end{array} \quad X = \frac{50 \times 25}{100} = 12,5 \text{ кг}$$

2. $M_{\text{нетто}} = M_{\text{брутто}} - \text{Отходы} = 50 \text{ кг} - 12,5 \text{ кг} = 37,5 \text{ кг}.$

Ответ : **Масса нетто равна =37,5 кг.**

Второй вариант решения задачи

$$\text{Масса нетто} = \frac{M_{\text{брутто}} * (100\% - \% \text{отходов})}{100\%} \quad (1)$$

подставляя значения в формулу получаем:

$$M_{\text{нетто}} \frac{50 * 75}{100} = 37,5 \text{ кг} =$$

Ответ : **Масса нетто равна =37,5 кг.**

1.3 Определение массы брутто сырья.

Задача 3.Определить брутто картофеля в марте, если масса очищенного равна 300 кг.

Дано:

$$M_{\text{нетто}} = 300 \text{ кг}$$

Месяц – март

Определить массу брутто картофеля

Решение: По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий , таблица 32, находим, что отходы при холодной обработке картофеля в марте месяце составляют **40%**

$$\text{Отсюда: } M_{\text{брутто}} = \frac{M_{\text{нетто}} * 100\%}{100\% - \% \text{отходов}} \quad (2)$$

Подставляя значения в формулу 2 получаем:

$$M_{\text{брутто}} = \frac{300 * 100}{100 - 40} = 500 \text{ кг}$$

Ответ: **Масса брутто равна 500 кг.**

Критерии оценки:

- выполнение задания не оценивается, но способствует усвоению теоретического материала

9.2.3. Типовые задания для лабораторных работ**Раздел 4.**

Лабораторная работа № 1,2,3,4 Приготовление супов (заправочных, пюреобразных, холодных) Требования к качеству блюд

Лабораторная работа № 5,6 Приготовление соусов. Требования к качеству.

Раздел 5.

Лабораторная работа № 1,2 Приготовление и отпуск блюд из рыбы. Требования к качеству блюд.

Лабораторная работа № 3,4,5 Приготовление и отпуск блюд из мяса. Требования к качеству блюд.

Раздел 6

Лабораторная работа № 1 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Требования к качеству блюд

Лабораторная работа № 2, 3,4 Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Требования к качеству изделий.

Критерии оценки:

- оценка «защищено» выставляется студенту, если студент выполнил лабораторную работу и полно и правильно отвечает на вопросы преподавателя.

- оценка «не защищено» выставляется студенту, если студент не выполнил лабораторную работу

Критерии оценки:

Выполнение лабораторных работ не оценивается, но способствует усвоению теоретического материала

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии, включающие лекции, практические занятия и лабораторные работы, посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 495 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-131-0.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : лаб. практикум: учеб. пособие / под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 376 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-119-8.	лабораторный практикум	ЭБС "ZNANIUM.COM"
5	Озерова Т. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2017. - 33 с. - Библиогр.: с. 23-25. - Прил.: с. 26-33. - ISBN 978-5-8259-1204-2.	учеб.-метод. пособие	Репозиторий ТГУ

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное посо- бие, учебно- методическое пособие, прак- тикум, аудио-, видеопособия)	Количество в библиоте- ке
1	Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в обще- ственном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	Учебное посо- бие	ЭБС "ZNANIUM. COM"
2	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий обще- ственного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Даш- ков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394- 01127-6.	Сборник ре- цептур	ЭБС "ZNANIUM. COM"
3	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 495 с. - ISBN 978-5-394- 01714-8.	Учебное посо- бие	ЭБС "ZNANIUM. COM"

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

(подпись) А.М. Асаева
(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20___ г.
МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
4. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Каталог технологического пищевого оборудования[Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.food-oborud.ru/catalog>
6. Каталог теплового оборудования [Электронный ресурс]: Каталог Режим доступа: <http://www.rada2000.ru/news/828/#c>

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподаватель-	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП№ 23, 8 этаж	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудо- ванных учебных кабине- тов, лабораторий, мастер- ских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, ма- стерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	Учебная аудитория для проведения заня- тий семинарского ти- па. Учебная аудитория для курсового проек- тирования (выполне- ния курсовых работ). Учебная аудитория для проведения груп- повых и индивидуаль- ных консультаций Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего контроля и промежуточной ат- тестации.	ский, Транспарант- перетяжка, систем- ный блок	(УЛК-807)		
2	Компьютерный класс. Помещение для само- стоятельной работы. Учебная аудитория для проведения заня- тий семинарского ти- па. Учебная аудитория для курсового проек- тирования (выполне- ния курсовых работ). Учебная аудитория для проведения груп- повых и индивидуаль- ных консультаций. Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего контроля и промежуточной ат- тестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольят- ти, ул. Белорус- ская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16