

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.Б.17
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов общественного питания

(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)

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 13 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5	6	7	Итого
Форма контроля	экзамен	зачет	экзамен	
Вид занятий				
Лекции	18	18	18	54
Лабораторные	18	34	50	102
Практические		18	18	36
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР				
Промежуточная аттестация	0,35	0,25	0,35	0,95
Контактная работа	36,35	70,25	86,35	192,95
Самостоятельная работа	36	73,75	94	203,75
Контроль	35,65		35,65	71,3
Итого	108	144	216	468

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «01» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «03» сентября 2019 г.).

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

1. Цель освоения дисциплины

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.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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) – «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

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
способность 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 классов предприятий	-	Знать: основные виды технологического оборудования; способы эксплуатации оборудования; технику безопасности при работе на оборудовании.
	-	Уметь:

питания (ОПК-4)		производить расчет и подбор технологического оборудования с учетом производительности; организовать процесс обслуживания оборудования.
	-	Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования.

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной ра- боты	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
1	Лек 1	Классификация процессов обработки пищевых продуктов	5	2		-	
2	Лек 2	Изменение белков при кулинарной обработке	5	2		-	
2	Лек3	Изменение белков овощей, круп, яиц. молока при кулинарной обработке	5	2		-	
2	Лек 4	Изменение жиров при кулинарной обработке продуктов	5	2		-	
2	Лек 5	Изменение углеводов при кулинарной обработке	5	2		-	
3	Лек 6	Первичная обработка овощей	5	2		-	
3	Лек 7	Первичная обработка рыбы	5	2		-	
3	Лек 8	Первичная обработка мяса и птицы .	5	2		-	
3	Лек 9	Первичная обработка мяса и птицы .	5	2		-	
	Лаб3 1	Приготовление заправочных супов щей. борщей. рассольников, солянок	5	6	25	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 2	Приготовление и отпуск супов овощных . пюреобразных,	5	4	25	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 3	Приготовление супов холодных и сладких	5	4	25	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 4	Приготовление основных соусов: красного и его производных, белого, соусов на сливочном масле.	5	2	25	-	Отчет по лабораторной работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	5	36		-	
	ПА	Промежуточная аттестация	5	0,35	100		Итоговый тест

	Контроль	Контроль	5	35,65			Вопросы к экзамену №№ 1-74
Итого:			108	200			

Схема расчета итогового балла: Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2

Модуль (раздел)	Вид учебной ра- боты	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
3	Лек.1	Правила варки, припускания, жарки. запекания и тушения овощей. Блюда из отварных и припущенных, овощей. Требования к качеству и хранению овощных блюд.	6	2		-	
3	Лек 2	Способы жарки овощей: основной во фритюре. Блюда из жареных овощей, приготовление и отпуск. Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству и хранению овощных блюд.	6	2		-	
4	Лек.3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству и хранению.	6	2		-	
4	Лек 4	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству и хранению готовых блюд.	6	2		-	
4	Лек 5	Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы и изделий из рыбной котлетной массы. Требования к качеству блюд.	6	2			
4	Лек.6	Правила варки и припускания мяса. Способы жарки мяса. Блюда из отварного, жареного мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Способы подачи. Требования к качеству и хранению	6	2			
4	Лек 7	Правила тушения и запекания мяса. Способы приготовления блюд, ассортимент, требования к качеству и хранению.	6	2			
4	Лек 8	технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика. Ассортимент блюд. Рекомендуемые гарниры и	6	2			

		соусы. Способы подачи. Требования к качеству и хранению					
4	Лек 9	Технология приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент блюд, Требования к качеству и хранению.	6	2			
4	Лаб3 1	Приготовление блюд из отварных, жаренных и запеченных овощей" Оценка качества готовых блюд	6	6	10		Отчет по лабораторной работе
4	Лаб3 2	Приготовление блюд из круп и бобовых	6	4		-	Отчет по лабораторной работе
4	Лаб3 3	Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, запеченной и рубленой рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6	6	20	-	Отчет по лабораторной работе
4	Лаб3 4	Приготовление блюд из отварного, жаренного, тушеного мяса. Оценка качества готовых блюд.	6	4	20	-	Отчет по лабораторной работе
4	Лаб3 5	Приготовление блюд из отварного, жаренного, тушеного мяса. Оценка качества готовых блюд.	6	4	20	-	Отчет по лабораторной работе
4	Лаб3 6	Приготовление и отпуск блюд их отварной и жареной птицы. Требования к качеству.	6	6	20		Отчет по лабораторной работе
4	Лаб3 7	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога . Требования к качеству.	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
4	Пр3 №1	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовых изделий.	6	2		-	Отчет по практической работе
4	Пр3 2	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовых блюд.	6	2		-	Отчет по практической работе
4	Пр3 3	Расчет расхода сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции"	6	2		-	Отчет по практической работе
4	Пр3 4	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	6	2		-	Отчет по практической работе
4	Пр3 5	Расчет расхода сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	6	2		-	Отчет по практической работе
4	Пр3 6	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	6	2		-	Отчет по практической работе
4	Пр3 7	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	6	2		-	Отчет по практической работе

4	Пр3 8	Расчет расхода сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	6	2		-	Отчет по практической работе
4	Пр3 9	Расчет расхода сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	6	2		-	Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	6	73,75		-	
	ПА	Промежуточная аттестация	6	0,25	100	-	Итоговый тест
Итого:				144	200		

Схема расчета итогового балла: Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 6. Технология продукции общественного питания	Лек.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.	7	4	-	-	?
	Лаб 1		7	8	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр 1		7	4	-	-	Отчет по практической работе
	Лек.2	Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ас-	7	4	-	-	
	Лаб 2		7	8	-	-	Отчет по лабораторной

		ассортимент сладких блюд.					работе
	Пр 2	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.	7	4	-	-	Отчет по практической работе
	Лек.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.	7	6	-	-	
	Лаб 3		7	22	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр 3		7	6	-	-	Отчет по практической работе

	Лек.4	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	7	4	-	-	
	Лаб 4		7	12	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр 4		7	4	-	-	Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	7	94	-	-	
	ПА	Промежуточная аттестация	7	0,35	-		
	Контроль	Контроль	7	35,65	-		Вопросы к экзамену №№ 1-65
Итого:				216	-		

5. Образовательные технологии

Технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на лекционно-семинарско-зачетной формах обучения: лекция, практическое занятие, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Методы обучения: наглядные, словесные, практические.

6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

Отчеты по лабораторным работам должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи лабораторной работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- результаты исследования и расчеты
- вывод

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
5	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам(ОПК-3)	Тестовые задания № 1-4 Отчет по практическим работам 1-9 Отчет по лабораторным работам № 1-4 Вопросы к экзамену № 1-74
5	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	Тестовые задания 3-5 Отчет по лабораторным работам 1-4 Вопросы к экзамену 61-74
6	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам(ОПК-3)	Тестовые задания 6-8 Отчет по практическим работам 1-9 Вопросы к зачету № 2,17,34, 55, 62 Отчет по лабораторным работам 1-7
6	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудо-	Отчет по лабораторным работам 1-7 Отчет по практическим работам 1-6

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	вания в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	Вопросы к зачету 1-65 Тестовые задания 9-10
7	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам(ОПК-3)	Отчет по практическим работам 1-9 Отчет по практическим работам 1-14 Тестовые задания 11-14 Вопросы к экзамену 1-65
7	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	Отчет по лабораторным работам 11-14 Вопросы к экзамену 1-15, 37--49

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Тест 1

1. Тепловая кулинарная обработка – это:

- ☉ кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

2. Механическая кулинарная обработка – это:

- ☉ кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

3. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ кулинарное изделие --- пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности
- ⇔ кулинарная продукция--- совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
- ⇔ сырьё --- исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
- ⇔ полуфабрикат высокой степени готовности --- кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие

4. Пищевая ценность – это комплексное свойство, объединяющее:

- ☒ энергетическую ценность
- ☒ физиологическую ценность
- ☒ биологическую ценность
- ☐ химическую ценность
- ☐ питательную ценность

5. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

- ☒ пищевая ценность
- ☒ безопасность
- ☒ органолептические показатели
- ☒ усвояемость
- ☐ химические свойства
- ☐ питательную ценность

6. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности:

- ☒ полуфабрикат
- ☐ полуфабрикат высокой степени готовности
- ☐ блюдо
- ☐ кулинарная продукция

7. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ энергетическая ценность --- характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- ⇔ биологическая ценность--- определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- ⇔ физиологическая ценность --- обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

8. Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называют:

- ☒ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность
- ☐ физиологическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность

9. Энергетическая ценность блюда измеряется в:

- ☒ килокалориях
- ☐ граммах
- ☐ килограммах
- ☐ процентах

10. Наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека, определяется как:

- ☒ физиологическая ценность
- ☐ физическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность

11. Качество белков пищи, т.е. перевариваемость и степень сбалансированности аминокислотного состава, характеризует:

- ☒ биологическая ценность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность
- ☐ физиологическая ценность

12. Безопасность бывает:

- ☒ химическая
- ☒ санитарно-гигиеническая
- ☒ радиационная
- ☐ физическая
- ☐ энергетическая

13. Показатели, по которым контролируют качество кулинарной продукции

- ☒ органолептические
- ☒ физико-химические
- ☒ микробиологические
- ☐ химические

14. Показатели, характеризующие пищевую ценность кулинарной продукции, её компонентный состав (массовая доля жира, сахара, соли, влаги или сухих веществ, общая кислотность, щелочность, токсичность элементов), соблюдение рецептуры:

- ☒ физико-химические
- ☐ микробиологические
- ☐ химические
- ☐ органолептические

15. Показатели, характеризующие соблюдение технологических и санитарных требований при её производстве, транспортировании, хранении и реализации:

- ☒ микробиологические
- ☐ химические
- ☐ органолептические
- ☐ физико-химические

16. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ химическая безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей
- ⇔ санитарно-гигиеническая безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ⇔ радиационная безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями

17. Химическая безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями

18. Санитарно-гигиеническая безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

19. Радиационная безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

20. Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус - это:

- ☒ органолептические показатели
- ☐ физические показатели
- ☐ химические показатели
- ☐ санитарно-гигиенические показатели
- ☐ биологические показатели

21. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции – это

_____.
Ответ: рецептура

22. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ кулинарная обработка --- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- ⇔ механическая кулинарная обработка--- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- ⇔ тепловая кулинарная обработка --- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- ⇔ кулинарная готовность--- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

23. Органолептические показатели включают в себя:

- ☒ внешний вид
- ☒ цвет
- ☒ консистенция
- ☒ запах
- ☒ вкус
- ☐ безопасность

24. Количество этапов технологического цикла производства кулинарной продукции:

- ☒ 9
- ☐ 10
- ☐ 5
- ☐ 12

25. Этап технологического цикла производства кулинарной продукции, который включает составление меню, разработку рецептур новых или фирменных блюд, подготовку нормативной (техничко-технологических карт, технических условий – ТУ, стандартов предприятий – СТП) и технологической (технологических карт, технологических инструкций) документации

- ☒ проектирование и разработка продукции
- ☐ маркетинг
- ☐ планирование и разработка технологического процесса
- ☐ материально-техническое снабжение

26. Этап технологического цикла производства кулинарной продукции, под которым понимают проверку соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям:

- ☒ контроль качества
- ☐ производство продукции

- о материально-техническое снабжение
- о планирование и разработка технологического процесса

27. Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции – это _____ при кулинарной обработке.

Ответ: отходы

Тест 2

28. К азотистым экстрактивным веществам относят:

- ☒ креатин, креатинин, аминокислоты, пуриновые основания
- о гликоген, креатин, аминокислоты, пуриновые основания
- о креатин, креатинин, пуриновые основания, органические кислоты

29. Цвет зеленых овощей при варке изменяется в связи:

- ☒ с взаимодействием хлорофилла с кислотами клеточного сока
- о с инверсией хлорофилла под действием кислот
- о с разрушением хлорофилла

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

- ☒ с большим количеством воды, при бурном кипении
- о при закрытой крышке, без кипения
- о с небольшим количеством воды, при закрытой крышке
- о с небольшим количеством воды, при бурном кипении

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

- ☒ это способствует инактивации ферментов, окисляющего витамин с
- о это способствует лучшему сохранению формы продуктов при варке
- о это способствует сохранению белков в продуктах

32. Различную окраску овощей обуславливают:

- ☒ пигменты
- о экстрактивные вещества
- о белки
- о минеральные вещества

33. Окраску свеклы обуславливают пигменты:

- ☒ бетанины
- о ликопины
- о флавоноиды
- о каротиноиды

34. Чем выше _____ нагревания, тем быстрее разрушается красящий пигмент свеклы.

Ответ: температура

35. Желтоватый оттенок при тепловой обработке овощей с белой окраской объясняется содержанием в них красящих пигментов:

- ☒ флавоноидов
- ☐ хлорофилла
- ☐ бетанинов
- ☐ каротиноидов

36. Оранжевая и красная окраска овощей обусловлена присутствием пигментов:

- ☒ каротиноидов
- ☐ бетанинов
- ☐ бетаксантинов
- ☐ флавоноидов

37. Установите соответствие между пигментом каротиноидом и овощем, в котором он содержится:

- ⇔ каротины --- морковь
- ⇔ ликопины --- томат
- ⇔ виолаксантины --- тыква

38. Каротиноиды не растворимы в _____, но хорошо растворимы в жирах.
Ответ: воде

39. Зеленую окраску овощам придает пигмент:

- ☒ хлорофилл
- ☐ ликопины
- ☐ флавоноиды
- ☐ бетанины

40. При тепловой обработке, происходящие процессы приводят к взаимодействию хлорофилла с кислотами клеточного сока, в результате образуется:

- ☒ феофитин
- ☐ флавоноид
- ☐ гемоглобин
- ☐ каротин

41. Установите соответствие между ионами металла в варочной среде и окраской, которую приобретает хлорофилл:

- ⇔ ионы меди --- ярко-зеленая
- ⇔ ионы железа ---бурая
- ⇔ ионы олова и алюминия ---серая

42. Овощи являются основным источником витамина:

- ☒ С
- ☐ В
- ☐ А
- ☐ Д

43. Установите соответствие между формой содержания витамина С в овощах и названием:

- ⇔ восстановленная --- аскорбиновая кислота
- ⇔ окисленная --- дегидроаскорбиновая кислота
- ⇔ связанная --- аскорбиген

44. Окисление витамина С происходит в присутствии:

- ☒ кислорода
- ☐ водорода
- ☐ азота
- ☐ серной кислоты

45. Чем длительнее нагрев, тем выше степень _____ витамина С.

Ответ: окисления

46. Чем больше общее количество _____ кислоты в продукте, тем лучше сохраняется С-витаминная активность.

Ответ: аскорбиновой

47. Менее всего устойчив к нагреванию витамин:

- ☒ С
- ☐ А
- ☐ D
- ☐ В₃

48. В процессе варки масса овощей изменяется в результате двух противоположных процессов:

- ☒ вследствие набухания гемицеллюлозы и крахмала масса увеличивается
- ☒ после сливания отвара часть влаги испаряется, что приводит к уменьшению массы
- ☐ вследствие набухания гемицеллюлозы и крахмала масса уменьшается
- ☐ после сливания отвара часть влаги испаряется, что приводит к увеличению массы

49. При жарке масса овощей уменьшается в основном вследствие _____ влаги.

Ответ: испарения

50. Соотнесите форму нарезки и процент потери массы картофеля при жарке во фритюре:

- ⇔ брусочки ---50%
- ⇔ соломка ---60%
- ⇔ ломтики (чипсы)--- 66%

51. Изменение массы мясных продуктов при тепловой обработке является следствием двух противоположных, процессов:

- ☒ набухания коллагена, которое сопровождается поглощением влаги
- ☒ уменьшения гидратации мышечных белков в результате их денатурации и последующего уплотнения гелей

- ☐ набухания коллагена, которое сопровождается получением влаги
- ☐ увеличения гидратации мышечных белков в результате их денатурации и последующего уплотнения гелей

52. Наиболее устойчивые витамины при тепловой обработке мяса:

- ☒ рибофлавин
- ☒ никотиновая кислота
- ☐ тиамин
- ☐ пиридоксин

Тест 3

53. Пищевая ценность мяса обусловлена:

- ☒ высоким содержанием белков
- ☐ высоким содержанием углеводов
- ☐ высоким содержанием полисахаридов
- ☐ высоким содержанием жиров

54. Содержание белков в мясе колеблется от:

- ☒ 11,6 до 20,4 %
- ☐ 8,2 до 13,5%
- ☐ 15,7 до 27,7%
- ☐ 2,5 до 34,7

55. Содержание жира в свинине может достигать:

- ☒ 50%
- ☐ 15%
- ☐ 20%
- ☐ 35%

56. Какой жир имеет температуру плавления 37°C:

- ☒ свиной
- ☐ бараний
- ☐ говяжий
- ☐ жир конины

57. По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- ☒ остывшее
- ☒ охлажденной
- ☒ мороженное
- ☐ уснувшее

58. Внутри мышечного волокна мяса содержатся:

- ☒ миофибриллы
- ☒ саркоплазма
- ☐ гемицеллюлоза
- ☐ протопектин

59. Соединительная ткань, соединяющая мышечные волокна в пучки первичного порядка это:

- ☒ эндомизий
- ☐ перемизий
- ☐ эпимизий
- ☐ протомизий

60. Виды соединительной ткани:

- ☒ твердая
- ☒ плотная
- ☒ рыхлая
- ☐ мягкая

61. Плотная соединительная ткань это:

- ☒ сухожилия и хрящи
- ☐ органическая основа костей
- ☐ ткань, соединяющая отдельные мышечные пучки в мышцу

62. Внутри мышечного волокна мяса не содержатся:

- ☒ протопектин
- ☒ гемицеллюлоза
- ☐ саркоплазма
- ☐ миофибриллы

63. К белкам миофибрилл относятся:

- ☒ актин
- ☒ миозин
- ☐ миоальбумин
- ☐ миоглобулин

64. Белок предающий мясу красную окраску:

- ☒ миоглобин
- ☐ миоальбумин
- ☐ глобулин X
- ☐ миозин

65. Параметры, при которых происходит медленное оттаивание мяса:

- ☒ температура от 0 до +6-8 °С и влажность воздуха 90-95%
- ☐ температура от + 5 до +10 °С и влажность воздуха 90-95%
- ☐ температура от 0 до +5 °С и влажность воздуха 80-85%
- ☐ температура от+10 до +15 °С и влажность воздуха 90-95%

66. Продолжительность оттаивания мяса при медленном способе:

- ☒ от 3 до 5 суток
- ☐ от 5 до 7 суток
- ☐ от 12 до 24 часов
- ☐ от 24 до 48 часов

67. Быстрое размораживание мяса происходит при параметрах:

- ☒ температура воздуха 20-25⁰С, влажность 85-95%
- ☐ температура воздуха 12-15⁰С, влажность 90-95%
- ☐ температура воздуха 15-17 ⁰С, влажность 75-80%
- ☐ температура воздуха 25-30⁰С, влажность 90-05%

68. Продолжительность оттаивания мяса при медленном способе размораживания составляет:

- ☒ 12-24 часа
- ☐ 48 часов
- ☐ 72 часа
- ☐ 10 часов

69. Температура воды при обмывании туш мяса:

- ☒ 20-30⁰С
- ☐ 10-15⁰С
- ☐ 35-40⁰С

70. Мясо, температура которого в толще мышц не выше -8⁰С, называется:

- ☒ мороженым
- ☐ охлажденным
- ☐ остывшим

71. Свинину по упитанности делят на:

- ☒ жирную
- ☒ мясную
- ☒ обрезную
- ☐ костную
- ☐ тощую

72. К видам тепловой обработки мяса относят:

- ☒ жарка
- ☒ варка
- ☒ тушение
- ☐ замораживание
- ☐ вымачивание

73. Мороженое мясо правильно оттаивают:

- ☒ на воздухе
- ☐ в холодной воде
- ☐ в горячей воде

74. Обвалка мяса — это:

- ☒ отделение мяса от костей
- ☐ оттаивание мяса
- ☐ обсушивание мяса
- ☐ обмывание мяса

75. Мясные котлеты с начинкой – это:

- ☒ зразы
- ☐ котлета отбивная
- ☐ шницель
- ☐ рагу
- ☐ антрекот

76. Особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы заключается в:

- ☒ добавлении сырого репчатого лука
- ☐ добавлении пассерованного репчатого лука
- ☐ добавлении сливочного масла

77. Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности

1. оттаивание
2. обмывание
3. обсушивание
4. разруб
5. обвалка

Тест 4

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

- ☒ ботвинья
- ☐ окрошка рыбная
- ☐ рассольник холодный
- ☐ щи зеленые

2. Бульон - это жидкая основа супа, а продукты, которые закладываются в бульон - это: _____.

Ответ: гарнир

3. Супы классифицируются:

- ☒ по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления
- ☐ по температуре подачи, по способу приготовления, по консистенции
- ☐ по жидкой основе, по способу приготовления, по способу подачи

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

- ☒ борщ холодный
- ☒ щи зеленые
- ☐ ботвинья
- ☐ рассольник холодный

5. В этот борщ добавляют фасоль:

- ☒ Сибирский
- ☐ Флотский

- о Украинский
- о Московский

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

- Ⓐ рассольник домашний
- о рассольник Московский
- о рассольник Петербургский
- о рассольник

7. Супы классифицируются:

- ☒ по температуре подачи
- ☒ по жидкой основе
- ☒ по способу приготовления
- ☐ по способу подачи
- ☐ по консистенции

8. Оттяжку для осветления мясного бульона подготавливают следующим образом:

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

9. Отличительная особенность бульона-борщок:

- Ⓐ в оттяжку добавляют кости свиного копченостей и шинкованную свеклу
- о в оттяжку добавляют пассерованный лук и свеклу
- о в оттяжку добавляют свеклу, морковь и лук
- о в оттяжку добавляют кости свиного копченостей, пассерованный лук и свеклу

10. Температура подачи горячих супов:

- Ⓐ 75-80°C
- о 60-65°C
- о 80-85°C
- о 70-75°C

11. Лезоном и сливочным маслом заправляют следующие супы:

- Ⓐ супы-пюре
- о сладкие супы
- о молочные супы
- о прозрачные супы

12. Супы, в состав которых входят соленые огурцы:

- Ⓐ рассольник, солянка
- о щи, окрошка
- о ботвинья, борщ

☐ окрошка, щи

13. Набор сырья для рассольника домашнего:

- ☒ капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин
- ☐ картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин
- ☐ картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир
- ☐ картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин

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

- ☒ заправляют чесноком, растертым с салом шпик
- ☐ подают с набором мясных продуктов
- ☐ бульон варят с добавлением копченостей
- ☐ готовят из квашеной капусты

15. Какие супы являются заправочными:

- ☒ щи суточные, рассольник ленинградский, борщ флотский
- ☐ суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом
- ☐ борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный
- ☐ солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная

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

- ☒ щи суточные
- ☐ щи из квашеной капусты
- ☐ щи по-уральски
- ☐ щи донские

17. Способы подготовки свеклы для борща:

- ☒ тушение
- ☐ пассерование
- ☐ варка
- ☐ запекание

18. Рассольник, который готовится с томатом:

- ☒ ленинградский
- ☐ домашний
- ☐ московский
- ☐ рассольник обыкновенный

19. Когда в суп закладывают пряности:

- ☒ за 5-7 минут до окончания готовности
- ☐ за 10-15 минут до окончания готовности
- ☐ одновременно с овощами

20. Для придания консистенции заправочные супы заправляют:

- ☒ мучной пассеровкой

- о крахмалом
- о пассерованными овощами

21. Зачем при тушении свеклы добавляют уксус:

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

Тест 5

1. Для консистенции в красный основной соус вводят:

- Ⓐ муку
- о крахмал
- о желатин
- о агар

2. Что является жидкой основой для приготовления соусов:

- ☑ бульоны
- ☑ сметана
- ☑ молоко
- ☐ кефир
- ☑ растительное масло

3. По консистенции соусы бывают:

- ☑ жидкие
- ☑ густые
- ☑ средней густоты
- ☐ полужидкие

4. Температура и продолжительность обжаривания кости для коричневого бульона:

- Ⓐ при t-160-170⁰, в течение 1-1,5 часов
- о при t-110-120⁰, в течение 2-,25 часов
- о при t-200-220⁰, в течение часа
- о при t-220-25⁰⁰, в течение 30 минут

5. «Красную» мучную пассеровку пассеруют при температуре:

- Ⓐ 130-150°C
- о 170-180°C
- о 110-120°C

6. Назовите производные белого основного соуса:

- ☑ паровой
- ☑ томатный
- ☐ луковый
- ☐ сухарный

7. Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец:

- ☒ заправка салатная
- ☐ майонез
- ☐ польский

8. Производные красного основного соуса:

- ☒ луковый
- ☒ соус «мадера»
- ☐ голландский
- ☐ томатный

9. Коричневый бульон используют для приготовления:

- ☒ красных соусов
- ☐ белых соусов
- ☐ сметанных соусов
- ☐ молочных соусов

10. Жировую мучную пассировку разводят:

- ☒ горячим бульоном
- ☐ холодным бульоном

11. Лезон это:

- ☒ смесь яиц и молока
- ☐ смесь яиц, масла сливочного и молока
- ☐ смесь яиц, молока, масла растительного

12. Основой красных соусов является:

- ☒ коричневый бульон, красная мучная пассировка томатное пюре
- ☐ коричневый бульон, красная мучная пассировка
- ☐ бульон, томат пюре, белая мучная пассировка

13. К соусам на рыбном бульоне относятся:

- ☒ соус «белое вино», соус «русский», соус «паровой», соус «матросский»
- ☐ соус «белое вино», соус «русский», соус «паровой», соус «голландский»
- ☐ соус «матросский», соус «русский», соус «белое вино», соус «польский»
- ☐ соус «русский», соус «белое вино», соус «сухарный», соус «томатный»

14. Температура, при которой пассеруют красную мучную пассировку:

- ☒ 130-150°C
- ☐ 170-180°C
- ☐ 110-120°C

15. Соус молочный рекомендуется подавать к:

- ☒ к блюдам из отварных овощей
- ☐ к блюдам из котлетной массы
- ☐ к блюдам из жареного мяса

о к блюдам из отварной и припущенной рыбы

16. Соусы, производные белого основного соуса:

☉ соус белый с яйцом, соус томатный, соус паровой

о соус белый с яйцом, соус русский, соус мадера

о соус мадера, соус луковый, соус паровой

о соус паровой, соус томатный, соус мадера

17. К соусам на рыбном бульоне относят:

☉ соус «белое вино», соус «русский», соус «паровой», соус «матросский»

о соус «белое вино», соус «русский», соус «паровой», соус «голландский»

о соус «матросский», соус «русский», соус «белое вино», соус «польский»

о соус «русский», соус «белое вино», соус «сухарный», соус «томатный»

18. Соус луковый с горчицей (робер) подают:

☉ к блюдам из свинины, к жареной колбасе, сосискам

о к блюдам из свинины, из котлетной массы, из отварной птицы

о к блюдам из жареной и отварной рыбы, из отварного мяса

о к блюдам из свинины, к припущенной и запеченной рыбе

19. К соусам на сливочном масле относят:

☉ польский, сухарный, голландский

о голландский, сухарный, бешемель

о польский, сухарный, сүпрем

о польский, голландский, раковый

20. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

☉ 75-80°C

о 65-70°C

о 80-82°C

о 40-45°C

6 семестр

Тест 6

1. Размягчение овощей при тепловой обработке связано:

о С переходом коллагена в глютин

☉ 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

☉ 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
 - ⊙ Это способствует инаktivации ферментов, окисляющего витамин С
4. Назовите простые формы нарезки овощей
- ☐ спирали
 - ☐ груши
 - ☒ кубики
 - ☒ соломка
 - ☒ брусочки
5. Ткань растительных продуктов называется
- ⊙ Паренхима
 - о Сарколемма
 - о Саркоплазма
 - о клетчатка
6. Форма и размеры картофеля, нарезанного соломкой:
- ⊙ 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
 - ⊙ 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
 - ⊙ 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
 - ⊙ 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;
 - ⊙ 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

- ☐ варка и запекание;
- ☐ тушение и жарка;
- ☐ припускание. жарка
- ☒ варка и жарка.

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

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

13. Выберите овощи, используемые для фарширования:

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

14. Картофель жареный во фритюре солят:

- ☐ во время жарки;
- ☒ после жарки;
- ☐ не солят;
- ☐ перед жаркой

15. Выберите вариант сложного гарнира:

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

Тест 7

1. Блюда из рыбы ценятся содержанием

- ☒ белков
- ☒ Жиров
- ☐ Углеводов
- ☒ Минеральных веществ

2. Жир рыбы является источником

- ☒ Непредельных жирных кислот
- ☒ Витамина А
- ☒ Витамина D
- ☐ Витамина С

3. Из непластованной рыбы нарезают полуфабрикат

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

4. С какой рыбы для фарширования снимают кожу « чулком»

- ⊙ Щуки
 - Судака
 - Налима
 - Камбалы

5. Рыбу осетровых пород ошпаривают для:

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

6. Какую рыбу осетровых пород для припускания сворачивают в виде «кольца»

- ⊙ Стерлядь
 - Минога
 - Осетр
 - севрюга

7. Для варки используют следующие полуфабрикаты из рыбы:

- ⊙ Рыба целиком с головой и без головы, филе с кожей и реберными костями, кругляши, филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью
 - Рыба целиком с головой и без головы, кругляши, филе с кожей и реберными костями, филе без кожи и без реберных костей
 - Рыба целиком с головой и без головы, филе с кожей реберными костями и позвоночной костью, филе без кожи и без реберных костей

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

- Кругляши, рыба разделанная целиком с головой и без головы, филе с кожей без реберных костей
- ⊙ Рыба целиком для банкетов, филе с кожей без реберных костей, филе без кожи и без реберных костей
 - Кругляши, филе с кожей без реберных костей, филе без кожи и без реберных костей

9. Для варки рыбы порционными кусками используют:

- ☒ филе с кожей
- ☒ филе с кожей и костями
- ☒ куски-кругляши
- ☐ чистое филе

10. При припускании рыбы добавляют:

- ⊙ белые корни, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар шампиньонов, сливочное масло
 - о морковь, лук, специи, белое вино, лимон
 - о белые корни, лук, специи, сок лимона, томат
 - о белые корни, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов

11. В пряном отваре варят рыбу:

- ☒ морскую рыбу
- ☒ треску, зубатку, камбалу
- ☐ рыбу с приятным запахом
- ☐ речную рыбу

12. С чем связано размягчение рыбы при тепловой обработке

- ⊙ с переходом коллагена в глютин
 - о с денатурацией белков
 - о с переходом протопектина в пектин

13. Какая реакция является основной при образовании поджаренной корочки на поверхности рыбных изделий?

- ⊙ Меланоидинообразования
 - о карамелизация
 - о денатурация
 - о клейстеризация

14. При приготовлении блюда, рыба жареная по-ленинградски на рыбу сверху укладывают?

- ⊙ жареный во фритюре лук
 - о жареные грибы
 - о жареные помидоры

15. Какой соус рекомендуют к жареным: карасю, лещу, окуню

- ⊙ сметанный
 - о молочный
 - о паровой
 - о голландский

Тест 8

1. Пищевая ценность мяса обусловлена:

- ☒ высоким содержанием белков
 - ☐ высоким содержанием углеводов
 - ☐ высоким содержанием полисахаридов
 - ☐ высоким содержанием жиров

2. Продукты, входящие в состав кнельной массы:

- ☒ говядина
- ☒ молоко
- ☒ яйца
- ☒ хлеб пшеничный
- ☐ соль,
- ☐ вода

3. К изделиям из котлетной массы относят:

- ☒ Рулет, зразы, тефтели, биточки
 - ☐ Рулет, шницель, лангет, тефтели
 - ☐ Рулет, зразы, биточки, бифштекс

4. Беф-строганов можно нарезать из следующих частей говядины:

- ☐ Тонкий край, вырезка, грудинка, толстый край, окорок
- ☒ Верхний и внутренний куски заднетазовой части, толстый и тонкий края, вырезка
 - ☐ Верхний и внутренний куски заднетазовой части, толстый и тонкий края, покровка
 - ☐ Тонкий край, грудинка, лопатка, пашина, корейка
 - ☐ Толстый край, тонкий край, вырезка, пашина

5. Форма и размер полуфабриката азу:

- ☒ Брусочки мясо длиной 5-6 см весом 5-7г.
- ☒ брусочки длиной 3-4см весом 10-15г.
- ☒ Соломка длиной 3-4см весом 5-7г.

6. Из каких частей говядины готовят «ростбиф»

- ☒ Вырезка, толстый край, тонкий край
 - ☐ Вырезка, толстый край, покровка
 - ☐ Толстый край, корейка, пашина
 - ☐ Толстый край, тонкий край, вырезка, окорок

7. К порционным полуфабрикатам из свинины относят:

- ☐ Антрекот, филе, лангет, шницель отбивной, котлета отбивная

- ⊙ Котлета отбивная, котлета натуральная, шницель отбивной, свинина духовая, эскалоп
 - Антрекот, эскалоп, котлета натуральная, котлета отбивная, свинина духовая
 - Котлета натуральная, эскалоп, ромштекс, свинина духовая

- 8. С чем связано размягчение мяса при тепловой обработке?:
 - С дополнительной гидратацией коллагена
 - ⊙ С переходом коллагена в глютин
 - С переходом протопектина в пектин.
 - с переходом эластина в глютин

- 9. Какие вы знаете способы подачи бифштекса натурального?:
 - Натуральный, спомидорами, с яйцом
 - Натуральный, с луком, с помидорами
 - ⊙ Натуральный, с яйцом, с луком

- 10. Как нарезают мясо и из какой части говядины для поджарки
 - Нарезают из вырезки, толстого, тонкого края кусочками весом 5-7г
 - ⊙ Нарезают из тонкого, толстого края, верхнего и внутреннего кусков задней ноги, кусочками весом 10-15г
 - Нарезают из тонкого, толстого края, верхнего и внутреннего кусков задней ноги, кусочками весом 5-7г
 - Нарезают из верхнего и внутреннего кусков задней ноги, кусочками весом 30-40 г

- 11. Назовите способы подачи филе:
 - Натуральное, с луком, с помидорами, в соусе, с шампиньонами
 - Натуральное, в соусе, с яйцом, с луком, с шампиньонами
 - Натуральное, в соусе, с помидорами, с луком, с костным изюмом
 - ⊙ Натуральное, в соусе, с помидорами, с костным изюмом, с шампиньонами

- 12. По набору продуктов определите название блюда: печень, соль, пассерованный лук, соус сметанный:
 - Беф-строганов
 - Печень жареная
 - ⊙ Печень по-строгановски

- 13. Полуфабрикат говядина духовая нарезают из:
 - толстого и тонкого краев,
 - верхнего и внутреннего кусков задней ноги
 - ⊙ бокового и наружного кусков задней ноги.
 - лопаточной и подлопаточной части

14. Полуфабрикат ромштекс нарезают:

- ☐ из вырезки, толстого и тонкого края,
- ☒ Нарезают из тонкого и толстого края, верхнего и внутреннего кусков задней ноги
 - ☐ Нарезают из верхнего и внутреннего, бокового и наружного кусков задней ноги,
- ☐ из бокового и наружного кусков задней ноги, лопатки

15. По набору продуктов определить блюдо: брусочки мяса говядины, томатное пюре, огурцы соленые, чеснок, картофель.

- ☒ азу
 - ☐ рагу
 - ☐ гуляш
 - ☐ чанахи

16. По набору продуктов определите блюдо «жаркое по-домашнему»

- ☒ Мясо, томатное пюре, лук, картофель, морковь, жир
 - ☐ Мясо, жир, томатное пюре, лук, морковь, рис
 - ☐ Мясо, капуста, томатное пюре, лук, морковь, жир
 - ☐ Мясо, жир, томатное пюре, лук, макароны

Тест 9

1. Мясо птицы ценится

- ☒ высоким содержанием полноценного белка
 - ☐ высоким содержанием углеводов
 - ☐ высоким содержанием жира

2. Мясо, какой птицы, широко используется в детском и диетическом питании

- ☒ кур, цыплят, индеек
 - ☐ кур, гусей, индеек
 - ☐ цыплят, уток, гусей
 - ☐ кур, цыплят, уток

3. Как заправляют перед жаркой мелкую болотную дичь:

- ☐ В «муфточку»
- ☒ «клювом»
 - ☐ В «кармашек»

4. Какие вы знаете способы формирования домашней птицы:

- ☐ В «кармашек», в «одну нитку», в «муфточку»

- В «дну нитку»,» две нитки» .»Клювом»
 - ⊙ В «кармашек», в «одну нитку», в «две нитки»
- 5. Состав кнельной массы:
 - Мякоть птицы, молоко или сливки, хлеб пшеничный, яйца, соль
 - ⊙ Филе курицы, дичи, молоко или сливки, хлеб пшеничный, белок яйца, соль
 - Филе курицы, дичи, молоко или сливки, белок яйца, соль
 - Филе курицы, дичи вода, белок яйца, хлеб пшеничный, соль
- 6. Полуфабрикаты порционные из филе птицы
 - ⊙ Котлеты натуральные, котлеты панированные, котлеты «по-киевски, шницель по-столичному, котлеты фаршированные
 - Котлеты натуральные, котлеты пожарские, котлеты панированные, котлеты «по-киевски»
 - Котлеты натуральные, котлеты панированные, котлеты «по-киевски», котлеты фаршированные,
 - Котлеты натуральные, котлеты пожарские, котлеты фаршированные
- 7. Полуфабрикаты из котлетной массы птицы
 - Котлеты, биточки шницель по-столичному
 - Котлета панированная, зразы, биточки
 - Шницель « по столичному», котлеты, зразы
 - ⊙ котлеты « пожарские», биточки, зразы
- 8. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:
 - ⊙ котлета по-киевски
 - птица по-столичному
 - котлета натуральная
 - цыпленок табака
- 9. как шпигуют мелкую дичь
 - охлажденным шпиком, нарезанным мелкими брусочками
 - ⊙ тонкими пластинами шпика обертывают филейные части дичи
 - тонко нарезанными пластинами моркови
- 10. Котлету «по-киевски» готовят из
 - ⊙ филе птицы
 - из филе дичи
 - из кнельной массы
 - из котлетной массы

11. Из какой птицы нецелесообразно готовить рубку
- ☒ гуси, утки
 - ☐ индейки, цыплята
 - ☐ куры, индейки
 - ☐ куры, цыплята
12. Какая птица при жарке теряет больше в весе и почему
- ☒ гуси, утки, так как вытапливается много жира
 - ☐ индейки и цыплята, из-за сваривание коллагена
 - ☐ куры, индейки это связано с денатурацией миоглобина
13. Для каких блюд используется мясо старой птицы
- ☒ отварных
 - ☒ тушеных
 - ☒ рубленых
 - ☐ припущенных
 - ☐ жаренных
14. Продолжительность варки старых кур составляет
- ☒ 3-4 часа
 - ☐ 20-30 минут
 - ☐ 1,5-2 часа
 - ☐ 50-60 минут
15. Какой гарнир рекомендуют к отварному гусю или утке
- ☒ тушеную капусту
 - ☐ рис отварной
 - ☐ овощи в молочном соусе

Тест 10

1. Чем ценятся блюда из яиц
- ☒ высоким содержанием полноценного белка
 - ☐ высоким содержанием углеводов
 - ☐ высоким содержанием жира
2. Почему творог необходимо протирать перед приготовлением блюд?
- ☐ Чтобы облегчить переваривание белка овоальбумина.
 - ☒ Чтобы облегчить переваривание белка казеина.

- Чтобы снизить содержание влаги в твороге.
3. Почему сырые яйца перевариваются хуже, чем сваренные «всмятку» и в «мешочек»?
- Так как, входящий в их состав белок лизоцим тормозит действие пищеварительных ферментов.
 - ⊙ Так как один из белков-овомукоид, тормозит действие пищеварительных ферментов.
 - Так как, содержащийся в них витамин Н(биотин), способствует увеличению содержанию холестерина.
4. Какие продукты входят в состав драчены?
- ⊙ Яйца, молоко, сметана, мука, сливочное масло, соль;
 - Яйцо, сливочное масло, бульон, мука, соль;
 - Яйца, мука, молоко, сливочное масло, соль;
 - Яйца, молоко, сметана, сливочное масло, соль.
5. При какой температуре денатурирует смесь желтков и белков ?
- 50-55
 - 60-65
 - ⊙ 70-75
6. По набору продуктов определить название блюда, Творог, яйца, сахар, манная крупа, масло, изюм, цукаты, орехи
- Запеканка творожная
 - ⊙ Пудинг творожный
 - Творожная масса
 - Драчена
7. С какой целью при приготовлении яиц «пашот» в воду добавляют уксус?
- ⊙ Уксус способствует более быстрому свертыванию белков яиц
 - Уксус улучшает усвояемость белков

- о Уксус укрепляет структуру белка

8. Какой тип свертывания белков происходит при варке яиц?

- о 1
- ⊙ 2
- о 3

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

- о Гидролиз
- о Деструкция
- ⊙ Дополнительная гидратация
- о Дополнительная дегидротация

10. При какой температуре происходит денатурация белков желтка яиц?

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

11. Основной белок творога:

- о Актин,
- ⊙ Казеин
- о Глобулин

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

- ⊙ пенообразователя
 - о загустителя
 - о увлажнителя

13. Меланж это:

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

14. Яйцо в «мешочек» варят:

- ⊙ 2,5-3 мин;

- о 4,5-5 мин;
- о 7 мин;
- о 8 мин

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

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

7 семестр

Тест 11

1. Продукты необходимы для приготовления сельди рубленой:

- о Филе сельди, пшеничный хлеб, молоко, лук, растительное масло, соль, перец, уксус
- о Филе сельди, пшеничный хлеб, молоко, яблоки, лук, растительное масло, уксус, соль, перец
- о Филе сельди, пшеничный хлеб, яблоки, молоко, лук, уксус, соль, перец

2. Для приготовления студня используют субпродукты (ноги, уши, головы, губы):

- о Так как они содержат большое количество мышечных белков
- о Так как они содержат большое количество соединительно-тканых белков
- о Так как содержат большое количество белка миоглобина
- о Так как содержат большое количество протопектина

3. Для приготовления паштета из печени необходимы продукты:

- о Шпиг, лук, морковь, масло сливочное
- о Шпиг, лук, морковь, масло сливочное, печень
- о Шпиг, лук, печень, масло сливочное, бульон
- о Лук, морковь, масло сливочное, печень, бульон

4. Продолжительность варки студня и причины его застудневания:

- о 3-4 часа, застудневание связано с переходом коллагена в глютин, который обладает желирующими свойствами
- о 6-8 часов, застудневание связано с изменением белка миоглобина, который способствует застудневанию
- о 4-5 часов, застудневание связано с переходом протопектина в пектин, что способствует застудневанию
- о 6-8 часов, застудневание связано с переходом коллагена в глютин, который способствует застудневанию

5. Правильно ли приготовлен студень: субпродукты заливают водой из расчета 3-4л. воды на 1 кг продуктов и варят в течение 6-8 часов без кипения, периодически снимая жир. За час до окончания варки кладут овощи, специи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи и сухожилия мелко рубят, соединяют с бульоном. Добавляют соль и варят 20-25 минут. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в формы и охлаждают:
- о нет
 - о да
6. Виды бутербродов:
- о Открытые, сэндвичи, комбинированные, закусочные, горячие
 - о Закрытые, открытые, горячие, простые, канапе
 - о Открытые, сэндвичи, закусочные, горячие, простые
7. По наименованию продуктов определите название салата: яблоки свежие, морковь свежая, огурцы свежие, помидоры свежие, сельдерей молодой (корень), зеленый горошек (консервированный), вишня свежая, лимонный сок, сметана, сахар:
- о Салат «Летний»
 - о Салат «Весна»
 - о Салат «Витаминный»
 - о Салат «Деликатесный»
8. Определите название салата по входящим в него состав продуктам: картофель, огурцы свежие, помидоры свежие, лук зеленый, зеленый горошек (консервированный), яйца, сметана:
- о Салат «весна»
 - о Салат «витаминный»
 - о Салат «летний»
 - о Салат «деликатесный»

Тест 12

1. Сбитень – это:
- о Медовый напиток с пряностями используется в горячем виде
 - о Медовый напиток с добавлением кваса, подают в горячем виде
 - о Медовый напиток с пряностями, подают в холодном виде
 - о Медовый напиток с добавлением кваса, подают в холодном виде
 - о Холодный напиток на основе кваса
2. Жилирующим веществом при приготовлении самбука является:
- о Желатин, агар

- о Агар, пектин
 - о Пектин, желатин
 - о Агар, крахмал
 - о Пектин, крахмал
3. Кисель после приготовления необходимо быстро охлаждать, так как:
- о Может произойти сильное увеличение вязкости студня
 - о Может произойти синерезис крахмального студня
 - о Может произойти разжижение крахмального студня
 - о Может произойти ферментативный гидролиз крахмала
4. К желерованным сладким блюдам относят:
- о Желе, муссы, суфле, кремы
 - о Кисели, желе, суфле, муссы
 - о Кисели, желе, муссы, самбуки, кремы
 - о Кисели, желе, муссы, самбуки
5. На сколько уменьшается масса зерен кофе при обжарке и на сколько увеличивается их объем:
- о 5-10%, 100-150%
 - о 30-40%, 10-15%
 - о 12-15%, 30-40%
 - о 20-30, 70-100%
6. По набору продуктов определите название блюда: яичные желтки, сахар, мука, ванилин, молоко, белки яиц, масло сливочное:
- о Суфле ванильное
 - о Крем ванильный
 - о Пудинг ванильный
 - о Самбук ванильный
7. Количество готовой заварки берут на 1 порцию чая выходом 200г:
- о 25 мл
 - о 50 мл
 - о 75 мл
 - о 100 мл
8. В самбук кладут меньше желатина, чем в муссе:
- о Так как, кроме фруктового пюре, в него добавляют небольшое количество манной крупы
 - о Так как, кроме фруктового пюре в него добавляют небольшое количество агара
 - о Так как, в самбуке желеобразующим свойством обладает ещё и пектин фруктов

9. Кофе «Гляссе» подают:

- о В чашку наливают кофе с гущей, отдельно подают холодную воду
- о В чашки или стаканы наливают кофе и кладут взбитые сливки
- о Кофе варят с добавлением топленого молока и сверху кладут пенки молочные
- о Кофе черный охлаждают до 10° наливают в бокалы, сверху кладут шарик мороженого

10. Кляр для яблок жареных в тесте:

- о Яйца соединяют с солью, сахаром, добавляют сметану, муку, тщательно взбивают
- о Желтки растирают с сахаром, добавляют соль, растительное масло, муку и вводят взбитые белки
- о Желтки растирают с сахаром, добавляют соль, сахар, сметану, муку перемешивают, вводят молоко и в конце взбитые белки
- о Яйца соединяют с сахаром, солью и взбивают, затем добавляют растительное масло, муку и слегка перемешивают

Тест 13

1. При производстве бисквита часть муки заменяют крахмалом:

- о Для придания изделию вязкости
- о Для уменьшения количества клейковины
- о Для улучшения процесса взбивания
- о Для образования румяной корочки при выпекании

2. Количество муки, воды и дрожжей берут для приготовления опары:

- о Муки – 35-60%, воды – 60-70%, дрожжей 50%
- о Муки – 80%, воды – 60-70%, дрожжей – 50-70%;
- о Муки – 35-60%, воды – 60-70%, дрожжей 100%
- о Муки – 80-100%, воды – 60-70%, дрожжей 100%;

3. При замесе теста с белками муки происходит:

- о Карамелизация
- о Деструкция
- о Денатурация
- о Гидратация

4. Для приготовления дрожжевого теста используется мука с содержанием клейковины:

- о 28-35%
- о 25-28%

- о 36-40%;
 - о 42-45%
5. Реакции происходящие при выпечке изделия придают ему золотисто-коричневый цвет:
- о Карамелизация сахаров, денатурация белков, реакция меланоидинообразования
 - о Карамелизация сахаров, декстринизация крахмала, гидратация белков
 - о Карамелизация сахаров, декстринизация крахмала, реакция меланоидинообразования
 - о Карамелизация сахаров, гидролиз крахмала, реакция меланоидинообразования
6. Виды брожения происходят при приготовлении дрожжевого теста:
- о Молочно-кислое, спиртовое
 - о Масляно-кислое, спиртовое
 - о Масляно-кислое, молочно-кислое
 - о Спиртовое, уксусно-кислое
7. Продукты, необходимые для приготовления песочного теста:
- о Мука, сахар, соль, сода, сливочное масло, вода, яйца, ванильная пудра
 - о Мука, сахар, соль, вода, лимонная кислота, сливочное масло, ванильная пудра
 - о Мука, сахар, сливочное масло, соль, лимонная кислота, ванильная пудра
 - о Мука, сахар, яйца, сливочное масло, соль, ванильная пудра, сода
8. Изделия из дрожжевого теста имеют грубую неравномерную пористость, так как:
- о Недостаточная обминка теста, отсутствие обминок
 - о Тесто замешивают слишком жидко, недостаточно разогрета печь
 - о Тесто перебродило
 - о Неравномерная смазка перед выпечкой
9. Цель и в течение какого времени выпеченный бисквит выстаивают:
- о 2-3 часа до полного охлаждения
 - о 20-30 минут для получения эластичного мякиша
 - о 8-10 часов для укрепления структуры теста
 - о 12-24 часа для созревания теста

ТЕСТ 14

1. При каком заболевании назначается диета № 7:
 - ☒ при заболеваниях почек
 - ☐ при гастритах с повышенной секрецией желудочного сока
 - ☐ при заболеваниях печени
 - ☐ при ожирении
2. При каком заболевании назначается диета № 9:
 - ☒ при заболевании печени
 - ☐ при заболевании почек
 - ☐ при сахарном диабете
 - ☐ при сердечно-сосудистых заболеваниях
3. При гастритах с пониженной секрецией желудочного сока назначают диету №
 - ☒ 2
 - ☐ 5
 - ☐ 1
 - ☐ 7
4. При заболевании печени назначают диету №
 - ☒ 5
 - ☐ 10
 - ☐ 11
 - ☐ 8
5. Методы щажения применяемые в лечебном питании:
 - ☒ термический
 - ☒ химический
 - ☐ физический
 - ☒ механический
6. На какие диеты можно использовать малоконцентрированные бульоны:
 - ☒ 2
 - ☒ 9
 - ☐ 1
 - ☐ 5
7. При заболеваниях сердечно-сосудистой системы назначают диету №
 - ☒ 10
 - ☐ 11
 - ☐ 15
 - ☐ 1

8. При каком заболевании в рационе резко ограничивают содержание углеводов:

- ☒ при ожирении
- ☐ при гепатите
- ☐ при заболеваниях почек
- ☐ при туберкулезе

9. Продукты с высоким содержанием калия используют в диетах:

- ☒ 7
- ☒ 10
- ☐ 2
- ☐ 5

10. Роль калия в организме связана с

- ☒ нормализацией водно-солевого баланса
- ☐ нормализацией холестерина обмена
- ☐ нормализацией белкового обмена
- ☐ нормализацией углеводного обмена

Критерии оценки

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Итоговое тестирование по теоретическому материалу курса проводится через образовательный портал.

7.2.2. Практические и лабораторные работы

(наименование оценочного средства)

5 семестр

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Лаб. 1	Приготовление заправочных супов	25	Выполнение практической работы - 15 баллов, защита практической работы -10 баллов
Лаб.2	Приготовление овощных и пюреобразных супов	25	Выполнение практической работы - 15 баллов, защита практической работы -10 баллов
Лаб.3	Приготовление холодных и сладких супов	25	Выполнение практической работы - 15 баллов, защита практической работы -10 баллов
Лаб.4	Приготовление соусов	25	Выполнение практической работы - 15 баллов, защита практической работы -10 баллов

6 семестр

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество	Критерии и нормы оценки
-------	----------------------------------	------------	-------------------------

		баллов	
Пр 1	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Пр 2	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Пр 3	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Пр 4	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Пр 5	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Пр 6	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Пр 7	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Пр8	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Пр 9	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.		Отчет по практической работе
Лаб.1	Приготовление блюд из овощей	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб.2	Приготовление блюд из круп и бобовых	-	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб 3	Приготовление блюд из рыбы	20	Выполнение лабораторной работы -15 баллов, защита работы -5 баллов
Лаб.4	Приготовление блюд из мяса	20	Выполнение лабораторной работы -1 5 баллов, защита работы -5баллов
Лаб.5	Приготовление блюд из мяса	20	Выполнение лабораторной работы -15 баллов, защита работы -5баллов
Лаб.6	Приготовление блюд из птицы и дичи	20	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5баллов
Лаб.7	Приготовление блюд из яиц творога	10	Выполнение лабораторной работы - 15 баллов, защита работы -5 баллов

7 семестр

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр 1	Расчет сырья и потерь при приготовлении холодных блюд и закусок		Отчет по практической работе
Пр 2	Расчет сырья и потерь при приготовлении холодных блюд и закусок		Отчет по практической работе
Пр 3	Расчет сырья и потерь при приготовлении сладких блюд и напитков		Отчет по практической работе
Пр 4	Расчет сырья и потерь при приготовлении сладких блюд и напитков		Отчет по практической работе
Пр 5	Расчет сырья и потерь при приготовлении мучных кондитерских изделий		Отчет по практической работе
Пр 6	Расчет сырья и потерь при приготовлении мучных кондитерских изделий		Отчет по практической работе
Пр 7	Расчет сырья и потерь при приготовлении мучных кондитерских изделий		Отчет по практической работе
Пр8	Расчет сырья и потерь при приготовлении блюд специального назначения		Отчет по практической работе
Пр 9	Расчет сырья и потерь при приготовлении блюд специального назначения		Отчет по практической работе
Лаб.1	Приготовление холодных блюд и закусок	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб.2	Приготовление холодных блюд и закусок	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб 3	Приготовление сладких блюд	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб.4	Приготовление сладких блюд	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5баллов
Лаб.5	Приготовление мучных кондитерских изделий	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5баллов
Лаб.6	Приготовление мучных кондитерских изделий	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5баллов
Лаб.7	Приготовление мучных кондитерских изделий	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб. 8	Приготовление мучных кондитерских изделий	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов

Лаб. 9	Приготовление блюд специального назначения	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5баллов
Лаб.10	Приготовление блюд специального назначения	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб.11	Приготовление блюд специального назначения	-	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5баллов

Критерии оценки

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

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 5

№ п/п	Вопросы к экзамену
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), протирание, 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 припуске 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 жир- и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработки.
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 усвояе-

	мость 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. Техно-

	логический 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.
63.	Характеристика и общие правила приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов. Требования к качеству;
64.	Щи: характеристика, ассортимент, отличительные, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализация.
65.	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.
66.	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.
67.	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.
68.	Молочные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
69.	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.
70.	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.
71.	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.
72.	Холодные супы: характеристика, ассортимент, приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
73.	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.
74.	Соусы: Классификация, ассортимент, использование в кулинарии. Принципы подбора соусов к блюдам. Приготовление полуфабрикатов для "соусов (бульонов, мучной пассеровки, пассерованных овощей, томата). Использование пряностей, специй

Семестр 6

№ п/п	Вопросы к зачету
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, птицы, 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 приго-

	товления 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 качеству, 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. 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, оформле-

	ния 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, репам хранения и реализации.
39	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, репам 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 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.

Семестр 7

№	Вопросы к экзамену
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 хране-

	ния 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, тарталетках, 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 бутербродных. 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 <i>i</i> 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 изделий, 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 приготовления. Варианты 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 сырьё, 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 дрожжевого 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, полукруглых. 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 приготовлении, 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

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Се- местр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
5	Экзамен (по накопительному рейтингу)	«отлично»	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		«хорошо»	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		«удовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		«неудовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
6	Зачет (тестирование)	«зачтено»	Текущий рейтинг составляет 55-100 баллов
		«не зачтено»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
7	Экзамен (устно)	«отлично»	Полные ответы на все вопросы билета; Грамотная речь, использование в ответе профессиональной терминологии; Грамотные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
		«хорошо»	Полные ответы на все вопросы билета; Грамотная речь; Допускаются затруднения при ответе на дополнительные вопросы.
		«удовлетворительно»	Полные ответы на два из трех вопросов билета; Затруднения при ответе на дополнительные вопросы.
		«неудовлетворительно»	Ответ на один из трех вопросов билета; Затруднения или отсутствие ответов на дополнительные вопросы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
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	2015	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	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	под ред. А. С. Ратушного	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	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	под ред. Л. П. Липатовой	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : лаб. практикум: учеб. пособие / под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. -	лабораторный практикум	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 376 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-119-8.			
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	2017	Репозиторий ТГУ

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в общественном 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 пособие	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	под ред. А. Т. Васюковой.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для	Сборник рецептур	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394-01127-6.			М"
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 пособие	2013	ЭБС "ZNANIUM.CO M"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
6. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
7. Медицинская информационная сеть. [Электронный ресурс]: Каталог медицинских диет. Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta>
8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2007/UP_organiz_obslug.rar
9. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
10. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/
11. Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>

8.4. 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

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-306)	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева .
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория	Стол ученический двухместный , стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф , доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-308)	
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопечного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
8	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-812)	Столы ученические, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.