

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Владимировна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.07.2023 10:25:49

Уникальный идентификатор документа:

798bda6555fbd0e87011180bd1490c12ca1006a531000119c



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе  
направленности подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела  
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г.Л. Авагян



## Кафедра торговли и общественного питания

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для студентов приема 2019 г.

#### **Б1.В.01 ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Программа подготовки *академический бакалавриат*

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания»:**

**Цель изучения дисциплины** – приобретение знаний и умений в области приготовления продукции общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение физических, химических и биохимических процессов, происходящих в продуктах при их обработке, способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.

**Задачи дисциплины:** усвоение ключевых понятий в области технологии продукции общественного питания, изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов, изменения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи, процессы, формирующие качество готовой продукции, их влияние на структуру, пищевую ценность продукта, участие в организации и проведении технологического процесса первичной кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, птицы, проведение технологического процесса приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением санитарных норм, условий организации рабочего места, приобретение умений и навыков по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, по составлению технологических и технико-технологических карт, с учетом вида, кондиции сырья, взаимозаменяемости и сезонности, по использованию необходимой нормативной документации для расчета норм сырья, полуфабрикатов и выхода готовой продукции.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**



(подпись)

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



(подпись)

С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



М.В. Букалова, главный технолог  
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>6</b>
<b>II.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
<b>III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>38</b>
<b>IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>38</b>
<b>V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>93</b>
<b>VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>103</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>133</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>135</b>
<b>Лист регистрации изменений</b>	<b>146</b>

### **Приложения:**

А Образец экзаменационного билета

Б Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

## **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

### **1.1 Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания»: приобретение знаний и умений в области приготовления продукции общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение физических, химических и биохимических процессов, происходящих в продуктах при их обработке, способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.

### **1.2 Учебные задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

1. Усвоение ключевых понятий в области технологии продукции общественного питания;
2. Изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов;
3. Изучение изменения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи, процессы, формирующие качество готовой продукции, их влияние на структуру, пищевую ценность продукта
4. Участие в организации и проведении технологического процесса первичной кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, птицы;
5. Проведение технологического процесса приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением санитарных норм, условий организации рабочего места,
6. Приобретение умений и навыков использования теоретических знаний по классификации и ассортименту кулинарной продукции предприятий общественного питания,
7. Изучение принципов и основ лечебного и школьного питания,
8. Приобретение умений и навыков по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,
9. Приобретение умений и навыков использовать необходимую нормативную документацию для расчета норм сырья, полуфабрикатов и выхода готовой продукции,
10. Приобретение умений и навыков по составлению технологических и технико-технологических карт, с учетом вида, кондиции сырья, взаимозаменяемости и сезонности.

### **1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)**

Дисциплина Б1.В.01 «Технология продукции общественного питания» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Химия», «Микробиология», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке».

Для успешного освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания», студент должен:

**Знать:** основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, правила производственной санитарии, последовательность разработки новых технологических процессов производства продукции питания, нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания, ассортимент продукции производства и услуги внутри и вне предприятия питания, специфику развития потребительского рынка.

**Уметь:** проводить исследования по заданной методике, изучать и анализировать зарубежный опыт по производству продуктов питания, измерять и составлять описание проводимых экспериментов, разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

**Владеть:** способностью к самоорганизации и самообразованию, методикой

осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, готовностью к участию во всех фазах организации производства на предприятиях питания различных типов и классов.

Изучение дисциплины «Технология продукции общественного питания» необходимо для дальнейшего выполнения выпускной квалификационной работы.

#### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	10 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	360		
	3,4 семестр	установочная + зимняя сессия	4,5 семестр
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 + 3 ЗЕТ	7 ЗЕТ	3 + 3 ЗЕТ
Объем дисциплины в часах	108 + 108	252	108 + 108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	42,25 + 42,25	24,25	32,25 + 38,25
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	42 + 42	24	32 + 38
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ( )	14 (4) + 14(4)	8 (2)	12 (4) + 18 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	28 (8) + 28 (8)-	16 (4)	20 (6) + 20 (6)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )	-	-	-
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25 + 0,25	0,25	0,25 + 0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	65,75 + 65,75	227,75	75,75 + 69,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРс)	-	224	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-
	5 семестр	летняя сессия	6 семестр
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	3 ЗЕТ	4 ЗЕТ
Объем дисциплины в часах	144	108	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	73,85	3,85	45,85
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	70	-	42
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ( )	28 (4)	-	18 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	42 (8)	-	24 (4)
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )	-	-	-
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	0,5	0,5	0,5
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1	1
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2	2
6.Контактная работа по промежуточной	0,35	0,35	0,35

аттестации в период экз. сессии (Каттэк)			
Самостоятельная работа (СР) всего:	70,15	104,15	98,15
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	19,5	80,5	47,5
самостоятельная работа на курсовую работу	18	18	18
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	32,65	5,65	32,65

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

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

В результате освоения компетенции **ОПК-2** студент должен:

**Знать:** последовательность технологических процессов производства кулинарной продукции.

**Уметь:** оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства.

**Владеть:** навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ОПК-3** – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

В результате освоения компетенции **ОПК-3** студент должен:

**Знать:** правила технологического контроля за ходом производственного процесса на предприятиях общественного питания.

**Уметь:** работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг.

**Владеть:** способностью контролировать качество продукции и услуг предприятия общественного питания.

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

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

**Знать:** структуру сборников рецептов блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт.

**Уметь:** использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**Владеть:** способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.

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

В результате освоения компетенции **ПК-7** студент должен:

**Знать:** технологию оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания.

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологических решений в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**Владеть:** навыками анализа действующих систем контроля на предприятиях общественного питания и поиска новых технологий в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**ПК-17** - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

В результате освоения компетенции **ПК-17** студент должен:

**Знать:** специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

**Уметь:** осуществлять разработку план-меню; расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания.

**Владеть:** способностью организовать ресурсосберегающее производство.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента – КСР) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим лабораторные занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Технология продукции общественного питания» в виде следующих работ: кейс-стади с элементами презентации, дискуссии, деловые игры в виде лабораторного практикума с последующим проведением бракеража и обсуждением вопросов, связанных с оценкой качества готовой продукции, тесты.

Промежуточная аттестация проводится:

- в 3 и 4 семестрах – зачет.

- в 5 семестре – курсовая работа, экзамен.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Технология продукции общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
<b>3 семестр</b>			
<p><b>Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b> Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Характеристика стадий производства кулинарной продукции: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья – производство полуфабрикатов, реализация готовой продукции. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Блюда и кулинарные изделия. Нормативная, технологическая документация. Тенденции расширения ассортимента продукции общественного питания. Классификация способов обработки сырья и полуфабрикатов, применяемых на предприятиях общественного питания. Характеристика отдельных приемов</p>	<p>ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7 ПК-17</p>	<p>Входной контроль, лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра), собеседование, тестирование, рефераты</p>
<p><b>Модуль II. Первичная обработка сырья</b> Тема 2. Обработка овощей и грибов</p>	<p>Схема технологического процесса обработки овощей: приемка и взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, назначение каждой партии. Обработка картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени в зависимости от кулинарного использования. Обработка и использование замороженных, сушеных, квашеных и соленых овощей. Пищевые отходы и их использование. Потери пищевых веществ при обработке овощей и мероприятия по их сокращению. Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.</p>	<p>ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17</p>	<p>Интерактивная лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра), собеседование, кейс-стади, решение учебных задач</p>
<p>Тема 3. Обработка рыбы</p>	<p>Характеристика поступающего сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Оттаивание мороженой рыбы. Физико-химическое обоснование рекомендуемых режимов размораживания. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования, особенности разделки некоторых видов рыбы. Обработка рыб осетровых пород, особенности обработки стерляди. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями, порционными кусками. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы. Приготовление полуфабрикатов для жаренья. Различные способы панирования рыбы. Приготовление котлетной и кнельной массы. Виды рубленых полуфабрикатов из рыбы. Пищевые отходы и их использование. Нерыбные продукты моря</p>	<p>ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17</p>	<p>Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра), собеседование, кейс-стади, решение учебных задач, рефераты</p>
<p>Тема 4. Обработка мяса</p>	<p>Характеристика, поступающего сырья. Схема технологического процесса первичной обработки мяса. Разделка. Технологическое использование различных частей туши в зависимости от количества и</p>	<p>ОПК-2, ОПК-3, ПК-6,</p>	<p>Интерактивная лекция, лабораторно-практическое занятия (деловая игра),</p>



	морфологического строения внутримышечной соединительной ткани. Приготовление полуфабрикатов из говядины, туш мелкого скота. Субпродукты, их обработка, кулинарное использование, приготовление полуфабрикатов из них. Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных. Обработка и использование мясных костей.	ПК-7 ПК-17	собеседование, кейс-стади, решение учебных задач, рефераты
Тема 5. Обработка птицы и дичи	Характеристика поступающего сырья. Схема технологического процесса обработки птицы и дичи. Обработка птицы. Особенности обработки дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и дичи и полуфабрикатов из них. Пищевые отходы, их обработка и кулинарное использование	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра), собеседование, тестирование (по темам 2,3,4,5), решение учебных задач
<b>Модуль III. Тепловая обработка продуктов</b> Тема 6. Приемы тепловой обработки	Значение тепловой обработки продуктов. Понятие о термовлагопереносе. Классификация приемов тепловой обработки. Основные приемы: варка и жарка. Виды варки. Виды жарки. Способы интенсификации тепловой обработки продуктов с использованием новых электрофизических методов: инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева. Комбинированные приемы тепловой обработки. Вспомогательные приемы тепловой обработки	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7 ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра), дискуссия, рефераты
Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов	Изменение белков. Понятие о денатурации (тепловой, поверхностной) и свертывании белков пищевых продуктов. Изменения свойств нативных белков, вызванные денатурацией. Белки мяса, птицы, рыбы. Белки молока, их изменения при кулинарной обработке. Влияние тепловой обработки на белки овощей, фруктов и зерномучных продуктов. Изменение углеводов. Глубокий, распад сахаров (брожение теста, карамелизация, реакция меланоидинообразования). Кулинарное использование этих процессов. Ферментативный и кислотный гидролиз крахмала. Декстринизация крахмала. Клейстеризация крахмала. Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике. Изменение жиров. Свойства жира, определяющие его кулинарное использование. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров. Изменение витаминов. Жиро- и водорастворимые витамины. Изменение цвета продуктов. Изменение содержания воды и сухих веществ при тепловой обработке продуктов животного и растительного происхождения. Экстрактивные вещества, их классификация и значение в питании. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. Формирование вкуса и аромата при различных способах кулинарной обработки	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра), кейс-стади, тестирование, рефераты, коллоквиум
<b>4 семестр</b>			
<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b> Тема 8. Супы	Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Бульоны как основа первых блюд, их сравнительная характеристика. Способы варки бульонов. Заправочные супы. Общие приемы приготовления. Супы-	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6,	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с

	пюре, их характеристика. Прозрачные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск молочных супов. Холодные супы, их характеристика. Сладкие супы. Приготовление и отпуск. Национальные супы. Особенности приготовления супов из концентратов и консервов. Использование быстрозамороженных блюд в предприятиях общественного питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	ПК-7, ПК-17	элементами презентации), собеседование, тестирование, решение учебных задач
Тема 9. Соусы	Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов. Мясные соусы. Рыбные соусы. Грибные соусы. Сметанные соусы. Молочные соусы. Соусы на сливочном масле. Физико-химическая структура соусов на сливочном масле. Приготовление и использование масляных смесей. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Централизованное производство соусных полуфабрикатов: концентрированного бульона (фюме), соусной пасты. Использование готовых соусов промышленного производства и концентратов соусов в предприятиях общественного питания, быстрозамороженных соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Интерактивная лекция, собеседование, тестирование, решение учебных задач
Тема 10. Овощные блюда и гарниры	Значение овощных блюд и гарниров в питании. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Понятие о простых и сложных гарнирах. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Блюда и гарниры из вареных овощей. Припускание овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Правила жарения овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Использование полуфабрикатов промышленного производства в предприятиях общественного питания. Приготовление и отпуск грибов в сметане, грибов, жаренных с картофелем. Причины изменения массы овощей при тепловой обработке, нормы потерь. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, тестирование, решение учебных задач
Тема 11. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и принципы их подбора к блюдам. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Общие правила варки каш. Приготовление и отпуск блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий. Приготовление и отпуск блюд из отварных и запеченных макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения их массы и объема при варке. Рецептуры и технологические схемы производства сырников, запеканок и	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практические занятия (деловые игры с элементами презентации), собеседование, решение учебных задач

	пудингов из творога, яичниц, омлетов, яичной каши и других блюд. Требования к качеству, сроки и условия реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.		
Тема 12. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Значение рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы. Гарниры и соусы к отварной рыбе. Приготовление и отпуск рыбы отварной с соусами. Припускание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из припущенной рыбы. Способы жаренья рыбы. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы. Запекание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, кнели. Приготовление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Блюда из раков и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, тестирование, решение учебных задач
Тема 13. Блюда из мяса и мясных продуктов	Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов, мясной гастрономии. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, баранины с овощами (айриштю), отварного языка, ветчины, сосисок и сарделек. Припускание мясных продуктов. Приготовление и отпуск натуральных и рубленых паровых котлет. Жаренье мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность жарения, определение готовности. Приготовление и отпуск блюд из мяса жаренного. Тушение мясных продуктов. Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Приготовление и отпуск блюд из мяса тушеного. Запекание мяса. Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса. Приготовление и отпуск изделий из рубленого мяса, из котлетной массы. Блюда из мяса диких животных. Приготовление и отпуск национальных блюд из мяса. Использование и правила разогрева быстрозамороженных вторых блюд. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Интерактивная лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, тестирование, решение учебных задач
Тема 14. Блюда из домашней птицы и дичи	Значение блюд из птицы и дичи в питании человека. Варка птицы. Приготовление и отпуск кур, цыплят, индеек отварных. Припускание птицы. Приготовление и отпуск цыплят паровых, котлет паровых из филе. Жарение птицы, дичи целыми тушками. Особенности жарения крупной, средней, мелкой птицы и дичи. Порционирование, оформление и отпуск блюд из жареной птицы и дичи. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы. Приготовление и отпуск изделий из рубленой птицы. Национальные блюда из птицы. Значение блюд из мяса кролика в питании. Приготовление и отпуск блюд из кролика. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, кейс-стади, решение учебных задач, контрольная работа

	изделий		
<b>5 семестр</b>			
<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b> Тема 15. Холодные блюда и закуски (холодные и горячие)	Холодные блюда, холодные и горячие закуски в питании человека. Санитарно-гигиенические требования к работе холодного цеха. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок. Приготовление гарниров для холодных блюд, мясного и рыбного желе. Салаты, общие приемы их приготовления. Приготовление винегретов. Приготовление и отпуск закусок из овощей. Холодные блюда и закуски из рыбы, из нерыбных продуктов моря. Холодные блюда и закуски из мяса. Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Использование овощных, мясных и рыбных консервов для приготовления холодных блюд и закусок, правила их порционирования. Приготовление и отпуск блюд из яиц. Бутерброды. Приготовление и отпуск горячих закусок из рыбы, мяса, грибов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Интерактивная лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, решение учебных задач
Тема 16. Сладкие блюда	Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Обработка фруктов и ягод. Подготовка полуфабрикатов для сладких блюд. Характеристика желирующих веществ. Применение пищевых красителей при приготовлении сладких блюд. Подготовка и отпуск натуральных плодов и ягод. Приготовление и отпуск компотов. Желированные сладкие блюда. Оформление и отпуск замороженных сладких блюд. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству и хранению сладких блюд. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), решение учебных задач
Тема 17. Горячие и холодные напитки	Напитки в питании человека. Приготовление и способы подачи чая. Приготовление и отпуск кофе. Приготовление и отпуск какао. Молоко и молочные коктейли. Холодные напитки. Приготовление и отпуск кваса, воды брусничной, гранатового и шафранового напитков (ассортимент изучается в зависимости от местных условий). Требования к качеству и хранению горячих и холодных напитков.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, решение учебных задач, тестирование (по темам 15,16,17) курсовая работа
<b>Модуль V. Производство мучных изделий</b> Тема 18. Кондитерские и кулинарные изделия из теста	Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий из теста в питании. Обеспечение пористости теста. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Фарши. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Приготовление и отпуск блинов и оладий. Приготовление и отпуск блинчиков с различными фаршами. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), кейс-стади, собеседование,

	Приготовление песочного теста и изделий из него. Тесто с механическими разрыхлителями (слоеное, бисквитное, заварное). Приготовление отделочных полуфабрикатов. Требования к хранению изделий из теста.		решение учебных задач, тестирование, курсовая работа
<b>Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей</b> Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия	Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), круглый стол, кейс-стади, рефераты, курсовая работа
Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	Отечественный и зарубежный опыт применения охлажденных и быстрозамороженных блюд для организации питания различных контингентов населения. Охлажденные блюда. Ассортимент. Особенности технологии производства охлажденных блюд. Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Ассортимент. Особенности технологии производства быстрозамороженных блюд. Требования к качеству, сроки и условия хранения и транспортирования. Изменение физико-химических, микробиологических и органолептических показателей качества блюд при замораживании и хранении; обоснование оптимальных сроков хранения. Разогревание быстрозамороженных блюд. Способы и режимы разогревания. Требования к качеству разогретых блюд, сроки и условия реализации	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, рефераты с элементами презентации, курсовая работа
Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания	Задачи диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика основных диет. Виды щажения. Рекомендации по использованию в диетическом питании некоторых продуктов. Особенности кулинарной обработки продуктов в диетическом питании. Общие правила приготовления блюд с механическим, химическим и термическим щажением. Требования к качеству блюд, сроки и условия реализации.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, тестирование, курсовая работа
Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ	Особенности приготовления пищи для детей школьного возраста. Составление меню школьных завтраков, обедов. Особенности питания учащихся профессиональных училищ. Рационы питания в зависимости от характера труда учащихся профессиональных училищ. Составление полного рациона питания учащихся профессиональных училищ в соответствии с физиологическими нормами питания. Работа со Сборником рецептур блюд для питания школьников.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17	Лекция, лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, рефераты, курсовая работа
Тема 23. Принципы составления	Значение меню. Основные принципы составления меню для различных	ОПК-2,	Интерактивная лекция,

меню	<p>типов предприятий общественного питания и контингентов питающихся. Особенности составления меню для специализированных предприятий. Ассортиментный минимум. Содержание меню в зависимости от ассортимента, имеющегося сырья и полуфабрикатов, их технологической ценности, технических возможностей предприятия, квалификации работников производства. Меню завтраков, обедов, ужинов, скомплектованных рационов. Использование ЭВМ для составления меню рационального питания. Порядок записи блюд, кулинарных изделий и покупных товаров в бланке меню.</p>	<p>ОПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-17</p>	<p>лабораторно-практическое занятие (деловая игра с элементами презентации), собеседование, кейс-стади, курсовая работа</p>
------	--	---	---

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторно-практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- тестирование;
- курсовая работа;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторно-практическим занятиям, работа с литературой.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- деловые игры в виде лабораторного практикума с элементами приготовления кулинарной продукции и её последующим бракеражом, разбором ситуаций, связанных с возможными дефектами;
- круглые столы;
- кейс-стади;
- дискуссии;
- презентации приготовленной в учебной лаборатории продукции, разработанных авторских блюд

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358427>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358198>
3. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-679-7; – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432>

##### Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>
10. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

#### **Дополнительная литература:**

1. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=999911>
2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358374>
3. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. ISBN 978-5-9776-0219-8; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=942765>
4. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=557072>
5. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-615-5; – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=983545>
6. Мишина, О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина, В.В. Чернышков, А.С. Венецианский, Е.А. Кузнецова - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1007767>
7. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1007786>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении Б.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**



1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»  
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»  
<http://kodeks.systecs.ru>

#### 4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon <https://grebennikon.ru/>
7. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>
8. ЭБС «Айбукс» <https://ibooks.ru/>
9. ЭБС «Издательский центр «Академия»» <https://www.academia-moscow.ru/>
10. Видеолекции НПП Краснодарского филиала  
<http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### 4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU  
<http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus  
<https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)  
<http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
<https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>

#### 4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oopht.ru](http://www.oopht.ru)
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей –  
<http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liekttisii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
7. Нормы проектирования предприятий общественного питания (ресторан, общедоступная столовая, столовая закрытого типа, кафе, специализированное кафе, закусочная, специализированные закусочные, бар, буфет, магазин кулинарии):  
[http://tpgroup.su/normy\\_proektirovaniya\\_predpriyatij\\_obshestvennogo\\_pitaniya1](http://tpgroup.su/normy_proektirovaniya_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya1)
8. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных

интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>

9. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. ОС Windows XP PRO
2. Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
4. Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google Chrome
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Учебно-методическом пособии по выполнению лабораторных и практических работ с применением инновационных методов обучения по дисциплине «Технология продукции общественного питания» Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

### **3 семестр**

#### **Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания**

##### **Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; Д-1,2,3,4,5,6,7.**

##### **Вопросы для собеседования:**

1. Что собой представляет принцип безопасности производства кулинарной продукции?
2. Что собой представляет принцип взаимозаменяемости производства кулинарной продукции?
3. Что собой представляет принцип совместимости и его значение в кулинарной практике?
4. Что собой представляет принцип сбалансированности и его значение при организации массового производства продукции общественного питания?
5. Что собой представляет принцип рационального использования сырья и отходов и его значение в коммерческой деятельности предприятий питания?
6. Что собой представляет принцип сокращения времени кулинарной обработки и его отражение в современном оснащении рабочих мест на ведущих предприятиях отрасли?

##### **Лабораторно-практическое занятие по теме «Порядок разработки и использования ТК и ТТК на предприятиях общественного питания»**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами дискуссии

**Цель:** познакомить студентов с назначением документов определяющих

последовательность осуществления технологического процесса производства кулинарной продукции на предприятии общественного питания

#### **Ход работы:**

1. изучить порядок разработки ТК и ТТК
2. рассмотреть порядок использования документов на предприятиях общественного питания
3. отработать навыки по оформлению технологических карт с учетом её структуры
4. научиться работать со сборником рецептур при оформлении технологической документации – определять сырьевой состав, нормы закладки, описание технологического процесса блюда
5. изучить показатели безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.
6. изучить шкалу показателей, которые учитывают при оценке качества продукции в процессе её бракеража. Возможный набор дефектов, влияющий на размер снижения соответствующих баллов

Обеспечение занятия: сборники рецептур, калькуляторы, типовые формы технологических и технико-технологических карт, таблицы химического состава блюд, технологические регламенты таможенного союза на пищевую продукцию, типовая форма бракеражного журнала.

#### **Задание:**

1. Составить технологические карты на 4 блюда с разных кулинарных групп, работая со сборником рецептур
2. Рассчитать химический состав данных блюд и определить их калорийность
3. Оформить набор требований по органолептическим показателям которые предъявляются к качеству представленного ассортимента
4. Выписать возможные дефекты связанные с нарушением технологического процесса их производства с учетом снижающих коэффициентов

#### **Варианты тестов**

##### **I вариант**

1. Кулинарная продукция – это:
  - А. изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
  - Б. пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
  - В. совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
  - Г. нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода
2. Физиологическая ценность продукции определяется:
  - А. количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
  - Б. качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
  - В. наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека
3. Химическая безопасность кулинарной продукции – это отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен:
  - А. токсическими веществами
  - Б. бактериями и грибами
  - В. радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
4. Раскройте в правильной последовательности этапы технологического цикла производства:
  - а. маркетинг,
  - б. утилизация отходов,
  - в. производство продукции,

- г. упаковка, транспортирование, хранение,
  - д. реализация,
  - е. контроль качества,
  - ж. проектирование и разработка продукции,
  - з. материально-техническое снабжение,
  - и. планирование и разработка технологического процесса.
5. На каком из этапов технологического цикла осуществляется составление меню
- А. маркетинг
  - Б. производство продукции
  - В. проектирование и разработка продукции
  - Г. планирование и разработка технологического процесса

....

## **II вариант**

1. По стадиям технологического процесса производства кулинарной продукции способы обработки сырья и продуктов классифицируют:

А. используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов; на стадии тепловой обработки с целью получения готовой продукции; на стадии реализации готовой продукции

Б. механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические, электрофизические

2. Массообменные способы обработки кулинарной продукции – это:

А. сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

Б. промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование

В. растворение, экстракция, сушка, загущение

Г. сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса

3. Какой из гидромеханических способов обработки характеризуется 2-мя показателями – кратностью и стойкостью

А. промывание и замачивание

Б. флотация

В. осаждение, фильтрование

Г. эмульгирование

Д. пенообразование

4. Химическая кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфический вкус, аромат, консистенцию представляет собой

А. сульфитация

Б. маринование

В. фиксация рыбных полуфабрикатов

Г. химическое разрыхление теста

Д. спиртовое и молочнокислое брожение

Е. ферментирование мяса

5. Механическая кулинарная обработка заключающаяся в наполнении фаршем специально подготовленных продуктов представляет собой

А. формование

Б. дозирование

В. фарширование

Г. шпигование

Д. рыхление

....

## **Вопросы для самопроверки**

1. Что собой представляют механические способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов?
2. Чем представлены гидромеханические способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов?
3. В чем особенность биохимических способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов?
4. Чем отличаются химические способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов?
5. Что собой представляют тепловые способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов?
6. Что относится к основным приемам тепловой обработки?
7. Что относится к комбинированным приемам тепловой обработки?
8. Какие характерны для ресторанной практики вспомогательные приемы тепловой обработки?
9. Как осуществляется интенсификация тепловой обработки продуктов в современной кулинарной практике?

### **Темы рефератов**

1. Народная кухня и современность
2. Профессиональная кулинария
3. Кулинарное образование в России
4. Традиции, связанные с едой
5. Труды основоположников научной кулинарии
6. Маркетинг – как один из основных этапов технологического цикла производства кулинарной продукции

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Проанализировать основные направления кулинарных тенденций, характерных для современной практики общественного питания. Подготовить краткое сообщение.
2. Изучить и законспектировать этапы технологического цикла кулинарной продукции, отражающихся на её качестве с учетом принципов ХАССП.

## **Модуль II. Первичная обработка сырья**

### **Тема 2. Обработка овощей и грибов**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1,3,6,7,8,9; Д-1,2,3,4.**

#### **Вопросы по собеседованию:**

1. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов. Составьте технологическую схему первичной обработки кабачков.
2. Для чего сортируют овощи по размеру и для чего овощи моют перед очисткой? Как обрабатывают белокочанную и цветную капусту?
3. Перечислите виды капустных овощей. Составьте схему обработки свежих грибов.
4. Почему сырой очищенный картофель темнеет на воздухе и как его сохранить?
5. Перечислите виды плодовых овощей. Для чего капусту кладут в соленую воду?
6. Составьте таблицу форм нарезки картофеля по внешнему виду и способам их использования.
7. Составьте таблицу форм нарезки моркови по внешнему виду и способам их использования.
8. Составьте таблицу форм нарезки свеклы по внешнему виду и способам их использования.
9. Перечислите виды тыквенных овощей. Составьте технологическую схему обработки помидоров.
10. Перечислите виды луковых овощей. Составьте технологическую схему

обработки бобовых.

.....

### **Лабораторно-практическое занятие на тему «Первичная обработка овощей и производство овощных полуфабрикатов»**

**Метод:** деловая игра с элементами дискуссии

**Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков,
- учебная:

1. рациональная обработка овощного сырья, с нормированием отходов и минимальными потерями питательных веществ,
2. отработка правильной техники производства овощных полуфабрикатов с учетом отработки техники нарезки овощей
3. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда, технологическое оборудование

#### **Комплексные ситуационные задачи с использованием кейс-метода**

Структура кейса: предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

Учебно-методическое обеспечение: наглядный, раздаточный, иллюстративный материал, рекомендации по работе с кейсом, литература основная и дополнительная.

Режим работы с кейсом.

Оценка работы по этапам.

Алгоритм и продолжительность работы по кейс-методу

Номер этапа	Наименование этапа	Время этапа, мин
1	Подготовка к занятию преподавателем и студентами	Домашняя работа
2	Организационная часть. Выдача кейса	5
3	Индивидуальная самостоятельная работа студентов с кейсом. Получение дополнительной информации	10
4	Проверка усвоения теоретического материала по теме	10
5	Работа студентов в микрогруппах	30
6	Дискуссия (коллективная работа студентов)	15
7	Оформление студентами итогов работы	5
8	Подведение итогов преподавателем	5

#### **Профессиональные ситуации**

1. Поступил в столовую картофель в очищенном виде, как его сохранить от потемнения?
2. Очищенный картофель хранится в воде до 3-х часов, как сохранить минеральные вещества?
3. Морковь сочная, при нарезке трескается, как быть?
4. При шинковании капусты соломка получается крупной, что делать?
5. Нет вытяжки при обработке лука, лук «жгучий», как же быстро его почистить, без слез?

#### **Учебные задачи**

Пользуясь нормативно-технологической документацией решите следующие ситуационные задачи:

##### **Вариант № 1**

1. Рассчитать количество пудинга из моркови по I колонке рецептуры, которое можно приготовить в октябре из 12 кг моркови.

2. Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления картофельного пюре по рецептуре в ноябре, которое необходимо в качестве гарнира для тушеного мяса по II колонке рецептуры.

#### **Вариант 2**

1. Рассчитать количество порций отварного картофеля, которое можно приготовить из 200 кг картофеля, по I колонке рецептуры в марте.

2. Рассчитать разницу в количестве порций при приготовлении котлет свекольных по III колонке рецептуры при поступлении 50 кг свеклы в мае и октябре.

#### **Вариант 3**

1. Рассчитать массу нетто и количество отходов при холодной обработке 180 кг картофеля в октябре.

2. Необходимо приготовить 20 порций свекольных котлет по II колонке рецептуры. Возможно ли это в апреле при наличии 4 кг свеклы?

#### **Вариант 4**

1. Рассчитать массу брутто картофеля при приготовлении 60 порций картофельного пюре массой 150 г по III колонке рецептуры в апреле.

2. Рассчитать разницу в количестве отходов при обработке 120 кг моркови в октябре и феврале.

#### **Вариант 5**

1. Рассчитать количество свеклы для приготовления 65 порций свекольных котлет по I колонке рецептуры в декабре.

2. Рассчитать разницу в количестве порций при приготовлении в качестве гарнира картофеля отварного по I колонке рецептуры при поступлении 90 кг картофеля в апреле и ноябре.

#### **Тест по теме:**

1. Кулинарное использование овощей определяется их:

А. составом и содержанием пищевых веществ, особенностями строения тканей

Б. формой, величиной овощей

В. окраской овощей, степенью их зрелости

Г. наличием повреждений механических, сельскохозяйственными вредителями, болезнями

Д. допустимыми уровнями «загрязнителей» (нитратов, пестицидов и др.)

2. Установите правильную последовательность технологического процесса первичной обработки овощей:

а. нарезка

б. мойка

в. кратковременное хранение

г. очистка

д. промывание

е. приемка

ж. калибровка

и. сортировка

3. Для приготовления супов лучше использовать нарезку картофеля в виде:

А. соломки

Б. брусочки

В. кубики

Г. кружочки

Д. ломтики

Е. бочонки

Ж. шарики

З. стружка

#### **Вопросы и задания для самопроверки:**

1. Как производят механическую кулинарную обработку клубнеплодов?
2. Какие формы нарезки овощей относят к простым, а какие к сложным?
3. Как нарезают картофель и для каких блюд используют каждую нарезку?
4. Как производят нарезку корнеплодов, для каких блюд используют?
5. Как производят нарезку лука?
6. Как нарезают капусту, для каких блюд ее используют?
7. Зачем капусту кладут в соленую воду?
8. Сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в марте?
9. Сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 120 кг очищенной в январе?

**Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Первичная обработка овощей и полуфабрикаты из них».
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке полуфабрикатов из овощей.

**Тема 3. Обработка рыбы**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,3,6,7,8,9; Д-1,2,3,4.

**Вопросы по собеседованию**

1. Как оттаивают мороженую рыбу?
2. Как вымачивают соленую рыбу?
3. Из каких процессов состоит механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы?
4. Как разделяют чешуйчатую рыбу?
5. Как приготовить рыбу для фарширования?
6. Как обрабатывают камбалу, рыбу-саблю, налима, угря, навагу, сома, треску?
7. Как обрабатывают рыбу осетровых пород?
8. Какие полуфабрикаты можно получить из рыбы осетровых пород?
9. Для чего панируют рыбу?

.....

**Лабораторно-практическое занятие на тему «Первичная обработка рыбы и производство рыбных полуфабрикатов»**

**Метод:** деловая игра с элементами дискуссии

**Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков,
- учебная:
  1. рациональная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, с нормированием отходов и минимальными потерями питательных веществ,
  2. отработка правильной техники производства рыбных полуфабрикатов с учетом отработки техники нарезки рыбы
  3. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда, технологическое оборудование

**Комплексные ситуационные задачи с использованием кейс-метода**

Задание 1. Для приготовления блюд используются самые разнообразные виды рыбы, заполните таблицу.

Виды рыб	Относятся к семейству
Окунь, судак, ерш	
Семга, кета, горбуша, лосось, форель	
Осетр, севрюга, белуга	
Треска, налим, пикша, хек	



Лещ, карп, сазан, линь	
Сельдь, салака, килька, сардины	
Камбала, палтус	

Задание 2. Найдите ошибку в обработке осетровых рыб.

- отрубают голову
- удаляют спинные костные жучки
- удаляют визигу
- очищают костные боковые жучки
- ошпаривают
- промывают

Задание 3. Необходимо отметить знаком «X» используемый вид панировки.

Наименование полуфабриката	Вид панировки			
	льезон	красная	белая	мучная
Рыба «фри»				
Рыба в тесте				
Рыба грилье				
Рыба восьмеркой				
Зразы донские				

Задание 4. Определить количество чистого филе при разделке 20 кг судака.

Задание 5. Сколько котлетной массы (кг) получится из 20 кг чистого филе судака и количество котлет (полуфабрикат) при выходе 55 г.

#### Профессиональные ситуации:

1. Необходимо срочно разморозить рыбу, как быть?
2. Не вытягивается визига, что делать?
3. При формовании распадаются котлеты, как быть?

#### Учебные задачи

Пользуясь нормативно-технологической документацией решите следующие ситуационные задачи:

Задача 1. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделяться на филе с кожей и реберными костями.

Задача 2. Определить массу брутто щуки неразделанной мелкого размера, если масса филе с кожей без костей равна 15 кг.

Задача 3. Сколько порций окуня морского под маринадом № 146 можно приготовить по 1 колонке Сборника рецептур блюд из 25 кг окуня морского потрошеного, с головой, крупного размера?

Задача 4. Определить массу брутто сома неразделанного мелкого, если масса запеченного сома, разделанного на филе с кожей без костей равна 25 кг.

Задача 5. Определить массу нетто трески потрошеной, обезглавленной, крупного размера, если поступило 60 кг. Способ обработки — филе без кожи и костей.

...

#### Тестирование по теме

1. Установите правильную последовательность технологического процесса разделки рыбы с костным скелетом

- а. потрошение
- б. приготовление полуфабрикатов
- в. промывание
- г. удаление плавников
- д. снятие чешуи
- е. удаление головы

2. Установите правильную последовательность технологического процесса разделки рыбы с костно-хрящевым скелетом
  - а. ошпаривание
  - б. удаление спинных жучков и плавников
  - в. размораживание
  - г. удаление голов
  - д. пластование
  - е. удаление визиги
  - ж. зачистка
3. К чешуйчатым рыбам относятся:
  - а. судак, лещ, сазан, щука, вобла, камбала, клыкач, баттерфиш, кабан-рыба
  - б. налим, угорь, сом, сабля, ледяная, скумбрия, зубатка, треска, пикша, навага
  - в. белуга, севрюга, осетр, стерлядь, бычок океанический, ставрида океаническая
4. Установите соответствие между полуфабрикатами и предлагаемыми способами тепловой кулинарной обработки:

1	жарка во фритюре	а	рыба в целом виде, подготовленные звенья рыб осетровых пород, кругляши, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей
2	варка	б	порционные куски без кожи и костей
3	припускание	в	филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей, филе без кожи и реберных костей (чистое филе)
4	жарка основным способом	г	порционные куски из пластованной рыбы без кожи и костей, мелкая рыба в целом виде с головой или без неё

5. Какому полуфабрикату из рыбной котлетной массы придают при формировании форму полумесяца:
    - а. котлеты
    - б. биточки
    - в. тефтели
    - г. хлебцы рыбные
    - д. рулеты
    - е. зразы
    - ж. тельное
  6. В какую массу для приготовления рыбных нежных и рыхлых изделий добавляют яичные белки, хорошо взбивают, подливая молоко (сливки)
    - а. в котлетную массу
    - б. в кнельную массу
    - в. в фарш промышленного изготовления
- ....

#### **Тематика рефератов**

1. Обработка и кулинарное использование кальмаров
2. Обработка и кулинарное использование осьминогов
3. Обработка и кулинарное использование устриц
4. Обработка и кулинарное использование мидий
5. Обработка и кулинарное использование морского гребешка
6. Обработка и кулинарное использование крабов
7. Обработка и кулинарное использование омаров
8. Обработка и кулинарное использование лангустов
9. Обработка и кулинарное использование креветок
10. Обработка и кулинарное использование трепангов

...

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по лабораторно-практической работе по теме «Первичная обработка рыбы и производство рыбных полуфабрикатов».
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке полуфабрикатов из рыбы

### **Тема 4. Обработка мяса**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,3,6,7,8,9; Д-1,2,3,4.

#### **Вопросы по собеседованию**

1. Почему мясо не оттаивают в воде?
2. По каким признакам сортируют мясо?
3. Какие крупнокусковые полуфабрикаты можно приготовить из говядины?
4. Какие порционные полуфабрикаты можно приготовить из говядины, свинины, баранины?
5. Какие мелкие полуфабрикаты можно приготовить из баранины, свинины, говядины?
6. Составить таблицу полуфабрикатов из котлетной массы и рубленой массы.
7. Какую роль играет вода в котлетной массе?
8. Чем отличается котлетная масса от рубленой?

....

#### **Лабораторно-практическое занятие на тему «Первичная обработка мяса и производство мясных полуфабрикатов»**

**Метод:** деловая игра с элементами дискуссии

#### **Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков,
  - учебная:
1. рациональная обработка мяса, с нормированием отходов и минимальными потерями питательных веществ,
  2. отработка правильной техники производства мясных полуфабрикатов с учетом отработки техники нарезки мяса
  3. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда, технологическое оборудование

#### **Комплексные ситуационные задачи с использованием кейс-метода**

Задание 1. Произвести зарисовку говяжьей туши, по рисунку разрезать и сложить в последовательности разруба.

Задание 2. Произвести зарисовку телячьей туши или свинины, по рисунку разрезать, сложить в последовательности категорий.

Задание 3. Заполните таблицу кулинарного использования частей говядины.

Наименование	Вид кулинарной обработки
Вырезка	
Толстый и тонкий края	
Верхняя и внутренняя части задней ноги	
Боковая и наружная части задней ноги	
Лопатка	
Грудинка	
Покромка	
Шея	

Задание 4. Заполните таблицу кулинарного использования частей свинины.

Вид тепловой обработки	Наименование
Для жарки	
Для варки и тушения	
Для котлетной массы	

Задание 5. Опишите требования к качеству полуфабрикатов из рубленой массы и сроки их хранения.

...

#### Учебные задачи

Пользуясь нормативно-технологической документацией решите следующие ситуационные задачи:

Задача 1. Определить количество отходов и потерь при разделке туши телятины (молочной) 1 категории массой 80 кг.

Задача 2. Определить массу мяса для приготовления поджарки № 599 при разделке свинины мясной массой 100 кг.

Задача 3. Найти массу брутто баранины второй категории для 200 порций шашлыка № 600 по первой колонке Сборника рецептур блюд.

Задача 4. Сколько порций котлет натуральных (с косточкой) № 602 с выходом по 75 г каждая можно приготовить из туши баранины второй категории массой 30 кг?

Задача 5. Определить массу отходов и потерь при обработке полутуши говядины 2 категории массой 70 кг.

Задача 6. Найти массу мяса для жаренья № 579, если масса полутуши говядины первой категории равна 90 кг.

....

#### Тестирование по теме:

1. Установите правильную последовательность технологического процесса первичной обработки мяса:

- а. обвалка
- б. обсушивание
- в. жиловка
- г. обмывание холодной водой
- д. разделка туш на части
- е. обмывание теплой водой
- ж. зачистка от загрязнений и клейм
- и. размораживание
- к. приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки
- л. зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

2. При разрубе какого вида животных выделяют следующие крупнокусковые полуфабрикаты: вырезка, толстый и тонкий край, верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, лопаточная и подлопаточная части, мякоть грудинки, покромка:

- а. говядины
- б. свинины
- в. баранины
- г. козлятины
- д. телятины
- е. все ответы верны
- ж. все ответы не верны

3. Из какого вида мяса при разделке туш выделяют следующие крупнокусковые полуфабрикаты: лопаточная часть, шейная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть

- а. свинина
- б. баранина

- в. козлятина
  - г. телятина
  - д. все ответы верны
  - е. все ответы не верны
4. Из каких крупнокусковых полуфабрикатов должны быть нарезаны: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, бефстроганов, мясо для шашлыка, поджарка
- а. вырезка, толстый и тонкий край
  - б. верхний и внутренний куски тазобедренной части
  - в. боковой и наружный куски тазобедренной части
  - г. лопаточная и подлопаточная части
  - д. мякоть грудинки
  - е. покровка
5. Мясо для плова из баранины нарезается из:
- а. корейки
  - б. тазобедренной части
  - в. лопаточной части
  - г. грудинки
6. Субпродукты с учетом их пищевой ценности – печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьих относятся
- а. к I категории
  - б. ко II категории
7. Установите правильное соответствие между сроками хранения и реализации при температуре не выше 80С и видами полуфабрикатов

1	крупнокусковые полуфабрикаты	а	24 часа
2	порционные натуральные	б	36
3	порционные панированные	в	14
4	мелкокусковые	г	48
5	рубленные (натуральные и из котлетной массы)		

....

#### **Тематика рефератов по теме «Обработка диких животных»**

1. Обработка дикой козы. Ассортимент блюд из этого вида сырья.
2. Обработка кабана и медведя. Ассортимент блюд из этого вида сырья
3. Обработка лося и оленя. Ассортимент блюд из этого вида сырья
4. Обработка зайцев. Ассортимент блюд из этого вида сырья
5. Специфика обработки субпродуктов. Ассортимент блюд и их роль в питании человека
6. Обработка костей и их кулинарное использование

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Впишите пропущенные слова: первичная обработка мороженого мяса состоит из операций: оттаивание, 1, 2, кулинарная разделка, 3, 4, сортировка мяса, приготовление п/ф.
2. Назовите виды мелкокусковых п/ф из говядины
3. Впишите пропущенные слова: п/ф гуляш нарезают из покровки, 1, лопаточной части и 2, в виде 3 массой 4 грамма, по 4 – 5 штук на порцию
4. Назовите способы тепловой обработки мелкокусковых п/ф из свинины
5. Укажите срок и температуру хранения мелкокусковых п/ф
6. Определите количество мяса (в кг), если оно составляет в котлетной массе – 63%, количество котлетной массы – 8 кг
7. Впишите пропущенные слова в технологической схеме приготовления котлетной массы: мясо – обрезки, 1, мякоть шеи, 2, нарезают, измельчают, добавляют 3, перец, 4, пропускают через мясорубку, 5, 6, формируют п/ф

#### **Тема 5. Обработка птицы и дичи**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1,3,6,7,8,9; Д-1,2,3,4.**

**Вопросы для собеседования:**

1. Что собой представляет поступающая сельскохозяйственная птица и дичь в предприятия общественного питания?
2. В чем особенность технологического процесса обработки птицы и дичи?
3. Какие полуфабрикаты из птицы целыми тушками можно приготовить?
4. Какие особенности обработки тушек дичи и подготовки их к жаренью необходимо учесть?
5. Что собой представляет технологический процесс снятия филе с тушек кур и какие полуфабрикаты из филе можно приготовить?
6. Какие требования к качеству предъявляются к фаршированным полуфабрикатам из филе птицы и дичи?
7. Какие мелкокусковые полуфабрикаты из птицы вы знаете?
8. Как готовится котлетная масса из домашней птицы и дичи? Какие можно приготовить полуфабрикаты из неё?
9. Чем отличается кнельная масса из птицы? Какое ее кулинарное использование?
10. Как готовится полуфабрикат для холодного блюда курица фаршированная «галантин»? Какие требования к качеству необходимо учесть?

**Лабораторно-практическое занятие на тему «Первичная обработка птицы и производство полуфабрикатов из неё»**

**Метод:** деловая игра с элементами дискуссии

**Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков,
- учебная:

1. рациональная обработка птицы, дичи и кролика, с нормированием отходов и минимальными потерями питательных веществ,
2. отработка правильной техники производства полуфабрикатов из птицы и дичи с учетом отработки техники нарезки данного вида сырья
3. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда, технологическое оборудование

**Учебные задачи**

Задача 1. Рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.

Задача 2. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработанной птицы равна 40 кг.

Задача 3. Сколько порций плова из курицы № 705 по первой колонке можно приготовить из 31 кг кур полупотрошенных первой категории?

Задача 4. Определить массу жареных индейки полупотрошенной, если масса в полуфабрикате равна 50 кг (обжаривались целиком).

Задача 5. Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.

....

**Тестирование по теме:**

1. Установите правильную последовательность технологического процесса первичной обработки птицы
  - а. обработка потрохов
  - б. опаливание тушек
  - в. размораживание
  - г. потрошение
  - д. промывка, обсушивание

- е. удаление голов, шеек, ножек, крыльев
- ж. приготовление полуфабрикатов
- 2. Птица какой категории считается кондиционной
  - а. потрошенная I категории
  - б. потрошенная II категории
  - в. полупотрошенная I категории
  - г. полупотрошенная II категории
- 3. Размораживание птицы производят
  - а. в холодной воде
  - б. на воздухе с температурой 8 – 15оС
  - в. в теплой воде
- 4. Какие из порционных полуфабрикатов из кур фаршируют сформованным в виде груши кусочком сливочного масла
  - а. котлета натуральная
  - б. котлета панированная
  - в. птица по-столичному
  - г. котлета по-киевски
  - д. котлета, фаршированная соусом молочным с грибами

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Первичная обработка птицы и производство полуфабрикатов из неё».
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке полуфабрикатов из птицы

### **Модуль III. Тепловая обработка продуктов**

#### **Тема 6. Приемы тепловой обработки**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7.

**Лабораторно-практическое занятие по теме «Способы и режимы тепловой кулинарной обработки продуктов»**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами дискуссии

**Цель:** познакомить студентов с основными видами и режимами тепловой обработки, используемой в кулинарной практике с учетом соблюдения установленных правил

#### **Ход работы:**

1. изучить правила варки и её разновидности
2. изучить правила жарки и её разновидности
3. отработать навыки по работе с технологическим оборудованием, используемом в процессе тепловой обработки

Обеспечение занятия: виды технологического оборудования, слайды, связанные с правилами его эксплуатации

#### **Задание:**

1. Обсудить и выявить на что влияют применяемые способы кулинарной обработки и от чего зависит выбор способа кулинарной обработки в ресторанной практике.
2. Изучить новые виды применяемого на рабочих местах технологического оборудования, позволяющего осуществлять обработку продуктов с учетом современных требований и трендов, характерных для отечественной и зарубежной ресторанной практики.

#### **Дискуссионные вопросы**

1. Охарактеризовать значение тепловой обработке продуктов
2. Описать классификационную систему способов тепловой обработки

3. Описать основные способы тепловой обработки – варку
4. Описать основные способы тепловой обработки – жарку
5. Описать вспомогательные способы тепловой обработки
6. Процессы формирующие качество продукции общественного питания:
  - диффузия,
  - осмос,
  - набухание,
  - адгезия,
  - термомассоперенос

### **Тематика рефератов**

Виды варки: варка основным способом; припускание (в собственном соку и с добавлением жидкости, нагрев в электромагнитном поле высокой частоты).

Физико-химическое обоснование СВЧ — нагрева;

Виды жарки: основным способом, в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне (на решетке, вертеле).

Способы интенсификации тепловой обработки продуктов с использованием новых электрофизических методов: инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева.

Комбинированные приемы тепловой обработки.

Вспомогательные приемы тепловой обработки:

.....

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Изучить правила варки и основные её разновидности
2. Изучить правила жарки и основные её разновидности
3. Изучить правила комбинированных способов тепловой обработки

## **Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7.

### **Лабораторно-практическое занятие на тему «Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов»**

**Метод проведения:** деловая игра с элементами дискуссии

#### **Цели:**

Изучить изменение физико-химических свойств различных видов сырья, используемого в кулинарной практике при осуществлении тепловой обработке.

#### **Содержание работы:**

**Кейс № 1** - Физико-химические процессы, обуславливающие изменения характеристик продуктов, их массы и пищевой ценности

#### **Вопросы для обсуждения**

1. Изменения белков и других азотистых веществ (водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность, биологическая ценность; влияние тепловой обработки на изменение белков - денатурация, деструкция).

2. Липиды и жиры. Изменение пищевых жиров под влиянием технологических факторов - щелочной и кислотный виды гидролиза, окисление и др

3. Изменение углеводов (сахаров - гидролиз, глубокий распад, крахмала - набухание и клейстеризация, деструкция, ретроградация; углеводов клеточных стенок и т.д.). Влияние технологических факторов на степень изменения углеводов.

4. Природа формирования цвета, вкуса и аромата в пищевых продуктах. Физико - химические основы изменения вкуса, цвета и аромата при кулинарной обработке продуктов.

**Кейс № 2** - Физико-химические процессы, обуславливающие изменения характеристик овощного сырья

#### **Вопросы для обсуждения**



1. Какие физико-химические процессы, протекающие в картофеле, овощах и плодах, обуславливают размягчение их тканей в процессе тепловой обработки?
2. Какие факторы оказывают влияние на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля и овощей?
3. Почему очищенные (нарезанные) картофель и яблоки при хранении на воздухе темнеют? Какие способы обработки этих продуктов используют для предохранения от потемнения?
4. В чем причина изменения цвета овощей, плодов и ягод с красно-фиолетовой окраской мякоти при тепловой обработке? Назовите технологические приемы, применяемые для сохранения цвета.
5. Почему зеленые овощи в процессе тепловой обработки бурют? Перечислите технологические приемы, применяемые для сохранения цвета.
6. Как влияет кулинарная обработка картофеля, овощей и плодов на сохранность в них различных витаминов? Какие технологические приемы применяют для сохранения витаминов?

**Кейс № 3** - Физико-химические процессы, обуславливающие изменения характеристик круп, бобовых

**Вопросы для обсуждения:**

1. Назовите структурные особенности и основной химический состав крупы и бобовых.
2. Назовите факторы, влияющие на изменение влагосодержания крупы и бобовых в процессе замачивания и варки.
3. Какова роль слизистых веществ в процессах внутреннего влагораспределения в крупах?
4. Какие изменения претерпевают клеточные стенки крупы и бобовых при кулинарной обработке?
5. Как изменяется пищевая ценность крупы и бобовых (потери пищевых веществ) при кулинарной обработке?

**Кейс № 4** – Физико-химические процессы, обуславливающие изменения характеристик мяса

**Вопросы для обсуждения**

1. Какие белки входят в состав мускульной ткани мяса и какими свойствами они обладают?
2. Что представляют собой липиды мяса? Из чего они состоят? Как изменяются показатели качества липидов мяса при тепловой кулинарной обработке?
3. Какие витамины и минеральные вещества содержатся в мясе и какие изменения они претерпевают при кулинарной обработке?
4. Приведите классификацию, строение и химический состав соединительной ткани и обоснуйте ее изменение при нагреве.
5. Что представляет собой жировая ткань мяса?
6. Что собой представляет по составу и строению пищевая кость?
7. Что такое денатурация, коагуляция и свертывание белков мяса?
8. Как влияет денатурация и коагуляция белков на изменение водоудерживающей способности мяса и его прочностных свойств?
9. Как изменяются экстрактивные вещества в процессе кулинарной обработки мяса?

**Кейс № 5** - Физико-химические процессы, обуславливающие изменения характеристик сельскохозяйственной птицы

**Вопросы для обсуждения**

1. По каким параметрам пищевая ценность мяса птицы отличается от пищевой ценности говядины?
2. Какие вещества входят в тканевый состав мускульной ткани мяса сельскохозяйственных животных и птицы?
3. Приведите классификацию, строение и химический состав соединительной

ткани и обоснуйте ее изменение при нагреве.

4. Что представляет собой жировая ткань мяса?

5. Как влияет вид скота и птицы на наличие моно- и полиненасыщенных жирных кислот?

6. Объясните процесс образования аромата в мясных кулинарных изделиях при их тепловой обработке.

**Кейс № 6** - Физико-химические процессы, обуславливающие изменения характеристик рыбы

**Вопросы для обсуждения:**

1. Расскажите об особенностях строения тела рыб с точки зрения их пищевого использования.

2. Чем отличается химический состав съедобного мяса рыб от химического состава мяса теплокровных животных?

3. В чем состоит механизм образования рыбных бульонов и каков их химический состав?

4. Какие физико-химические процессы протекают в мясе рыб при тепловой кулинарной обработке?

**Тестирование по теме:**

1. Основным источником полноценного белка являются

- а) Картофель
- б) Кондитерские изделия
- в) Мясо и рыба
- г) Овощи и фрукты

2. Какой из нижеуказанных продуктов содержит наибольшее количество белка

- а) Картофель
- б) Молоко
- в) Яйцо куриное
- г) Говядина

3. Главной химической связью белковой молекулы является

- а) Водородная
- б) Пептидная
- в) Гидроксильная
- г) Ионная

4. Какой вид адсорбции является постоянной величиной для каждого белка

- а) Молекулярная
- б) Ионная
- в) Гидроксильная
- г) Пептидная

5. Молекулярная адсорбция воды осуществляется

- а) Связанными полярными группами
- б) Свободными полярными группами
- в) Связанными неполярными группами
- г) Свободными неполярными группами

6. Гидратация белков имеет место при

- а) Сушке сухарей
- б) Замесе теста
- в) Выпечке хлеба
- г) Жарке мяса

.....

**Тематика рефератов**

1. Изменения белков и других азотистых веществ

2. Липиды и жиры

3. Изменение углеводов
4. Влияние технологических факторов на степень изменения углеводов.
5. Природа формирования цвета, вкуса и аромата в пищевых продуктах.
6. Физико - химические основы изменения вкуса, цвета и аромата при кулинарной обработке продуктов.
7. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах.
8. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях.
9. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах.

.....

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов».
2. Оформить опорные конспекты по обсуждаемым вопросам по рассматриваемым кейсам

#### **Вопросы по коллоквиуму**

1. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
2. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?
3. Чем обусловлена биологическая ценность белков?
4. По каким показателям можно судить о степени усвояемости белков?
5. Какие жиры рекомендуется включать в состав пищевого рациона?
6. Может ли снижаться пищевая ценность жиров при их хранении и тепловой кулинарной обработке?
7. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
8. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?
9. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?
10. Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?
11. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
12. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
13. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества пищевых продуктов? Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
14. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество продукции?
15. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину инверсии сахарозы?
16. Какие сахара участвуют в реакции Майяра?
17. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
18. Перечислите физико-химические свойства полисахаридов крахмала.
19. В чем состоит физическая сущность клейстеризации крахмала?
20. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
21. Что такое «старение» оклейстеризованного крахмала и как этот процесс влияет на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд?
22. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира? Как эмульгированный жир влияет на качество продукции общественного питания?
23. Какие физико-химические изменения жира происходят при варке? По каким показателям качества жира можно судить о глубине этих изменений?
24. В чем сущность окисления липидов в технологических процессах

предприятий общественного питания?

25. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину окисления липидов при варке и жарке продуктов?

26. По каким физико-химическим показателям качества жира можно судить о глубине его окисления и пищевой ценности?

## 4 семестр

### Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд

#### Тема 8. Супы

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7.

#### Вопросы по собеседованию

1. Какое значение имеют первые блюда в питании?
2. По каким признакам классифицируют супы?
3. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
4. Перечислите виды бульонов. Как приготавливают мясной бульон?
5. Перечислите виды заправочных супов.
6. Составьте технологическую схему приготовления борща.
7. Как приготавливают и отпускают щи из свежей капусты?
8. Как приготавливают и отпускают рассольники? В чем заключается особенность каждого изученного рассольника?
9. Как приготавливают картофельные супы?
10. Какова последовательность закладки продуктов при приготовлении супов с крупами и макаронными изделиями?
11. Как приготавливают супы-пюре? Каковы особенности их приготовления? Чем заправляют супы-пюре?
12. Как приготавливают молочные супы с овощами, крупами и макаронными изделиями?
13. Составьте технологическую схему приготовления сладкого супа из сухофруктов.

#### Тестирование по теме:

1. Какие кости говядины используют для приготовления бульона для супа? Обоснуйте ответ
  - а. суставные головки трубчатых костей
  - б. позвоночные кости
  - в. Реберные и лопаточные кости
2. Из каких костей бульоны не варят, а сдают на техническую переработку?
  - а. суставные головки трубчатых костей
  - б. позвоночные кости
  - в. Реберные и лопаточные кости
3. Из каких видов рыб варка бульона не рекомендуется? Ответ обоснуйте
  - а. окунь, судак, ерши
  - б. карп, лещ, сазан
  - в. Осетр, севрюга, белуга
4. Почему при варке супов, в которые входят соленые огурцы, квашеная капуста, щавель, уксус, в первую очередь закладывают картофель?
  - а. это способствует инактивации ферментов, окисляющих витамины
  - б. для лучшего сохранения витаминного состава,
  - в. Для улучшения вкусовых свойств супа,
  - г. Для перехода протопектина в пектин, что влияет на размягчение овощей
5. Какие щи готовят на рыбном бульоне и отпускают с кусочками отварной или жареной рыбы?
  - а. щи боярские
  - б. щи уральские
  - в. щи суточные
  - г. щи зеленые рахманинские
  - ....

## **Лабораторно-практическое занятие по теме «Супы» с элементами решения проблемных ситуаций**

**Метод проведения:** деловая игра с элементами презентации

### **Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков по осуществлению технологических процессов приготовления первых блюд,
- учебная:
  - а. рациональная обработка сырья, с нормированием отходов и минимальными потерями питательных веществ,
  - б. отработка правильной техники нарезки овощей,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению супов,
  - г. подача супов,
  - д. проведение бракеража готовой продукции
- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (кастрюли 2, 1, 0,5 л, сковороды маленькие, ножи средний и коренчатый, веселки, шумовки, сито, скалка, тарелки суповые, чашки бульонные, пирожковые тарелки, салфетки из плотной ткани), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, блендер, конвектомат, мясорубка), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

### **Ход работы:**

Приготовить: 1. Борщ с капустой и картофелем 2. суп-лапшу домашнюю 3. суп-пюре из птицы 4. бульон прозрачный мясной 5. гарниры к прозрачному бульону – гренки с сыром, омлет натуральный

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Супы».
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции

## **Тема 9. Соусы**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

### **Вопросы по собеседованию:**

1. На какой основе приготавливают соусы?
2. Для чего пассеруют муку?
3. Перечислите виды мучных пассеровок.
4. Как приготавливают красный соус? К каким блюдам его подают?
5. Как приготавливают и для каких блюд используют белый соус?
6. Составьте технологическую схему приготовления грибного соуса.
7. На какие виды делится молочный соус по густоте?
8. Как приготавливают и с чем отпускают сметанный соус?
9. Какие соусы готовят с крахмалом?
10. Какие продукты входят в состав маринада?

### **Тестирование по теме:**

#### **Вариант № 1**

#### **1. Какие соусы относятся к горячим?**

- а. Горчица, луковый, паровой.
- б. «Белое вино», паровой, голландский.
- в. Соус хрен, польский, грибной.

## **2.В состав каких соусов входит мука?**

- а. Томатный, грибной, сметанный.
- б. Польский натуральный, белый, луковый.
- в. Сухарный, майонез, томатный.

## **3.Какие из перечисленных соусов относятся к красным?**

- а. Томатный, луковый, кисло-сладкий.
- б. С вином, с луком и огурцами, с кореньями.
- в. Паровой, охотничий, голландский.

## **4 Укажите полуфабрикаты для белого рыбного соуса?**

- а. Рыбный бульон, красная мучная пассеровка, пассерованный лук.
- б. Рыбный бульон, красная мучная пассеровка, пассерованный лук и морковь.
- в. Рыбный бульон, белая мучная пассеровка, пассерованный лук .

## **5 Укажите набор продуктов для сладкого молочного соуса?**

- а. Молоко, мука, масло, сахар, ванилин.
- б. Молоко, мука, масло, сахар, соль, маргарин.
- в. Молоко, масло, сахар, ванилин.

...

### **Решение учебных задач**

1. Составьте технологическую схему приготовления соуса красного с вином по 3 колонке

2. Рассчитайте какое количество грибов необходимо для приготовления соуса (870), если имеется только 1,4 кг изюма и 3,1 кг чернослива. Укажите, какое количество порций соуса получится при наличии указанной массы изюма и чернослива. Как поступить, если имеются только свежие шампиньоны?

3. Ознакомьтесь с рецептурой и технологией приготовления соуса голландского по обеим рецептурам. Дайте рекомендации по приготовлению их на предприятиях высшей, 1, 3 наценочной категорий. Объясните данные вами рекомендации.

4. На производстве, при приготовлении соуса яблочного (907) оказалось только 270 г крахмала картофельного. Какое количество остальных продуктов необходимо для соуса?

5. Внимательно изучите рецептуру и технологию приготовления соуса (827 / 1) и рассчитайте, какое приблизительно время необходимо для его приготовления, приняв, что для пассерования муки необходимо затратить 20 минут. Укажите длительность операций.

....

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Оформить технологические карты на соусы из каждой классификационной группы: мясные, рыбные, грибные, сметанные, молочные, сладкие, на основе сливочного масла, на основе растительного масла, на основе уксуса

2. Составить таблицу показателей, по которым при проведении оценки качества, снижаются баллы в процессе бракеража

## **Тема 10. Овощные блюда и гарниры**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

### **Вопросы по собеседованию:**

- 1. Каково значение овощных блюд в питании?
- 2. Как изменяются витамины при тепловой обработке овощей?
- 3. Почему овощи размягчаются в процессе варки?
- 4. Как сохранить цвет овощей при варке?
- 5. Как классифицируют овощные блюда по способам тепловой обработки?
- 6. Перечислите отварные блюда и гарниры из овощей.
- 7. Как приготавливают и используют картофельное пюре?
- 8. Каковы правила припускания овощей?

9. Как приготавливают картофельную массу? Какие изделия приготавливают из этой массы?

10. Составьте технологическую схему приготовления морковных котлет.

.....

### **Лабораторно-практическое занятие по теме «Овощные блюда» с элементами решения комплексных ситуационных заданий и презентации приготовленных блюд**

**Метод проведения:** деловая игра с элементами презентации

#### **Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков,

- учебная:

а. рациональная обработка овощного сырья, с учетом норм отходов и минимальными потерями питательных веществ,

б. отработка правильной техники нарезки овощей,

в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд из овощей,

г. подача приготовленных блюд из овощей,

д. проведение бракеража готовой продукции

- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (сотейники, кастрюли вместимостью 0,5 и 1 л, сковороды, ножи, веселки, дуршлаг, металлическая лопатка, ложки столовые, тарелки мелкие столовые, баранчики), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, блендер, конвектомат), сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

#### **Ход работы:**

Приготовить: 1. капуста цветная отварная с соусом сметанным 2. зразы картофельные с соусом томатным 3. рагу из овощей 4. солянка овощная

#### **Учебные задачи:**

##### **Вариант 1**

1. Рассчитать массу нетто и количество отходов при холодной обработке 90 кг картофеля.

2. Рассчитать разницу в количестве порций при приготовлении морковных котлет по I колонке рецептуры при поступлении 30 кг моркови в декабре и марте.

##### **Вариант 2**

1. Необходимо приготовить 30 порций тушеной моркови с рисом и черносливом по I колонке рецептуры. Возможно ли это в марте при наличии 3 кг моркови?

2. Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля в ноябре для пюре картофельного, приготовленного по рецептуре, которое необходимо в качестве гарнира для 20 порций мяса, жаренного крупным куском, по I колонке рецептуры.

##### **Вариант 3**

1. Рассчитать количество пудинга из моркови по I колонке рецептуры, которое можно приготовить в октябре из 12 кг моркови.

2. Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления картофельного пюре по рецептуре в ноябре, которое необходимо в качестве гарнира для тушеного мяса по II колонке рецептуры.

##### **Вариант 4**

1. Рассчитать количество порций отварного картофеля, которое можно приготовить из 200 кг картофеля, по I колонке рецептуры в марте.

2. Рассчитать разницу в количестве порций при приготовлении котлет свекольных по III колонке рецептуры при поступлении 50 кг свеклы в мае и октябре.

##### **Вариант 5**

1. Рассчитать массу нетто и количество отходов при холодной обработке 180 кг



картофеля в октябре.

2. Необходимо приготовить 20 порций свекольных котлет по II колонке рецептуры. Возможно ли это в апреле при наличии 4 кг свеклы?

....

**Тестирование по теме:**

1. Продолжите составной ряд клеточных стенок овощей: клетчатка (целлюлоза), 1, 2, 3, 4

2. Главной причиной размягчения тканей овощей при тепловой обработке является:

- а. изменение клетчатки
  - б. набухание волокон гемицеллюлозы
  - в. распад протопектина и экстенсина
3. Какой фактор ускоряет размягчение овощей

- а. кислая среда
- б. жесткая вода
- в. повышенная температура

4. Почему не все овощи можно жарить, обоснуйте ответ. Укажите какие овощи подвергаются этому способу тепловой обработки?

5. Экстенсин как соединительный белок при тепловой обработке подвергается:

- а. гидратации
- б. дегидратации
- в. денатурации
- г. деструкции

Как влияет процесс тепловой обработки на его количественное содержание в овощах?

6. В каком термическом состоянии необходимо протирать картофель и с чем это связано?

- а. в горячем
- б. в холодном

Ответ обоснуйте

....

**Вопросы для самопроверки:**

1. Рассчитайте, какое количество продуктов необходимо для приготовления 50 порций оладий из кабачков.

2. Как приготавливают и используют тушеную капусту?

3. Составьте технологическую схему приготовления рулета картофельного.

4. Как приготавливают суфле из свеклы?

5. Как приготавливают блюда из фаршированных овощей — кабачков и помидоров?

6. Как готовят и отпускают голубцы?

**Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Блюда из овощей».

2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции

**Тема 11. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

**Вопросы для собеседования**

**Вопросы по блюдам из круп и макаронных изделий**

1. Каково значение блюд из круп и макаронных изделий в питании?

2. Какие изменения происходят в крупах при тепловой обработке?
3. В чем заключается механическая обработка круп?
4. Как варят и отпускают гречневую рассыпчатую кашу?
5. Как приготавливают рисовую рассыпчатую кашу? Какими способами?

#### **Вопросы по блюдам из яиц и творога**

1. Что ценного содержат блюда из яиц и творога?
2. Какие блюда приготавливают из яиц? Как их делят по способу тепловой обработки?
3. Перечислите виды вареных яиц. Как их используют?
4. Как приготавливают яичную кашку?
5. Чем отличается омлет от яичницы?
6. Перечислите виды омлетов.

....

### **Учебные задачи**

#### **Вариант 1**

1. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 160 порций рассыпчатой гречневой каши по 2 колонке рецептуры.
2. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости для приготовления 80 порций каши рисовой вязкой по II колонке рецептуры. Пастеризованное молоко цельное заменить пастеризованным нежирным.
3. Рассчитать необходимое количество гороха (массы брутто и нетто) на 100 порций гороха в соусе по II колонке рецептуры.

#### **Вариант 2**

1. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости для приготовления 130 порций каши пшенной жидкой по II колонке рецептуры.
2. Рассчитать необходимое количество крупы и жидкости для приготовления 90 порций вязкой гречневой каши по I колонке рецептуры. Коровье пастеризованное цельное молоко заменить на коровье цельное сухое согласно нормам взаимозаменяемости продуктов.
3. Рассчитать необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 70 порций отварных макарон по рецептуре. Выход порции 100 г.

#### **Вариант 3**

1. Рассчитать необходимое количество крупы и жидкости для приготовления 140 порций рассыпчатой рисовой каши по I колонке рецептуры (из риса дробленого).
2. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости для приготовления 100 порций вязкой пшенной каши по II колонке рецептуры. Пастеризованное цельное молоко заменить пастеризованным нежирным.
3. Рассчитать необходимое количество (массы брутто и нетто) чечевицы на 80 порций чечевицы в соусе по III колонке рецептуры.

#### **Вариант 4**

1. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 130 порций каши перловой рассыпчатой по 2 колонке рецептуры.
2. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости для приготовления 170 порций каши пшенной жидкой по I колонке рецептуры. Коровье пастеризованное цельное молоко заменить на коровье цельное сухое согласно нормам взаимозаменяемости продуктов.
3. Рассчитать необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 40 порций макарон отварных по рецептуре. Выход порции 150 г.

...

**Лабораторно-практическое занятие по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» с решением комплексных ситуационных заданий и элементами презентации приготовленных блюд**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами презентации

**Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков по осуществлению технологических процессов приготовления крупяных изделий, макаронных и бобовых блюд,

- учебная:

- а. первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий,
- б. правила варки круп, бобовых и макаронных изделий,
- в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий,
- г. подача приготовленных блюд,
- д. проведение бракеража готовой продукции

- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (кастрюли для варки разной емкости (2, 1, 0,5 л), сковорода чугунная, ножи, сито, ложка столовая, сковорода порционная, блюдо металлическое, баранчик, тарелки мелкие, лопатка металлическая), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, блендер, конвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

**Ход работы:**

Приготовить: 1. котлеты рисовые с морковью 2. бобовые с жиром и луком 3. макароны, запеченные с яйцом

**Лабораторно-практическое занятие по теме «Приготовление блюд из яиц и творога» с решением комплексных ситуационных заданий и элементами презентации приготовленных блюд**

**Метод проведения:** деловая игра с элементами презентации

**Цели:**

- Практическая: приобретение умений и навыков,

- Учебная:

- а. первичная обработка яиц,
- б. подготовка творога для тепловой обработки,
- в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд из яиц и творога,
- г. подачи приготовленных блюд
- д. проведения бракеража готовой продукции,

- Воспитательная: воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за выполнение задания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь (кастрюли с крышками, сковородки маленькие, сковородка большая, ножи, вилки, ложки, сито для протирания, стаканы, терка, лопатки металлические), посуда (тарелки мелкие столовые, соусник), технологическое оборудование (производственные столы, весы, электроплита, пароконвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания, технологические карты

**Приготовить: 1. сырники с морковью и соусом молочным сладким, 2. запеканка из творога с соусом абрикосовым, 3. омлет фаршированный мясными продуктами с соусом красным основным, 4. драчены**

**Ход работы:**

1. Составить технологические карты на блюда по заданию (домашнее задание)

2. Определение последовательности технологических операций приготовления каждого блюда из задания (составить схему приготовления), (домашнее задание).
  3. Произвести оценка качества полученного сырья.
  4. Произвести первичную обработку яиц
  5. Подготовить творог для тепловой обработки,
  6. Приготовление блюд из яиц и творога,
  7. Произвести оценку качества готовой кулинарной продукции, заполнить бракеражный журнал.
- Защита работы.

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчеты по выполнению лабораторно-практических занятий по темам «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий», «Блюда из яиц и творога»
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.

#### **Тема 12. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

#### **Вопросы по собеседованию**

1. На какие группы делят рыбные блюда до тепловой обработки?
2. Что происходит с белками рыбы в процессе тепловой обработки?
3. Как варят и припускают рыбу?
4. С чем отпускают отварную рыбу?
5. Как приготавливают и подают жареную рыбу с гарниром?
6. Как изменяется масса рыбных полуфабрикатов (%) в процессе варки и жарки?
7. Как по внешнему виду определяют готовность жареной рыбы?

#### **Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных ситуационных заданий и элементами презентации приготовленных блюд на тему «Блюда из рыбы»**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами презентации

#### **Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков по осуществлению технологических процессов приготовления рыбных блюд,
- учебная:
  - а. первичная обработка рыбы,
  - б. приготовление полуфабрикатов из рыбы в зависимости от способов тепловой обработки,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд из рыбы,
  - г. подача приготовленных блюд,
  - д. проведение бракеража готовой продукции
- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда рыбница, кастрюли, сковороды, сотейники, ножи, веселка, баранчики, блюда, соусники), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, пароконвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

#### **Ход работы:**

**Приготовить:** 1. рыба отварная, соус польский, 2. рыба жареная с луком по-ленинградски, 3. зразы рубленные (пельное из рыбы), 4. рыба на сковороде с картофелем по-русски

## Учебные задачи

### Вариант 1

1. Рассчитать массу брутто трески потрошеной обезглавленной мелкой для приготовления 76 порций рыбы по-русски по I колонке рецептуры.

2. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 30 кг трески потрошеной обезглавленной мелкой и такого же количества окуня крупного потрошеного обезглавленного для приготовления рыбы жареной по рецептуре.

### Вариант 2

1. Рассчитать, какое количество порций рыбы, запеченной с яйцом, по II колонке рецептуры можно приготовить при поступлении 16 кг потрошеной обезглавленной мелкой трески.

2. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 19 кг потрошеной обезглавленной мелкой трески и 19 кг потрошеного обезглавленного крупного морского окуня для приготовления рыбы, запеченной в красном соусе с луком и грибами, по рецептуре.

### Вариант 3

1. Рассчитать количество порций жареной рыбы, которое можно приготовить по III колонке рецептуры при поступлении 50 кг неразделанного среднего карпа.

2. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 22 кг потрошеной обезглавленной крупной трески и такого же количества мелкой для приготовления рыбы (филе) отварной по рецептуре.

### Вариант 4

1. Каких блюд можно приготовить больше и на сколько: рыбы по-русски по II колонке рецептуры или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по I колонке рецептуры при наличии 30 кг потрошеной обезглавленной мелкой трески?

2. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 17 кг судака неразделанного мелкого для приготовления рыбы (филе), припущенной по рецептуре.

### Вариант 5

1. Каких блюд можно приготовить больше и на сколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино, по рецептуре или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры при наличии 58 кг потрошеной обезглавленной мелкой трески?

2. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 24 кг неразделанного мелкого судака для приготовления рыбы, жаренной в тесте, по рецептуре.

....

### Тестирование по теме

1. Пищевая ценность рыбных блюд определяется прежде всего:

- а. содержанием полноценных белков
- б. содержанием углеводов
- в. витаминами группы В и РР
- г. содержанием пищевых волокон (клетчатки, гемицеллюлозы, протектина, пектина), способствующие выведению из организма токсичных веществ

2. С чем связана высокая усвояемость жира рыб:

- а. высоким содержанием ненасыщенных жирных кислот
- б. наличием фосфатидов
- в. содержанием жирорастворимых витаминов А и D
- г. содержанием холестерина

3. Почему морская рыба хранится хуже чем пресноводная даже в замороженном виде

- а. из-за преобладания насыщенных жирных кислот
- б. из-за преобладания ненасыщенных жирных кислот
- в. из-за более разнообразного минерального состава
- г. из-за высокого содержания экстрактивных веществ

4. Содержащейся в рыбе фермент тиаминидаза

- а. окисляет жиры при хранении

- б. приводит к накоплению веществ с неприятным запахом и вкусом
  - в. расщепляет витамин В1, вызывая его недостаточность в организме
- Как нейтрализовать его отрицательное воздействие?

5. Что связано с рекомендательным характером употребления рыбных блюд в питании пожилых и больных людей?

- а. в мясе рыбы практически нет глутаминовой кислоты
- б. мало креатина и креатинина
- в. мало в рыбе пуриновых оснований
- г. содержит повышенное количество гистидина

...

#### **Вопросы для самопроверки:**

1. Составьте технологическую схему приготовления рыбы, запеченной с макаронами под молочным соусом.
2. При какой температуре жарят и запекают рыбу?
3. Как готовят и отпускают рыбные котлеты с гарниром?
4. Составьте технологическую схему приготовления тефтелей, зраз и рулета из рыбной котлетной массы.

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Блюда из рыбы»
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.

#### **Тема 13. Блюда из мяса и мясных продуктов**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

#### **Вопросы по собеседованию:**

1. Как делят блюда из мяса в зависимости от способа тепловой обработки?
2. Перечислите пищевые вещества, содержащиеся в блюдах из мяса.
3. Какие изменения происходят с белками мяса при тепловой обработке?
4. Как приготавливают и отпускают бефстроганов?
5. Составьте технологическую схему приготовления морковных зраз с мясом.
6. Как приготавливают и отпускают тушеное мясо с гарниром?
7. Какие продукты используют для приготовления гуляша?
8. Какие виды запеканок можно приготовить из мяса?

**Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных ситуационных заданий и элементами презентации приготовленных блюд на тему «Блюда из мяса»**

**Метод проведения:** деловая игра с элементами презентации

#### **Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков по осуществлению технологических процессов приготовления мясных блюд,
- учебная:
  - а. первичная обработка мясного сырья,
  - б. приготовление полуфабрикатов из мяса,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд из мяса,
  - г. подача приготовленных блюд,
  - д. проведение бракеража готовой продукции
- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, вилки, сито, марля, блюдо, баранчики, шумовки, тяпка, дуршлаг), технологическое оборудование (электроплита,

производственные столы, настольные весы, мясорубка, конвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

#### **Ход работы:**

Приготовить: 1. гуляш, 2. печень жареная с жиром, 3. бифштекс рубленый, 4. котлеты, 5. тефтели

### **Учебные задачи**

#### **Вариант 1**

1. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 280 кг говядины 2-й категории.

2. Необходимо приготовить 40 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, по III колонке рецептуры. Возможно ли это при наличии 6 кг грудинки бараньей 2-й категории с реберной костью?

3. Рассчитать количество говядины 2-й категории для приготовления 80 порций лангета по II колонке рецептуры.

#### **Вариант 2**

1. Рассчитать потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 36 порций почек по-русски по II колонке рецептуры, если имеются телячьи почки охлажденные.

2. Рассчитать количество обрезной свинины для получения 120 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

3. Рассчитать количество порций натуральных котлет, которое можно приготовить по III колонке рецептуры из 25 кг свиной корейки (свинина мясная).

#### **Вариант 3**

1. Рассчитать количество субпродукта для приготовления 40 порций жаренной с жиром печени по I колонке рецептуры, если имеется печень говяжья мороженая.

2. Мясной цех вырабатывает 50 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 60 кг свинины жирной на костях?

3. Рассчитать количество свинины жирной для приготовления 30 порций шашлыка по II колонке рецептуры.

#### **Вариант 4**

1. Рассчитать количество субпродукта (массы брутто и нетто) для приготовления 30 порций сердца в соусе по I колонке рецептуры, если имеется сердце охлажденное.

2. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 170 кг говядины 1-й категории.

3. Необходимо приготовить 30 порций натуральных котлет по 2 колонке рецептуры. Возможно ли это при наличии 5 кг корейки из мясной свинины с реберной костью?

#### **Вариант 5**

1. Рассчитать количество порций шашлыка по I колонке рецептуры, которое можно приготовить, если поступило 19 кг говядины 2-й категории.

2. Рассчитать количество порций грудинки, фаршированной кашей, которое можно приготовить по III колонке рецептуры из 50 кг бараньей грудинки 2-й категории.

3. Рассчитать количество свинины жирной для приготовления 160 порций эскалопа по I колонке рецептуры.

...

#### **Тестирование по теме**

1. Чем обусловлена особая роль белков мяса

а. аминокислотный состав мышечных белков близок к оптимальному

б. белки являются структурными элементами клеток

в. белки влияют на усвояемость жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ

2. В мясе и субпродуктах преобладают

- а. кислые зольные элементы
- б. щелочные зольные элементы
- в. кислотно-щелочное равновесие по минеральному составу

3. Выбор способа тепловой обработки мяса обусловлен:

- а. особенностями морфологического строения
- б. химическим составом мяса
- в. назначением готовой продукции
- г. принципами рационального использования сырья

д. все ответы верны

е. все ответы не верны

4. Какой из мышечных белков мяса наиболее подвержен денатурации и при какой температуре он практически полностью денатурирует:

- а. миозин
- б. миоглобин
- в. коллаген
- г. эластин

5. Какой из белков мяса придает ему в сыром виде красный цвет:

- а. миозин
- б. миоглобин
- в. коллаген
- г. эластин

Чем сопровождается его денатурация и какое при этом образуется соединение, отражается ли это на изменении цвета и как?

6. Что может быть причиной аномальной (розовой) окраски мяса, подвергнутого достаточной тепловой обработке:

- а. использование мяса сомнительной свежести
- б. разогрев свежих мясопродуктов в хранившемся уже бульоне
- в. повышенное содержание в мясе нитратов
- г. все ответы верны
- д. все ответы не верны

Какая при этом происходит реакция и какое соединение и какое в результате неё образуется соединение, обуславливающее эту розовую окраску?

...

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Блюда из мяса»

2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.

3. Составьте таблицу основных данных, характеризующих процесс варки мяса и его подачи (табл. 1).

Таблица 1

Вопросы	ответы	вопросы	ответы
1. используемые части мяса		6. Определение готовности	
2. количество воды на 1 кг		7. Процент уварки	
3. Режим варки		8. Гарнир к отварному мясу	
4. Время варки		9. Соус к отварному мясу	
5. Добавляемые продукты			

4. Составьте аналогичную таблицу, характеризующую жарку и подачу мяса.



**Тема 14. Блюда из домашней птицы и дичи**  
**Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7**

**Вопросы по собеседованию**

1. Каково пищевое значение блюд из домашней птицы и дичи?
2. Как готовят блюда из отварной птицы?
3. Охарактеризуйте следующие блюда: птица отварная, домашняя птица и фазан под паровым соусом, в соусе эстрагон, с белым вином, филе из домашней птицы и дичи паровые. Как оформляют эти блюда, в какой посуде подают?
4. Каковы основные особенности жарения домашней птицы и дичи?
5. Охарактеризуйте следующие блюда: домашняя птица жареная, дичь жареная, домашняя птица жареная фри. Как оформляют эти блюда? Какие гарниры и соусы подают к ним?
6. Дайте характеристику следующих блюд: филе кур или дичи жареное в сухарях, котлеты из филе кур и дичи, котлеты натуральные и фаршированные, котлеты по-киевски. Как оформляют эти блюда?
7. Охарактеризуйте следующие блюда: домашняя птица тушеная в соусе эстрагон, дичь тушеная в соусе.
8. Как и какие готовят блюда из рубленого мяса домашней птицы и дичи?

....

**Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных ситуационных заданий с элементами презентации приготовленных блюд на тему «Блюда из птицы»**

**Метод проведения:** деловая игра с элементами презентации

**Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков по осуществлению технологических процессов приготовления блюд из птицы,
- учебная:
  - а. первичная обработка сельскохозяйственной птицы,
  - б. приготовление полуфабрикатов из птицы,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд из птицы,
  - г. подача приготовленных блюд,
  - д. проведение бракеража готовой продукции
- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (кастрюли, сковороды, поварские ножи, сито, ложки, вилки, баранчики, блюда, тяпки, дуршлаг), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, конвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

**Ход работы:**

Приготовить: 1. куры отварные с гарниром, 2. рагу из птицы, 3. котлеты по-киевски

**Комплексные проблемные задания**

**Ситуация 1. Блюда из филе птицы:**

- организация рабочего места по обработке сельскохозяйственной птицы,
- подготовка полуфабрикатов,
- ассортимент блюд, особенности приготовления, отпуска,
- соусы и гарниры к блюдам, их приготовление,
- процессы, происходящие при приготовлении блюд,
- требования к качеству, сроки реализации,
- составить технологическую карту на 100 порций «Котлет по-киевски», если в наличии куры 1 категории, полупотрошенные,

- составить калькуляционную карту.
- Ситуация 2.** Блюда из жареной дичи:
- рациональное использование сырья,
  - организация рабочего места по обработке дичи,
  - приготовление полуфабрикатов,
  - ассортимент блюд, особенности приготовления, отпуска,
  - соусы и гарниры к блюдам, их приготовление,
  - процессы, происходящие при приготовлении этих блюд,
  - требования к качеству, сроки реализации,
  - составить технологическую карту на 10 порций «Дичь, жареная в сметанном соусе», по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии фазан,
  - составить калькуляционную карту.

### **Учебные задачи**

1. Какое количество шницеля по-восточному можно приготовить из филе кур полупотрошенных 1 категории, если количество субпродуктов после их обработки составило 20 кг (пищевые отходы). № 722 по сборнику рецептур.
2. Сколько рагу из супродуктов кур можно получить после потрошения кур для 78 порций кур отварных по 3 колонке?
3. Какое количество кур жареных можно приготовить из кур полупотрошенных 1 категории, если их желудки после потрошения составили 10 кг?
4. Какое количество рагу из супродуктов № 702 можно приготовить после потрошения кур 1 категории, если из всего количества выработано 200 порций кур отварных?
5. Какое количество супа-лапши домашней получится после отваривания 120 кур полупотрошенных 1 категории?

....

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Блюда из птицы»
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.

## **Итоговая контрольная работа по 4 семестру**

### **Вариант 1**

1. Борщи. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент борщей и отличительные особенности технологии, правила реализации.
2. Технология блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.
3. Выписать продукты для приготовления 50 порций трески отварной с гарниром (картофель отварной) и соусом польским. Сборник рецептур, колонка № 2.

### **Вариант 2**

1. Щи. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент щей и отличительные особенности технологии, правила реализации.
2. Технология блюд из отварной, тушеной птицы, дичи и кролика. Характеристика физико-химических процессов. Рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.
3. Выписать продукты для приготовления 50 порций зраз картофельных с фаршем из пасты «Океан», в марте. Сборник рецептур, колонка № 2.

### **Вариант 3**

1. Рассольники. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент рассольников и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из отварных и припущенных овощей, картофеля и грибов. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке, рецептуры блюд, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций плова из индейки II категории полупотрошенной по I колонке Сборника рецептур.

### **Вариант 4**

1. Солянки. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент солянок и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из яиц и творога. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке, рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Сколько порций рисовой запеканки можно приготовить, если в наличии 0,6 кг молока сухого цельного коровьего (используется вместо натурального)? Сборник рецептур, колонка № 2.

### **Вариант 5**

1. Холодные супы. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент холодных супов и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из запеченной рыбы. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке, рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций омлета натурального жареного, если используется сухое молоко. Сборник рецептур, 1 колонка.

### **Вариант 6**

1. Супы-пюре. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент супов-пюре и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из отварной, тушеной птицы, дичи и кролика. Характеристика физико-химических процессов. Рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Определить массу нетто ледяной рыбы, если вареной (непластованной кусками) было 44 кг.

### **Вариант 7**

1. Прозрачные супы. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент прозрачных супов и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Соус белый основной. Физико-химическое обоснование технологии белого основного соуса, рецептуры производных, правила реализации. Технологическая схема централизованного производства.

3. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур, если куры поступили потрошенные I категории. Кожа используется. Сборник рецептур, колонка 1.

**Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд**

**Тема 15. Холодные блюда и закуски (холодные и горячие)**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

**Вопросы для собеседования**

1. Перечислите основные отличия холодных блюд от холодных закусок
2. Перечислите основные отличия горячих закусок от вторых горячих блюд.
3. Укажите подгруппы кулинарной продукции, которые входят в группу «Холодные блюда и закуски»
4. Представьте поэтапно алгоритм производства желе мясного
5. Укажите виды мясного желе и кулинарное использование каждого из них
6. Как называется рыбное желе и когда при его производстве не надо добавлять желатин?
7. В чем особенность крутона-муаль как бутерброда, опишите технологию его приготовления
8. В чем особенность комбинированных бутербродов? Приведите пример этого вида изделия

...

**Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных ситуационных заданий с элементами презентации по теме «Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок»**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами презентации приготовленных блюд

**Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков по осуществлению технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок,
- учебная:
  - а. первичная обработка яиц, рыбы, сельди, мяса,
  - б. подготовка продуктов для гарниров к холодным блюдам,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению холодных блюд и закусок,
  - г. подача приготовленных блюд,
  - д. проведение бракеража готовой продукции
- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (кастрюли, сковорода, противни, ножи, веселка, разделочные доски, селечные лотки, закусочные и мелкие столовые тарелки, салатники), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, пароконвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

**Ход работы:**

Приготовить: 1. салат из белокочанной капусты, 2. мясо отварное с гарниром, 3. паштет из печени, 4. сельдь с гарниром, 5. жареная рыба под маринадом

**Тестирование по теме**

1. Поставьте в правильном соответствии классификацию бутербродов с их названиями

1 закусочные бутерброды	А таралетки
2 горячие бутерброды	Б гамбургеры
3 закрытые	В канапе
	Г сэндвичи

2. Поставьте в правильном соответствии вид хлебной основы и используемого

продукта с учетом его жирности и остроты вкуса при приготовлении открытых бутербродов

1 жирные продукты (шпик, корейка, грудинка, плавленый сыр)	А ржаной хлеб
2 продукты острого вкуса (сельдь, килька)	Б пшеничный хлеб
3 нежирные продукты (ростбиф, ветчина, филе кур, твердый сыр)	

3. Какой из видов мяса практически не используют при приготовлении холодных блюд

- а. говядина                      г. сельскохозяйственная птица  
 б. свинина                      д. дичь  
 в. телятина                      е. баранина

Ответ обоснуйте.

4. Какое из перечисленных холодных блюд готовится в форме с «рубашкой» из мясного желе?

- А. ветчина с гарниром                      г. сыр из дичи  
 б. ассорти мясное                      д. галантин  
 в. курица под майонезом                      е. паштет из дичи  
 ж. паштет из печени

5. Какое из перечисленных холодных блюд в ходе технологического процесса выпекают в форме под слоем сдобного пресного теста, которым также выложено её дно и стенки?

- А. ветчина с гарниром                      г. сыр из дичи  
 б. ассорти мясное                      д. галантин  
 в. курица под майонезом                      е. паштет из дичи  
 ж. паштет из печени

6. Паштетом из печени и шпика с овощами и специями фаршируют:

- а. курица фаршированная  
 б. поросенок заливной  
 в. куры под майонезом  
 г. филе из кур или дичи

II. Как это блюдо ещё называют?

- А. галантин  
 Б. фромаж  
 В. шофруа

7. Ветчина по-сарептски относится:

- А. к холодным закускам  
 Б. к горячим закускам

В чем особенность приготовления этой закуски?

9. Укажите правильное соответствие между видами холодных блюд и сроками хранения

1 мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, заправленные соусом	А 12 ч
2 закусочные бутерброды, покрытые желе	Б 15 мин
3 подготовленные продукты для оформления	В 3 ч
4 заправленные салаты из вареных овощей	Г 1 – 2 ч
5 заправленные салаты из сырых овощей	Д 30 мин
6 продукция во вскрытых консервных банках	Е 24 ч
7 заливные, студни, рыба под маринадом, фаршированные баклажаны, кабачки,	

.....

### Учебные задачи

1. Выписать количество продуктов для приготовления винегрета овощного (30 порций) по колонке 2 в январе.
2. Сколько потребуется колбасы для приготовления 120 порций колбасы полтавской по 20 г?
3. Сколько томат-пасты потребуется для приготовления 50 порций рыбы под маринадом по колонке 2 (томат-паста 25 – 40 % СВ)?
4. Сколько необходимо кислоты лимонной вместо 250 г уксуса?
5. Какое количество сельди идет на приготовление салата картофельного с сельдью, если картофеля имеется 14 кг?
6. Какое количество масла сливочного необходимо для приготовления бутерброда с сельдью, если отходов при её обработке получилось 3,6 кг?

....

### Вопросы для самопроверки:

1. Как повысить калорийность бутербродов из нежирных продуктов?
2. Укажите параметры хлебной основы для открытых бутербродов.
3. Какой компонент выделяет винегреты, что и отражается на названии самой подгруппы «Салаты и винегреты»? Какую предварительную подготовку этот компонент требует и с чем это связано?
4. Перечислите не менее 5 разновидностей винегретов
5. Укажите 2 способа, которые используют при приготовлении салата из свежей капусты с целью сохранить сочность самой капусты, но уменьшить стек её сока, ухудшающий внешний вид салата.
6. Как Вы думаете какой из этих способов более рационален в плане максимального сохранения химического состава ингредиента и почему?
7. Перечислите салаты из сырых овощей.
8. Каким компонентом отличается салат столичный от мясного салата. Укажите остальные его ингредиенты.
9. Перечислите основные отличия салатов-коктейлей от салатов. Какие два подвида салатов-коктейлей выделяют?
10. Перечислите ассортимент закусок из овощей и грибов.

### Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Холодные блюда и закуски»
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.
3. Сделать опорный конспект по данной теме с ответами на следующие вопросы:
  - Для каких холодных блюд рыбу предварительно отваривают, а для каких – обжаривают?
  - Перечислите виды п/ф, которые предназначены для варки рыбы с учетом её вида для приготовления холодных блюд
  - Чем можно скомплектовать рыбное ассорти, какой минимум необходимо выдержать, предложите соус к нему?
  - Что такое «рубашка» из желе и как она делается. Назовите холодные блюда, при приготовлении которых делают эту технологическую операцию.
  - Перечислите закуски из морепродуктов
  - Какие части туши крупного и мелкого рогатого скота используют для приготовления холодных блюд. Какой вид гарнира и соусы можно рекомендовать ко всем мясным холодным блюдам?
  - Сколько и какие компоненты обычно включают в ассорти мясное, чем можно его гарнировать и какие соусы предложить?
  - Представьте поэтапно алгоритм действий по подготовке молочного поросенка для приготовления холодного блюда «Поросенок заливной»

## Тема 16. Сладкие блюда

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

**Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных проблемных ситуаций и элементами презентации по теме «Приготовление и подача сладких блюд»**

**Метод проведения – деловая игра с элементами презентации**

### **Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков по осуществлению технологических процессов приготовления сладких блюд,
- учебная:
  - а. первичная обработка яиц, плодов и ягод,
  - б. подготовка желатина,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,
  - г. подача приготовленных блюд,
  - д. проведение бракеража готовой продукции
- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (кастрюли, веселки, дуршлаг, нож, шумовка, сито, миксер, креманки, вазы, стаканы, формы для шарлотки, порционные сковороды, десертные тарелки), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, пароконвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

### **Ход работы:**

**Приготовить:** 1. желе из цитрусовых (лимон, апельсин или мандарин), 2. крем ванильный из сметаны, 3. пудинг яблочный с орехами, 4. шарлотка с яблоками

### **Тестирование по теме**

1. Сладкие блюда являются источником
  - а. белков
  - б. жиров
  - в. углеводов
2. К холодным сладким блюдам относят:
  - а. суфле
  - б. пудинг
  - в. блюда из яблок
  - г. самбукиУкажите технологию его приготовления
3. Что необходимо сделать, чтобы очищенные измельченные яблоки, груши или айва до тепловой обработки не потемнели? Укажите причины их потемнения.
4. Какой %-ной жирности должна быть сметана (сливки), которая поддается лучшему взбиванию
  - а. 20%
  - б. 25%
  - в. 30%
  - г. 35%
5. В каком виде лучше взбивать сливки?
  - 1 – в теплом
  - 2 – при комнатной температуре
  - 3 – охлажденнымиКакая связь прослеживается между жирностью сметаны (сливок) и температурой, при которой их следует взбивать?

6. Можно ли хранить взбитые сливки?

- а. да
- б. нет

Ответ обоснуйте

7. Укажите темп взбивания белков.

- а. медленный
- б. быстрый
- в. постоянный в одном режиме
- г. сначала медленно, затем быстро

Перечислите действия и требования, которые необходимы для хорошего их взбития.

8. Тиксотропия – это:

- а. потеря структурной вязкости студня при механическом воздействии
- б. результат потемнения очищенных фруктов на воздухе
- в. увеличения сладости яблок в процессе тепловой обработке

.....

### Учебные задачи

1. Определить количество кураги для приготовления соуса к 100 порциям яблок с рисом.

2. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 20 порций яблок, в тесте жаренных (колонка № 1).

3. Сколько сливок (35%-ной жирности) потребуется для отпуска 100 порций киселя клюквенного густого со взбитыми сливками? Выход порций 150. г/25 г.

4. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления и отпуска 60 порций пудинга сухарного по колонке № 2 Сборника рецептур. Используется сухое молоко.

5. Сколько сметаны потребуется для приготовления 100 порций крема ванильного по колонке № 2 Сборника рецептур? Выход порции крема 100 г.

6. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 200 порций мусса яблочного на манной крупе. Выход порции мусса 150 г.

.....

### Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Приготовление и подача сладких блюд»

2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.

### Тема 17. Горячие и холодные напитки

Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

### Вопросы по собеседованию:

- 1. Как правильно заваривать чай и кофе?
- 2. Какие требования предъявляются к горячим напиткам?
- 3. Из каких основных операций состоит технологическая схема приготовления квасов из ржаных сухарей и плодов (ягод)?

4. Чем различается технология приготовления напитков из ягод (морсов) и бахчевых культур (арбузов, дынь)?

5. Какие продукты используют в качестве добавок к молоку (сливкам, кефиру) при изготовлении молочных прохладительных напитков?

6. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав?

7. Пищевая ценность чая, правила заваривания чая, нормы сухого чая и заваренного настоя, отпуск чая (с лимоном, молоком, медом). Требования к качеству. Рецептуры напитков.



8. Особенности приготовления и отпуска чая охлажденного, чая зеленого, чая парами чайников. Требования к качеству.

9. Холодные напитки, их ассортимент, пищевая ценность, приготовление и отпуск морса клюквенного, напитков лимонного, из ревеня. Требования к качеству.

10. Молоко и молочные коктейли. Подготовка и отпуск молока, молочных напитков, молочных коктейлей (с фруктово-ягодными сиропами, соками).

11. Квасы, их пищевая ценность, приготовление и отпуск кваса хлебного, кваса клюквенного. Требования к качеству.

12. Особенности приготовления и отпуска национальных напитков: кваса петровского, воды брусничной.

13. Значение напитков в питании, их классификация, приготовление и отпуск кофе черного, кофе с ликером, с лимоном, кофе по-восточному. Рецептуры этих напитков, требования к качеству.

**Лабораторно-практическое занятие в виде деловой игры с элементами презентации** с тематической направленностью «Праздник чашки, рюмки и стакана» в стилизованном зале бара-коктейль «Мозаика»

**Обеспечение занятия, наглядные пособия:** барная стойка, барное стекло, чайные и кофейные сервизы, столовое белье, инструменты и приспособления бармена и бариста, аксессуары для оформления коктейлей, схемы, фотографии, сервировочные кофейный и чайный столы, проспекты, буклеты, образцы технологических карт, меню, ассортимент напитков и коктейлей, заявленный на презентацию.

#### **Ход деловой игры**

1. Организационная часть

2. Основная часть – выступления студентов

- открытие деловой игры, введение в её последовательность директором стилизованного бара

- выступления группы барменов

- выступления группы баристов

- Представление последовательно всех пяти подгрупп официантов и их выступления по своим напиткам и коктейлям с элементами рекламы и дегустации предлагаемого ассортимента:

стол № 1 – ассортимент кофейных напитков

стол № 2 – ассортимент чайных напитков

стол № 3 - ассортимент групповых смешанных напитков

стол № 4 – ассортимент молочных и безалкогольных коктейлей

стол № 5 – ассортимент витаминных коктейлей

- завершение деловой игры и предоставление слов для заключения и оценок экспертной группе

3. Заключительная часть

Подведение итогов с выставлением баллов по оценочным листам.

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Праздник чашки, рюмки и стакана»

2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке горячих и холодных напитков, безалкогольных коктейлей.

**Модуль V. Производство мучных изделий**  
**Тема 18. Кондитерские и кулинарные изделия из теста**  
**Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7**

**Вопросы по собеседованию:**

1. Какие химические изменения происходят при замере и выпечке теста?
2. Какие полуфабрикаты используют для изготовления мучных кондитерских изделий?
3. Чем опарный способ приготовления дрожжевого теста отличается от безопасного и в каких случаях его применяют?
4. Что служит разрыхлителем в дрожжевом слоеном тесте?
5. Какие существуют виды бездрожжевого теста?
6. Какие продукты используют для приготовления песочного теста?
7. Каково соотношение продуктов, входящих в бисквитное тесто?
8. Каковы особенности приготовления и выпечки воздушного теста?
9. Как приготавливают и выпекают заварное тесто? Чем достигается разрыхление?
10. Как происходит слоение масла в слоеном тесте?
11. Составьте технологические схемы приготовления различных видов теста.
12. Перечислите ассортимент изделий и требования к качеству различных видов теста.

**Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных ситуационных заданий с элементами презентации на тему «Приготовление и отпуск мучных изделий»**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами презентации

**Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков по осуществлению технологических процессов приготовления мучных блюд и изделий,
- учебная:
  - а. первичная обработка яиц,
  - б. подготовка муки, дрожжей, маргарина,
  - в. выполнение технологического процесса приготовления дрожжевого теста разными способами,
  - г. приготовление различных фаршей для изделий из теста,
  - д. освоение разных способов формовки изделий из дрожжевого теста,
  - е. освоение режимов выпечки изделий из дрожжевого теста и физико-химические процессы, происходящих при этом, влияющих на формирование вкуса и аромата выпечных изделий,
  - ж. проведение бракеража готовой продукции
- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (кастрюли, сковороды, сита, веселки, скалки, кисточки для смазки, ножи поварские, кондитерские мешки, пирожковые тарелки, стаканы), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, пароконвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

**Ход работы:**

Приготовить: 1. безопасное дрожжевое слоеное тесто и выпечь из него: пирожки с мясом, пирожки с капустой (масса пирожков 60 г), ватрушки с творогом, 2. тесто для блинов и выпечь их, 3. чай

## Учебные задачи

### Вариант 1

1. Рассчитать количество муки влажностью 12,5% для приготовления 20 кг слоеного пресного теста для мучных изделий по рецептуре сборника.
2. Рассчитать разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5% для приготовления 280 шт. ватрушек венгерских по рецептуре сборника.
3. Рассчитать количество печеных сдобных пирожков с фаршем из моркови с рисом массой 100 г, которое можно приготовить по рецептуре сборника в октябре при наличии 30 кг моркови.

### Вариант 2

1. Рассчитать количество муки влажностью 13,5% для приготовления 28 кг теста для оладий по рецептуре сборника.
2. Рассчитать разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 250 шт. волованов по 40 г по рецептуре сборника.
3. Рассчитать количество жареных пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем с луком (пирожки простые с фаршем массой 75 г), которое можно приготовить по рецептуре сборника в феврале при наличии картофеля массой брутто 5 кг.

### Вариант 3

1. Рассчитать количество муки влажностью 16,5% для приготовления 50 шт. беляшей по рецептуре сборника.
2. Рассчитать разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5% для приготовления 340 шт. тарталеток по рецептуре сборника.
3. Рассчитать количество печеных пирожков из пресного слоеного теста с морковным фаршем, которое можно приготовить по рецептуре сборника в октябре при поступлении 15 кг моркови.

### Вариант 4

1. Рассчитать количество муки влажностью 12,5% для приготовления 80 шт. пончиков по рецептуре сборника.
2. Рассчитать разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 16,5% для приготовления 360 шт. чебуреков по рецептуре сборника.
3. Рассчитать количество печеных пирожков из пресного слоеного теста с капустой, которое можно приготовить по рецептуре сборника при наличии свежей капусты массой брутто 8 кг.

### Вариант 5

1. Рассчитать количество муки влажностью 15,5% для приготовления 340 шт. расстегаев с мясом по рецептуре сборника.
2. Рассчитать разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 300 шт. беляшей по рецептуре сборника.
3. Рассчитать количество жареных пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем с луком (сдобные пирожки массой 60 г), которое можно приготовить по рецептуре сборника в январе при наличии картофеля массой брутто 25 кг.

### Задания для самостоятельной работы

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Приготовление и отпуск мучных изделий»
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.

## **Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей**

### **Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; Д-1,2,3,4,5,6,7

**Лабораторно-практическое занятие на тему «Приготовление национальных блюд» с элементами презентации**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами презентации приготовленных блюд

#### **Цели:**

- Практическая: приобретение умений и навыков,
- Учебная:
  - а. первичная обработка различных видов сырья,
  - б. приготовление соответствующих полуфабрикатов,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению национальных блюд с учетом специфики соответствующей кухни,
  - г. подачи приготовленных блюд
  - д. проведения бракеража готовой продукции,
- Воспитательная: воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за выполнение задания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь (кастрюли с крышками, сковородки маленькие, сковородка большая, ножи, вилки, ложки, сито для протирания, стаканы, терка, лопатки металлические), посуда (тарелки глубокие и мелкие столовые, соусник, горшочки), технологическое оборудование (производственные столы, весы, электроплита, пароконвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания, технологические карты

**Приготовить: Блюда кубанской кухни: 1 Борщ кубанский с кабачками, 2. Сазан фаршированный (кусками), 3. Штрумбы мясные «Кубанские», Блюда грузинской кухни: 4. Суп-харчо, 5. Чахохбили, 6. Хачапури слоеные**

#### **Ход работы:**

1. Составить технологические карты на блюда по заданию (домашнее задание)
2. Определение последовательности технологических операций приготовления каждого блюда из задания (составить схему приготовления), (домашнее задание).
3. Произвести оценка качества полученного сырья.
4. Произвести первичную обработку рыбы, мяса, птицы,
5. Подготовить овощи для тепловой обработки,
6. Приготовление блюд кубанской и грузинской кухни с презентацией каждой,
7. Произвести оценку качества готовой кулинарной продукции, заполнить бракеражный журнал.
8. Защита работы.

**Круглый стол на тему «Особенности питания иностранных туристов из разных стран»**

**Метод проведения** - круглый стол с элементами презентации и обобщением особенностей национальной кухни

**Тип занятия** – повторительно-обобщающий

- презентацию подготовленных рефератов с мультимедийной частью,
- ответы на предлагаемые вопросы,
- проведение тестирования по предлагаемым тестам для самоконтроля и выполнения задания с целью определения степени усвоения материала.

**Цель:** обобщить знания студентов и сформировать представление по основным видам предоставляемых услуг и особенностям питания туристов из разных стран, требованиям к предприятиям питания для их обслуживания.

### **Домашнее задание:**

1. Изучить специфику обслуживания иностранных туристов на предприятиях общественного питания.
2. Рассмотреть требования к предприятиям общественного питания, обслуживающих иностранных туристов.
3. Охарактеризовать особенности питания туристов из разных стран.

### **Ход работы:**

I.	Организационная часть – общие установки по ходу занятия	5 мин
II.	Основная часть – выступления и демонстрация материалов по подготовленным направлениям	65 мин
1	Понятие специфики обслуживания иностранных туристов на предприятиях общественного питания. Требования, предъявляемые к предприятиям питания.	
2	Особенности питания туристов из стран Южной Европы	
3	Особенности питания туристов из стран Западной Европы	
4	Особенности питания туристов из стран Восточной и Центральной Европы	
5	Особенности питания туристов из стран Ближнего Востока	
6	Особенности питания туристов из стран Африки	
7	Особенности питания туристов из стран Северной Америки	
8	Особенности питания туристов из стран Центральной и Южной Америки	
9	Особенности питания туристов из стран Южной Азии	
10	Особенности питания туристов из стран Юго-Восточной Азии	
11	Особенности питания туристов из стран Восточной Азии	
12	Формы обслуживания иностранных туристов в залах предприятия при организации их питания	
III	Заключительная часть – тестирование по предлагаемым тестам для самоконтроля, подведение итогов	10 мин

**Наглядные пособия:** доклады, рефераты, презентации в виде демонстрации мультимедийной части к представляемым сообщениям, журналы, учебная и дополнительная литература.

### **Рефераты с элементами презентации**

1. Русская кухня
2. Башкирская кухня
3. Бурятская кухня
4. Дагестанская кухня
5. Еврейская кухня
6. Кухня народов Кубани и Дона
7. Кабардино-балкарская кухня
8. Карачаево-черкесская кухня
9. Карельская кухня
10. Кухня народов Коми
11. Марийская кухня
12. Мордовская кухня
13. Северо-осетинская кухня

...

### **Комплексные ситуационные задания по формам и последовательности обслуживания иностранных туристов:**

1. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: лосось холодного копчения с лимоном, креветки, запеченные под

сметанным соусом, судак «орли», соус тартар, чай с вареньем, мороженое «Сюрприз», икра паюсная, бульон с фрикадельками, ветчина фаршированная сырным муссом, шницель из кур по-министерски, овощи натуральные /свежие огурцы, помидоры, перец, зелень/

2. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: осетрина, запеченная по-московски с шампиньонами и картофелем, суп-пюре из овощей, сельдь натуральная с картофелем и маслом, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, блины с медом, виноград, чай с лимоном, закуска русская заливная, помидоры, фаршированные сырным муссом, салат витаминный.

3. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитков к меню: бифштекс по-деревенски, яблоки в тесте жареные, соус персиковый, сациви из кур, коктейль из креветок, щука фаршированная, соус хрен, кофе эспрессо, салат из помидоров и огурцов, борщ московский, кокиль из судака.

4. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: кофе черный с пирожным, курица фаршированная /галантин/, ассорти мясное с овощами, маслины, королевские креветки, запеченные с овощами, солянка грибная, бефстроганов с вареным картофелем, суфле ванильное, салат "Нежность" /с печенью трески и овощами/.

5. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: осетрина заливная, соус хрен, лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский, бульон с профитролями, ассорти рыбное с лимоном и маслинами, кофе по-восточному, фруктовый салат, масло сливочное, грибы в сметанном соусе, салат столичный, филе с соусом мадера.

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Приготовление национальных блюд»

2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке приготовленной кулинарной продукции.

3. Оформить технологические карты на знаковые блюда национальных кухонь знаменитых в мировой практике согласно материалов круглого стола на тему «Особенности питания иностранных туристов из разных стран»

#### **Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия Литература: О-1,2,3; НПД-1,3,6,7,8,9; Д-3,5,6,7**

##### **Вопросы для собеседования:**

1. Чем принципиально отличаются охлажденные блюда от свежеприготовленных и быстрозамороженных?

2. Каковы основные стадии технологического процесса производства охлажденных блюд?

3. Зачем в технологии охлажденных блюд применяют интенсивное охлаждение?

4. Какие изменения обычно вносят в технологию охлажденных блюд по сравнению с обычной технологией и в чем смысл этих изменений?

5. Какова область применения охлажденных блюд?

6. До каких отрицательных температур замораживают полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия?

7. Каковы условия и сроки хранения быстрозамороженных блюд?

8. Что собой представляют продукты сублимационной сушки и какова область применения их в общественном питании?

9. Какие консервы предназначены для целевого использования в общественном питании?

### **Рефераты с элементами презентации:**

1. Общая характеристика технологического процесса приготовления охлажденных блюд
2. Характеристика состава помещений пищеблока, предназначенного для производства охлажденных блюд
3. Содержания оборудования, посуды и инвентаря пищеблока, предназначенного для производства охлажденных блюд
4. Требования к личной гигиене персонала пищеблока, предназначенного для производства охлажденных блюд
5. Требования к качеству сырья, используемого для выработки охлажденных блюд и его подготовка

### **Задания для самостоятельной работы**

Подготовить с последующей защитой творческие работы на тему:

1. Презентация ассортимента холодных закусок централизованной выработки для снабжения ими доготовочных предприятий и буфетов-раздаточных с представлением технологических схем их производства
2. Презентация ассортимента супов централизованной выработки для снабжения ими доготовочных предприятий и буфетов-раздаточных с представлением технологических схем их производства
3. Презентация ассортимента мясных и рыбных блюд централизованной выработки для снабжения ими доготовочных предприятий и буфетов-раздаточных с представлением технологических схем их производства
4. Презентация ассортимента гарниров и соусов централизованной выработки для снабжения ими доготовочных предприятий и буфетов-раздаточных с представлением технологических схем их производства
5. Презентация ассортимента сладких блюд (десертов) централизованной выработки для снабжения ими доготовочных предприятий и буфетов-раздаточных с представлением технологических схем их производства

### **Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; Д-1,2,3,4,5,6,7

### **Вопросы по собеседованию**

1. Для чего нужно диетическое питание?
2. Дайте характеристику диете, назначаемой при хроническом заболевании желудочно-кишечного тракта.
3. Перечислите продукты и блюда, рекомендуемые для диеты при хроническом заболевании печени.
4. Как приготавливают слизистый суп? Каково его назначение?
5. Какой тепловой обработке подвергают основные горячие блюда для диеты при хроническом заболевании печени?
6. Дайте характеристику варианта диеты с пониженным количеством белка (НБД) при хроническом заболевании почек.
7. Составьте технологическую схему приготовления суфле из рыбы.
8. Как приготавливают лимонно-яблочный напиток?
9. Дайте характеристику варианта диеты с пониженной калорийностью (НКД) при ожирении, связанном с нарушением обмена веществ.

...

### **Тестирование по теме:**

#### **1. Приемы тепловой обработки для основного варианта стандартной диеты:**

- А. Варка на пару
- Б. Жарка основным способом

- В. Запекание
- Г. Жарка – гриль
- Д. Жарка во фритюре
- Е. Жарка в жарочном шкафу

**2. В диетическом и лечебном питании не используются следующие виды жира:**

- А. Сливочное масло
- Б. Топленое масло
- В. Кулинарный жир
- Г. Соевое масло
- Д. Маргарин
- Е. Растительное масло

**3. Продукты, не рекомендуемые для основной стандартной диеты:**

- А. Мясо отварное
- Б. Концентрированный бульон (фюме)
- В. Варено-копченые колбасы типа сервелата
- Г. Пудинг рыбный запеченный
- Д. Запеченные овощи
- Е. Кнели мясные

**4. Блюда рекомендуемые для диеты с механическим и химическим щажением**

- А. Пудинг творожный запеченный
- Б. Кнели рыбные
- В. Суп-пюре из риса
- Г. Биточки манные жареные
- Д. Тефтели тушеные в томатном соусе
- Е. Суп грибной

**5. Блюда с высоким содержанием пищевых волокон, рекомендуемые для низкокалорийной диеты:**

- А. Мусс на манной крупе
- Б. Каша из овсяных хлопьев с овсяными отрубями
- В. Пудинг из пшеничной крупы с сухофруктами паровой
- Г. Омлет с сыром
- Д. Суп-пюре рисовый
- Е. Хлебцы рыбные

...

**Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных ситуационных заданий с элементами презентации по теме «Блюда для диетического питания»**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами презентации

**Цели:**

- Практическая: приобретение умений и навыков,
- Учебная:
  - а. рациональная обработка сырья, с нормированием отходов и минимальными потерями питательных веществ,
  - б. отработка правильной техники нарезки различных видов сырья,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд диетического питания с учетом видов щажения,
  - г. подача приготовленных диетических блюд с обоснованием соответствующих диет
- д. проведения бракеража готовой продукции,
- Воспитательная: воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за выполнение задания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь (кастрюли с крышками, сковородки маленькие, сковородка большая, ножи, вилки, ложки, сито для



протирапия, стаканы, терка, лопатки металлические), посуда (тарелки глубокие и мелкие столовые, бульонные чашки и пирожковые тарелки, соусник, баранчики), технологическое оборудование (производственные столы, весы, электроплита, пароконвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания, технологические карты

**Приготовить:** 1. Бульон мясной прозрачный с кнелями, 2. Овощной суп с клецками, 3. Тефтели рыбные с рисом отварным и соусом томатным, 4. Рулет картофельный с мясом, 5. Суфле из кур, 6. Зразы из творога с изюмом и со сметаной

**Ход работы:**

1. Составить технологические карты на блюда по заданию (домашнее задание)
2. Определение последовательности технологических операций приготовления каждого блюда из задания (составить схему приготовления), (домашнее задание).
3. Произвести оценка качества полученного сырья.
4. Определить изменение массы различных продуктов при кулинарной обработке,
5. Усвоить особенности приготовления и подачи блюд на различных диетах,
6. Приготовление диетических блюд согласно задания с элементами организации рабочих мест для выполнения соответствующих операций,
7. Произвести оценку качества готовой кулинарной продукции, заполнить бракеражный журнал.

Защита работы.

**Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Блюда для диетического питания»
2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.
3. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания

**Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10; Д-1,2,3,4,5,6

**Вопросы для собеседования:**

1. Назовите ограничения в использовании отдельных продуктов при организации питания школьников.
2. Какая технология блюд рекомендуется для школьников? Расскажите о витаминизации блюд.
3. Каковы возрастные физиологические особенности развивающегося организма?
4. Чем отличается потребность детей в белках по сравнению со взрослыми?
5. Какова потребность детей в жирах?
6. Каким должно быть соотношение поли- и олигосахаридов в рационе детей?
7. Какова потребность детей в витаминах и минеральных веществах?
8. Каковы особенности питания учащихся общеобразовательных школ?
9. Охарактеризуйте виды щадящих рационов для больных школьников.
10. Каковы особенности питания детей в школах – интернатах спортивного профиля?
11. Каковы особенности питания учащихся СПУ?
12. Какие факторы влияют на питание учащихся СПУ?

...

**Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных ситуационных заданий с элементами презентации по теме «Блюда комплексного обеда для школьного питания»**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами презентации

### **Цели:**

- Практическая: приобретение умений и навыков,

- Учебная:

а. рациональная обработка сырья, с нормированием отходов и минимальными потерями питательных веществ,

б. отработка правильной техники нарезки различных видов сырья,

в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд школьного питания с учетом особенностей построения дневного рациона,

г. подача приготовленных школьных блюд с обоснованием соответствующего рациона

д. проведения бракеража готовой продукции,

- Воспитательная: воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за выполнение задания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь (кастрюли с крышками, сковородки маленькие, сковородка большая, ножи, вилки, ложки, сито для протирания, стаканы, терка, лопатки металлические), посуда (тарелки глубокие и мелкие столовые, бульонные чашки и пирожковые тарелки, соусник, баранчики), технологическое оборудование (производственные столы, весы, электроплита, пароконвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания, технологические карты

**Приготовить: блюда комплексного школьного обеда для группы школьников в возрасте от 11 до 16 лет**

### **Ход работы:**

1. Составить технологические карты на блюда по заданию (домашнее задание)

2. Определение последовательности технологических операций приготовления каждого блюда из задания (составить схему приготовления), (домашнее задание).

3. Произвести оценка качества полученного сырья.

4. Определить изменение массы различных продуктов при кулинарной обработке,

5. Усвоить особенности приготовления и подачи блюд для школьного питания с учетом возрастной категории,

6. Приготовление блюд школьного питания согласно задания с элементами организации рабочих мест для выполнения соответствующих операций,

7. Произвести оценку качества готовой кулинарной продукции, заполнить бракеражный журнал.

Защита работы.

### **Рефераты с элементами презентации**

1. Презентация ассортимента холодных блюд и закусок для организации школьного питания с предложением технологических карт, технологических схем приготовления конкретных представителей этой группы кулинарной продукции с предложением оформления внешнего вида данной продукции

2. Презентация ассортимента супов для организации школьного питания с предложением технологических карт, технологических схем приготовления конкретных представителей этой группы кулинарной продукции с предложением оформления внешнего вида данной продукции

3. Презентация ассортимента рыбных блюд для организации школьного питания с предложением технологических карт, технологических схем приготовления конкретных представителей этой группы кулинарной продукции с предложением оформления внешнего вида данной продукции

4. Презентация ассортимента мясных блюд для организации школьного питания с предложением технологических карт, технологических схем приготовления конкретных представителей этой группы кулинарной продукции с предложением оформления внешнего вида данной продукции

5. Презентация ассортимента овощных блюд и гарниров для организации

школьного питания с предложением технологических карт, технологических схем приготовления конкретных представителей этой группы кулинарной продукции с предложением оформления внешнего вида данной продукции

6. Презентация ассортимента блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для организации школьного питания с предложением технологических карт, технологических схем приготовления конкретных представителей этой группы кулинарной продукции с предложением оформления внешнего вида данной продукции

....

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Блюда для школьного питания»

2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.

3. Работа со сборником рецептов блюд школьного питания. Выделить группу продуктов, запрещенных к использованию в кулинарной практике для организации школьного питания

#### **Тема 23. Принципы составления меню**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6,7,8,9; Д-1,2,3,4,5,6,7

#### **Вопросы по собеседованию:**

1. В чем заключается оперативное планирование доготовочных и заготовочных предприятий?

2. Какие элементы включает оперативное планирование?

3. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?

4. Что такое плановое меню и каково его назначение?

5. На основании чего составляется наряд-заказ и зачем?

6. Перечислите основные виды меню и их характеристики

7. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?

8. Как располагаются алкогольные и безалкогольные напитки в винной карте?

9. Как ведется оперативный контроль над производством?

10. Назовите виды нормативной документации предприятия общественного питания

11. Как составляются технологические карты?

12. В чем особенность технико-технологических карт?

13. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.

....

**Лабораторно-практическое занятие с решением комплексных ситуационных заданий с элементами презентации по теме «Авторские блюда в ресторанной практике»**

**Метод проведения** – деловая игра с элементами презентации

#### **Цели:**

- Практическая: приобретение умений и навыков,

- Учебная:

а. рациональная обработка сырья, с нормированием отходов и минимальными потерями питательных веществ,

б. отработка правильной техники нарезки различных видов сырья,

в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд авторской кухни,

г. подача приготовленных авторских блюд с обоснованием специфики и особенностей оформления (декора)

д. проведения бракеража готовой продукции,

- Воспитательная: воспитание любви к будущей профессии, умение работать в

коллективе, ответственность за выполнение задания

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь (кастрюли с крышками, сковородки маленькие, сковородка большая, ножи, вилки, ложки, сито для протирания, стаканы, терка, лопатки металлические), посуда (тарелки глубокие и мелкие столовые, бульонные чашки и пирожковые тарелки, соусник, баранчики), технологическое оборудование (производственные столы, весы, электроплита, пароконвектомат), сборник рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания, технологические карты

**Приготовить: разработанные самостоятельно студентами блюда с произвольным выбором кулинарных групп по одному наименованию для каждого**

**Ход работы:**

1. Составить технологические карты на блюда
2. Определение последовательности технологических операций приготовления блюда (составить схему приготовления), (домашнее задание).
3. Произвести оценка качества полученного сырья.
4. Определить изменение массы различных продуктов при кулинарной обработке,
5. Усвоить особенности приготовления и подачи авторских блюд,
6. Приготовление авторских блюд согласно задания с элементами организации рабочих мест для выполнения соответствующих операций,
7. Произвести оценку качества готовой кулинарной продукции, заполнить бракеражный журнал.

Защита работы.

### **Решение комплексных проблемных заданий методом кейс-стади**

**Кейс-стади № 1** - «Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий»

**Цель кейса** - Научиться планировать работу заготовочного предприятия и рассчитывать производственную программу при заданных параметрах; приобрести навыки самостоятельной работы с нормативными документами и оценить значимость теоретических знаний для специалиста общественного питания.

**Наглядные пособия:**

- Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Дело и сервис, 2001.
- Отчеты студентов с анализом работы заготовочного предприятия и заготовочных цехов крупных предприятий города.
- Слайд «Производственная программа заготовочного предприятия — это совокупность ассортимента и количества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, выпускаемых за основную смену».

**Исходные данные для составления программы:**

- ассортимент продукции;
- перечень технологических линий и участков в производственных цехах;
- сеть предприятий общественного питания в договорных отношениях поставки;
- объем полуфабрикатов.

Последовательность оперативного планирования производства заготовочного предприятия:

- получение заказов на полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия;
- обобщение заказов — составление наряда-заказа;
- передача одного экземпляра наряда-заказа дневного производственного плана в цех;
- второй экземпляр передается в экспедицию для комплектования заказа.

**Задание на дом:** - посетите предприятие общественного питания по месту жительства и изучите план-меню и меню.

**Кейс № 2** - «Составление плана-меню доготовочного предприятия»

(производственная программа)».

**Цель кейса:** научиться составлять производственную программу для предприятий общественного питания путем расчета количества блюд, распределения их по ассортиментам и заполнения плана-меню.

**Наглядные пособия:**

- Сборник рецептур.  
- Слайд 1 (определение) «Производственные программы различных типов предприятий общественного питания — доготовочных и работающих на сырье — это расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и снабжения буфетов, магазинов кулинарии и отпуска блюд на дом».

- Слайд 2 «Расчетное меню — перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд».

- Слайд 3 «Последовательность расчетов производственной программы»:

а. расчет числа потребителей;

б. расчет общего количества блюд;

в. расчет блюд по группам с учетом процентного соотношения различных блюд в столовых.

**Задание на дом:** Составьте производственную программу для кафетерия путем определения числа потребителей по оборачиваемости места в зале, применяя нормативные данные и методику расчета по соответствующим формулам.

**Кейс № 3 - «Составление плана-меню скомплектованных рационов для столовой при производственном предприятии»**

**Цель кейса:** научиться определять рацион питания, пользуясь списком блюд, графиком загрузки зала.

**Наглядные пособия:**

- Сборник рецептур.

- Слайд «Производственной программой различных типов предприятий общественного питания — доготовочных и работающих на сырье — является расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и снабжения буфетов, магазинов кулинарии и отпуска блюд на дом».

**Задание:**

Разработайте производственную программу (план-меню) для столовой при заводе. Столовая имеет зал на 200 посадочных мест, в котором реализуются скомплектованные рационы двух вариантов различных по составу блюд. Рабочие этого предприятия относятся к III группе интенсивности труда. Столовая работает на кулинарных полуфабрикатах.

**Кейс № 4 - «Расчет сырья по массе брутто и нетто для общедоступной столовой»**

**Цель кейса:** закрепить теоретические знания, научиться работать с нормативными документами, получать сырье из кладовой и оформлять документы, используя элемент деловой игры для проверки усвоения навыков работы с нормативными документами.

**Наглядные пособия:**

- Калькуляционные карты.

- Сборники рецептур.

- Образцы документов (требования, накладные).

**Задание:**

Рассчитайте необходимое количество сырья для работы предприятия на день, используя Справочник рецептур блюд и план-меню кейса № 2 «Составление плана-меню доготовочного предприятия».

**Кейс № 5 -** Работнику бухгалтерии бара выдается задание, где указываются номер рецептуры блюда и количество блюд.

**Задание:** Необходимо сделать расчет сырья для выполнения данного плана-меню, все расчеты занести в калькуляционную карту и передать заведующим производством.

**Задание на дом:** составьте меню для бара «Кабачок».

**Кейс № 6** - «Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов»

**Цель кейса:** закрепить теоретические знания, отвечая на вопросы и работая с нормативными документами при составлении производственной программы для кондитерского цеха.

На основе заявок, полученных диспетчерской службой кондитерского цеха:

- составьте наряд-заказ для кондитеров;
- определите потребности в сырье для выполнения задания, пользуясь Сборником рецептур часть 3 «Торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки»;
- заполните требование-накладную на получение сырья из склада для выполнения заказа.

Образец наряда-заказа прилагается и выдается преподавателем.

**Заявки:**

- от ресторана «Русь» на следующую продукцию: торт «Солнечная долина»: рецепт № 9, в количестве 10 шт., масса 1 кг; торт «Фруктово-ягодный»: рецепт № 8, в количестве 10 шт., масса 0,8 кг; торт «Березка»: рецепт № 5, в количестве 8 шт., масса 2 кг; торт «Березка»: рецепт № 5, в количестве 12 шт., масса 1 кг;

- от супермаркета «Северский»: торт «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой: рецепт № 12, в количестве 10 шт., масса 1 кг; торт «Паутинка»: рецепт № 31, в количестве 15 шт., масса 1 кг; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом: рецепт № 54, количество 50 шт., масса 45 г; кекс «Весенний»: рецепт № 88, в количестве 50 шт., масса 100 г.

**Задание на дом:** составьте меню для столовой согласно плану- меню из кейса № 2.

**Задания для самостоятельной работы**

1. Подготовить отчет по выполнению лабораторно-практического занятия по теме «Авторские блюда в ресторанной практике»

2. Оформить технологические карты и результаты бракеража по оценке кулинарной продукции.

3. Выполнить задания на дом по кейсам.

#### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Технология продукции общественного питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; сборник рецептур блюд диетического питания; сборник мучных и кондитерских изделий для предприятий; инвентарь; посуда; оборудование: электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектомат, взбивальная машина, мясорубка, блендеры, микроволновая печь, холодильники учебной лаборатории, натуральное сырье и продукты) – для лабораторных занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>3 семестр</b>														
<b>Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b> Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Р, Т, Отчет по ЛПЗ	10	-	<i>Входной контроль, собеседование, деловая игра, тестирование, реферат</i>
<b>Модуль II. Первичная обработка сырья</b> Тема 2. Обработка овощей и грибов	2	-	4	6	ИЛ/2	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., С, КСт, УЗ, Отчет по ЛПЗ	9	-	<i>собеседование, деловая игра, кейс-стади, решение учебных задач,</i>

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 3. Обработка рыбы	2	-	4	6	-	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., С, Р, УЗ, КСт, Отчет по ЛПЗ	9	-	собеседование, деловая игра, реферат, решение учебных задач, кейс-стади
Тема 4. Обработка мяса	2	-	4	6	ИЛ/2	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., С, Р, УЗ, КСт, Отчет по ЛПЗ	9	-	собеседование, деловая игра, решение учебных задач, кейс-стади, реферат
Тема 5. Обработка птицы и дичи	2	-	4	6	-	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., С, Т,УЗ, Отчет по ЛПЗ	9	-	собеседование, деловая игра, тестирование, решение учебных задач,
<b>Модуль III. Тепловая обработка продуктов</b>	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит., Д, Р	10	-	деловая игра, дискуссия, реферат
Тема 6. Приемы тепловой обработки														
Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов	2	-	4	6							Лит., КСт, Р, Т, Отчет по ЛПЗ, Кол	9,75		деловая игра, кейс-стади, тестирование, реферат, коллоквиум
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>65,75</b>		<b>зачет</b>
<b>Всего за 3 семестр</b>				<b>42</b>				<b>0,25</b>				<b>65,75</b>		<b>108</b>
<b>4 семестр</b>														
<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b>														
Тема 8. Супы	2	-	4	6							Лит., С, Т, Отчет по ЛПЗ, УЗ	10	-	собеседование, деловая игра, решение учебных задач, тестирование
Тема 9. Соусы	2	-	-	2	ИЛ/2						Лит., С, УЗ, Т	9	-	собеседование, тестирование, решение учебных задач,



Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 10. Овощные блюда и гарниры	2	-	4	6			-	-	-	-	Лит., С, Т, УЗ, Отчет по ЛПЗ	9	-	собеседование, деловая игра, решение учебных задач, тестирование
Тема 11. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	2	-	8	10		ДИ / 4	-	-	-	-	Лит., С, УЗ, Отчет по ЛПЗ	9	-	собеседование, деловая игра, решение учебных задач,
Тема 12. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	-	4	6		ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., С, Т, УЗ, Отчет по ЛПЗ	9	-	собеседование, деловая игра, решение учебных задач, тестирование
Тема 13. Блюда из мяса и мясных продуктов	2	-	4	6	ИЛ/2	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., С, Т, УЗ, Отчет по ЛПЗ	9	-	собеседование, деловая игра, решение учебных задач, тестирование
Тема 14. Блюда из домашней птицы и дичи	2	-	4	6			-	-	-	-	Лит., С, УЗ, КСт, Отчет по ЛПЗ, ТК	10,75	-	собеседование, деловая игра, решение учебных задач, кейс-стади, контрольная работа
<b>Итого</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>28</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>				<b>65,75</b>	<b>-</b>	<b>зачет</b>
<b>Всего за 4 семестр</b>				<b>42</b>				<b>0,25</b>				<b>65,75</b>		<b>108</b>
<b>5 семестр</b>														
<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b> Тема 15. Холодные блюда и закуски (холодные и горячие)	4	-	6	10	ИЛ / 2						Лит., С, УЗ, Отчет по ЛПЗ,	2		собеседование, деловая игра, решение учебных задач
Тема 16. Сладкие блюда	2	-	4	6							Лит., УЗ, Отчет по ЛПЗ,	2		деловая игра, решение учебных задач

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 17. Горячие и холодные напитки	2	-	2	4		ДИ / 2					Лит., С, УЗ, Отчет по ЛПЗ, КР, Т (по т. 15,16,17)	2		<i>собеседование, деловая игра, решение учебных задач, курсовая работа тестирование</i>
<b>Модуль V. Производство мучных изделий</b> Тема 18. Кондитерские и кулинарные изделия из теста	4	-	6	10		КСт / 2					Лит., С, УЗ, КСт, Отчет по ЛПЗ, КР, Т	2		<i>собеседование, деловая игра, кейс-стади решение учебных задач, курсовая работа, тестирование</i>
<b>Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей</b> Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия	4	-	6	10		КС / 4					Лит., Р, КСт, Отчет по ЛПЗ, КР	2		<i>деловая игра, круглый стол, реферат, кейс-стади, курсовая работа</i>
Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	4	-	-	4							Лит., Р, КР	2		<i>Реферат, курсовая работа</i>
Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания	4	-	6	10							Лит., С, Т, Отчет по ЛПЗ, КР	2		<i>собеседование, деловая игра, тестирование, курсовая работа</i>
Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ	2	-	6	8							Лит., С, Р, Отчет по ЛПЗ, КР	2		<i>собеседование, деловая игра, реферат, курсовая работа</i>

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 23. Принципы составления меню	2	-	6	8	ИЛ / 2	-					Лит., С, КСт, КР	3,5		<i>собеседование, деловая игра, кейс-стади, курсовая работа</i>
<b>Итого</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>70</b>	<b>4</b>	<b>8</b>						<b>19,5</b>		
<b>Курсовая работа</b>							<b>0,5</b>	<b>1</b>				<b>18</b>		защита курсовой работы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Экзамен</b>							-	-	<b>2</b>	<b>0,35</b>			32,65	экзамен
<b>Всего за 5 семестр</b>				<b>70</b>	-	-	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	-	37,5	32,65	<b>144</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>56</b>	<b>-</b>	<b>98</b>	<b>154</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,5</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	<b>-</b>	<b>169</b>	<b>32,65</b>	<b>360</b>

Тематический план дисциплины «Технология продукции общественного питания» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 3.

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Установочная сессия</b>														
Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания Модуль II. Первичная обработка сырья	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., С, УЗ	66	-	собеседование, решение учебных задач, контрольная работа
Модуль III. Тепловая обработка продуктов Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд	2	-	8	10	ИЛ/2	ДИ / 4	-	-	-	-	Лит., С, УЗ, Отчет по ЛПЗ	66	-	собеседование, решение учебных задач контрольная работа
<b>Итого</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>4</b>						<b>132</b>		<b>144</b>
<b>Зимняя сессия</b>														
Модуль V. Производство мучных изделий	2	-	4	6	ИЛ/2	ДИ / 4					Лит., С, УЗ, Отчет по ЛПЗ, КР	46	-	собеседование, решение учебных задач, курсовая работа
Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей	2	-	4	6						-	Лит., С, КСт, Отчет по ЛПЗ, КР	46	-	собеседование, кейс-стади, курсовая работа

Продолжение таблицы 3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Итого</b>	4	-	8	12	2	4		0,25				92	3,75	<i>зачет</i> 108
<b>Летняя сессия</b>														
<b>Курсовая работа</b>						-	-	-	-	-	Лит., курсовая работа	18 / 80,5	-	
<b>Экзамен</b>						-	0,5	1	2	0,35			5,65	
<b>Итого:</b>			-				0,5	1	2	0,35	-	98,5	5,65	108
<b>Всего по дисциплине</b>	8	-	16	24	-	-	0,5	1,25	2	0,35	-	322,5	9,4	360

Тематический план изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ		формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>4 семестр</b>														
<b>Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b> Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., Р,Т	10	-	<i>Р, тест</i>
<b>Модуль II. Первичная обработка сырья</b> Тема 2. Обработка овощей и грибов	2	-	4	6	ИЛ/2	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., Т,УЗ, Отчет по ЛПЗ	10	-	<i>УЗ, тест, отчет по ЛПЗ</i>
Тема 3. Обработка рыбы	2	-	4	6	-	КСТ / 2	-	-	-	-	Лит., Т,УЗ, Отчет по ЛПЗ	10	-	<i>УЗ, тест, отчет по ЛПЗ</i>
Тема 4. Обработка мяса	2	-	4	6	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., Т,УЗ, Отчет по ЛПЗ	10	-	<i>УЗ, тест, отчет по ЛПЗ</i>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 5. Обработка птицы и дичи	2	-	4	6	-	ДИ / 2	-	-	-	-	Лит., Т,УЗ, Отчет по ЛПЗ	11	-	УЗ, тест, отчет по ЛПЗ
<b>Модуль III. Тепловая обработка продуктов</b>														
Тема 6. Приемы тепловой обработки	2	-	4	6	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Р	12	-	Устный опрос, Р
Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов											Отчет по ЛПЗ, Кол	12,75		Отчет по ЛПЗ, Кол., тест
<b>Итого:</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>75,75</b>		<b>зачет</b>
<b>Всего за 4 семестр</b>				<b>32</b>				<b>0,25</b>				<b>75,75</b>		<b>108</b>
<b>5 семестр</b>														
<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b>														
Тема 8. Супы	2	-	4	6			-	-	-	-	Отчет по ЛПЗ, Т, ТТК	10	-	Тест, Отчет по ЛПЗ, ТТК
Тема 9. Соусы	2	-	-	2	ИЛ/2		-	-	-	-	УЗ, Т	9	-	УЗ, Тест
Тема 10. Овощные блюда и гарниры	2	-	4	6			-	-	-	-	Отчет по ЛПЗ, Т, ТТК, УЗ	10	-	Тест, Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ
Тема 11. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	2	-	-	2		ДИ / 2	-	-	-	-	ТТК, УЗ	10	-	УЗ, ТТК,
Тема 12. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	-	4	6		ДИ / 2	-	-	-	-	Отчет по ЛПЗ, Т, ТТК, УЗ	10	-	Тест, Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ
Тема 13. Блюда из мяса и мясных продуктов	4	-	4	6	ИЛ/2	ДИ / 2	-	-	-	-	Отчет по ЛПЗ, Т, ТТК, УЗ	10	-	Тест, Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ
Тема 14. Блюда из домашней птицы и дичи	2	-	4	6			-	-	-	-	Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ	10,75	-	Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ, контрольная работа
<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>38</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>69,75</b>	<b>-</b>	<b>зачет</b>
<b>Всего за 5 семестр</b>				<b>38</b>				<b>0,25</b>				<b>69,75</b>		<b>108</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>6 семестр</i>														
<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b> Тема 15. Холодные блюда и закуски (холодные и горячие)	2	-	4	6	ИЛ / 2	ДИ / 2					Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ, Т	5		<i>Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ, тест</i>
Тема 16. Сладкие блюда	2	-	4	6							Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ, Т	5		<i>Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ, тест</i>
Тема 17. Горячие и холодные напитки	2	-	-	2							Р, Т, ИДЗ	5		<i>Р, тест, проверка ИДЗ</i>
<b>Модуль V. Производство мучных изделий</b> Тема 18. Кондитерские и кулинарные изделия из теста	2	-	4	6							Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ, ИДЗ	5		<i>Отчет по ЛПЗ, ТТК, УЗ, проверка ИДЗ</i>
<b>Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей</b> Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия	2	-	4	6		ДИ / 4					Отчет по ЛПЗ, Р, ТТК, УЗ, Т, ИДЗ	5		<i>Тест, Отчет по ЛПЗ, ТТК, Р, УЗ, проверка ИДЗ</i>
Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	2	-	-	2							Р, ИДЗ	5		<i>Р, проверка ИДЗ</i>
Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания	2	-	4	6							Отчет по ЛПЗ, ТТК, Т, ИДЗ	5		<i>Отчет по ЛПЗ, ТТК, тест, проверка ИДЗ</i>
Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ	2	-	4	6							Отчет по ЛПЗ, ТТК, Р, ИДЗ	5		<i>Отчет по ЛПЗ, ТТК, Р, проверка ИДЗ</i>
Тема 23. Принципы составления меню	2	-	-	2	ИЛ / 2	-					ТТК, УЗ, Т, ИДЗ	7,5		<i>ТТК, УЗ, тест, проверка ИДЗ</i>
<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>4</b>						<b>47,5</b>		
<b>Курсовая работа</b>							<b>0,5</b>	<b>1</b>				<b>18</b>		защита
<b>Экзамен</b>							-	-	<b>2</b>	<b>0,35</b>			32,65	экзамен
<b>Всего за 6 семестр</b>				<b>42</b>	-	-	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	-	65,5	32,65	<b>144</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>64</b>	<b>112</b>	-	-	<b>0,5</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>0,35</b>	-	<b>211</b>	<b>32,65</b>	<b>360</b>



\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Технологии продукции общественного питания» определены в «Методическом пособии по проведению лабораторно-практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) определяются преподавателем, ведущим занятия по дисциплине, эмпирически.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
ДИ	Подготовка к деловой игре
С	Подготовка к собеседованию
ИЛ	Интерактивная лекция
Д	Подготовка к дискуссии
КСт	Кейс-стади
КС	Подготовка к круглому столу
Лит	Работа с литературой
Р	Реферат
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю
Отчет по ЛПЗ	Отчет по лабораторно-практическому занятию
Кол	Коллоквиум
УЗ	Решение учебных задач
КР	Подготовка к курсовой работе

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология продукции общественного питания» разработан в соответствии с требованиями в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Технологии продукции общественного питания» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Технологии продукции общественного питания», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

**1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1. Кулинарная продукция – это:**

- А. изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- Б. пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- В. совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов

Г. нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

**2. Физиологическая ценность продукции определяется:**

А. количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления

Б. качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава

В. наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

Г. ингредиентным составом данной продукции

**3. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:**

А. Вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий

Б. Привлечение к уголовной ответственности

В. Разработка проектов пищевых предприятий

**Г. Гигиенический мониторинг**

**4. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением санитарных правил и норм при:**

А. Внедрении рационального питания населения

Б. Контроле за витаминизацией готовых блюд

**В. Перспективном планировании развития пищевой промышленности**

Г. Разработке основ рационального питания

**5. Услуги общественного питания – это**

А. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции

Б. совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания

В. результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга

Г. совокупность видов деятельности, относящихся к типу предприятия общественного питания

**2 Тематика курсовых работ**

Согласно учебному плану, по дисциплине «Технология продукции общественного питания» предусмотрена курсовая работа.

Примерная тематика курсовых работ:

1. Разработка комплекта технологической документации для проектирования рабочей столовой на 250 мест

2. Разработка комплекта технологической документации для проектирования суши-бара на 50 мест

3. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе-молодежного на 75 мест

4. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана русской кухни на 100 мест

5. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана мясной кухни на 80 мест

6. Разработка комплекта технологической документации для проектирования рыбного ресторана на 100 (80) мест

7. Разработка комплекта технологической документации для проектирования общедоступной столовой на 100 (170, 200) мест

8. Разработка комплекта технологической документации для проектирования шашлычной на 60 мест

9. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана с немецкой кухней на 50 мест

10. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе «Дары Кубани» на 100 мест.

11. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана славянской кухни «Славянка» на 150 мест.
12. Разработка комплекта технологической документации для проектирования диетической столовой на 75 мест
13. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пивного бара на 50 мест.
14. Разработка комплекта технологической документации для проектирования закусочной общего типа на 50 мест
15. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана высшего класса на 75 мест
16. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пиццерии на 80 мест
17. Разработка комплекта технологической документации для проектирования столовой на 200 мест, работающей вечером по типу ресторана
18. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе на 75 (150) мест
19. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кофейни «Шоколадница» на 40 мест
20. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе на 32 посадочных места в культурно-спортивном комплексе
21. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана итальянской кухни 1 класса на 100 мест
22. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана японской кухни на 60 мест
23. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пивного ресторана на 190 посадочных мест при гостинице г. Туапсе
24. Разработка комплекта технологической документации для проектирования школьной столовой на 70 посадочных мест
25. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе «Морской волк» на 54 посадочных места
26. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана высшего класса «Царский двор» на 160 посадочных мест
27. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пищеблока на 200 мест санаторно-оздоровительного комплекса
28. Разработка комплекта технологической документации для проектирования детского кафе на 60 мест
29. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана класса люкс на 80 посадочных мест
30. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана грузинской кухни высшего класса на 300 посадочных мест
31. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана европейской кухни 1 класса на 100 мест
32. Разработка комплекта технологической документации для проектирования рабочей столовой при металлургическом заводе на 200 мест
33. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе с мексиканской кухней на 50 мест
34. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе с китайской кухней на 60 мест
35. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе – кондитерской на 100 мест. Организация выпуска готовой продукции в кондитерском цехе
36. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана мясной кухни 1 класса на 100 мест

37. Разработка комплекта технологической документации для проектирования закусочной «Блинная» на 40 мест
38. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана кавказской кухни 1 класса на 50 мест
39. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана узбекской кухни «Сказки Востока» на 82 места и кальянной на 20 мест
40. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе «Солнечная Долина» на 55 мест и чайной на 36 мест
41. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана русской кухни высшего класса на 150 мест.
42. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана украинской кухни высшего класса на 70 посадочных мест
43. Разработка комплекта технологической документации для проектирования столовой при ВУЗе на 100 мест
44. Разработка комплекта технологической документации для проектирования семейного ресторана 1 класса на 60 мест
45. Разработка комплекта технологической документации для проектирования привокзального ресторана «Дорожный» 1 класса на 60 мест
46. Разработка комплекта технологической документации для проектирования диетической столовой на 100 мест
47. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пищеблока на 200 мест при школе «Олимпийского резерва»
48. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пищеблока на 500 мест детского оздоровительного комплекса «Сигнал» с. Кабардинка
49. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе «Сластена» на 80 мест
50. Разработка комплекта технологической документации для проектирования офисного кафе закрытого типа 76 мест с самообслуживанием
51. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана рыбной кухни на 75 мест
52. Разработка комплекта технологической документации для проектирования ресторана греческой кухни на 100 мест
53. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе-клуб «Банк» на 50 мест
54. Разработка комплекта технологической документации для проектирования бара на 100 мест
55. Разработка комплекта технологической документации для проектирования школьной столовой на 150 мест
56. Разработка комплекта технологической документации для проектирования шашлычной на 80 мест
57. Разработка комплекта технологической документации для проектирования пиццерии на 100 мест
58. Разработка комплекта технологической документации для проектирования кафе «Бриз» на 85 мест
59. Разработка комплекта технологической документации для проектирования комбината питания на 80 мест пансионата

.....

### 3 Вопросы к зачету по 3 семестру (темы 1 – 7)

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1	Характеристика стадий производства кулинарной продукции
2	Ассортимент и классификация продукции общественного питания
3	Нормативная, технологическая документация применяемая на производстве

	предприятий общественного питания.
4	Тенденции расширения ассортимента продукции общественного питания
5	Классификация способов обработки сырья и полуфабрикатов, применяемых на предприятиях общественного питания
6	Характеристика отдельных приемов: механических и гидромеханических.
7	Характеристика отдельных приемов: биохимических и химических.
8	Классификация приемов тепловой обработки. Основные приемы: варка и жарка.
9	Характеристика приемов варки. Виды варки: варка основным способом; припускание (в собственном соку и с добавлением жидкости, нагрев в электромагнитном поле высокой частоты).
10	Физико-химическое обоснование СВЧ — нагрева; при повышенном давлении; при пониженной температуре; варка паром.
11	Характеристика приемов жарения. Виды жарки: основным способом, в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне (на решетке, вертеле).
12	Способы интенсификации тепловой обработки продуктов с использованием новых электрофизических методов: инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева
13	Комбинированные приемы тепловой обработки: тушение; запекание; брезирование; варка с последующей обжаркой.
14	Вспомогательные приемы тепловой обработки: пассерование; бланширование (ошпаривание); опаливание.
15	Схема технологического процесса обработки овощей.
16	Обработка картофеля и корнеплодов в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля. Физико-химические основы сульфитации и других способов предохранения очищенного картофеля от потемнения.
17	Обработка капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени в зависимости от кулинарного использования. Требования к качеству, условия, сроки хранения и транспортировки полуфабрикатов
18	Промышленные способы обработки овощей. Требования к качеству, условия, сроки хранения и транспортировки полуфабрикатов.
19	Обработка и использование замороженных, сушеных, квашеных и соленых овощей.
20	Пищевые отходы овощей и их использование.
21	Потери пищевых веществ при обработке овощей и мероприятия по их сокращению.
22	Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.
23	Характеристика поступающего рыбного сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба.
24	Оттаивание мороженой рыбы. Физико-химическое обоснование рекомендуемых режимов размораживания. Вымачивание соленой рыбы.
25	Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования, особенности разделки некоторых видов рыбы (налима, угря, сома, наваги, миноги, трески, камбалы, маринки).
26	Обработка рыб осетровых пород, особенности обработки стерляди.
27	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания: целыми тушками, звеньями, порционными кусками.
28	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.
29	Приготовление полуфабрикатов для жаренья. Виды полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом, во фритюре и на открытом огне. Различные способы панирования рыбы.
30	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы. Виды рубленых

	полуфабрикатов из рыбы.
31	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбы и рыбных полуфабрикатов.
32	Пищевые рыбные отходы и их использование.
33	Нерыбные продукты моря. Характеристика поступающего сырья. Обработка и кулинарное использование кальмаров, осьминогов, устриц, мидий, морского гребешка, крабов, омаров, лангустов, креветок, трепангов, морской капусты.
34	Характеристика, поступающего мясного сырья.
35	Схема технологического процесса первичной обработки мяса: размораживание, физико-химическое обоснование рекомендуемых режимов размораживания мяса; обмывание, срезание клейм, обсушивание, разделка туш, обвалка, зачистка полученных частей.
36	Разделка полутуши крупного рогатого скота. Технологическое использование различных частей туши в зависимости от количества и морфологического строения внутримышечной соединительной ткани.
37	Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
38	Разделка туш мелкого скота. Кулинарное использование частей туш.
39	Приготовление полуфабрикатов из частей туш мелкого скота: крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
40	Приготовление мясной натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
41	Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Роль компонентов в составе котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
42	Субпродукты, их обработка, кулинарное использование, приготовление полуфабрикатов из них. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.
43	Обработка поросят, кроликов.
44	Обработка мяса диких животных.
45	Обработка и использование мясных костей.
46	Централизованное производство мясных полуфабрикатов и их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов и субпродуктов.
47	Характеристика поступающего сырья в виде сельскохозяйственной птицы и дичи.
48	Схема технологического процесса обработки птицы и дичи. Обработка птицы.
49	Особенности первичной обработки дичи.
50	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками (заправка, фарширование, шпигование дичи); порционных полуфабрикатов из филе (снятие и зачистка филе).
51	Приготовление натуральных, панированных и фаршированных полуфабрикатов; мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
52	Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и дичи и полуфабрикатов из них.
53	Пищевые отходы из птицы, их обработка и кулинарное использование.
54	Централизованное производство полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия, сроки хранения и транспортировки.
55	Значение тепловой обработки продуктов. Понятие о термовлагопереносе.

56	Изменение белков. Понятие о денатурации (тепловой, поверхностной) и свертывании белков пищевых продуктов. Изменения свойств нативных белков, вызванные денатурацией.
57	Белки мяса, птицы, рыбы. Строение мышечной и соединительной ткани. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд.
58	Изменение белков соединительной ткани мяса. Кулинарное использование глютиновых студней. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин и связанные с этим кулинарные приемы. Размягчители мяса.
59	Изменение массы мяса и рыбы при тепловой обработке.
60	Белки молока, их изменения при кулинарной обработке.
61	Состав и свойства белков куриного яйца, их изменения при кулинарной обработке.
62	Влияние тепловой обработки на белки овощей, фруктов и зерномучных продуктов.
63	Изменение углеводов. Глубокий, распад сахаров (брожение теста, карамелизация, реакция меланоидинообразования). Кулинарное использование этих процессов.
64	Ферментативный и кислотный гидролиз крахмала. Декстринизация крахмала. Образование пиродекстринов при обжаривании и выпечке кулинарных изделий, при пассеровании муки.
65	Клейстеризация крахмала. Состояние клейстеризованного крахмала в кулинарных изделиях, увеличение содержания водорастворимых веществ. Старение клейстеризованного крахмала.
66	Модифицированные крахмалы и их применение в кулинарной практике.
67	Ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов.
68	Углеводы клеточных стенок, их состав. Действие тепловой обработки на углеводы клеточных стенок и обуславливаемое этим понижение прочности паренхимной ткани растительных продуктов.
69	Изменение консистенции картофельного пюре при протирании вареного картофеля в горячем и холодном виде.
70	Влияние температуры, реакции среды, свойств продукта на скорость понижения прочности паренхимной ткани.
71	Изменение жиров. Свойства жира, определяющие его кулинарное использование. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.
72	Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, омыление эмульгированного жира).
73	Количественные изменения жиров при жаренье (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание). Окисление, глубокие качественные изменения жира при длительном нагревании, перегреве. Изменение фритюрного жира.
74	Изменение витаминов. Жиро- и водорастворимые витамины (А, В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , РР, С и другие), их изменения при первичной и тепловой обработке продуктов. Окислительно-восстановительный процесс витамина «С». Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке. Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания.
75	Изменение цвета продуктов. Изменение естественных пигментов. Пигменты водорастворимые и жирорастворимые.

#### **Практические задания (задачи) к зачету:**

1. Рассчитать массу нетто и количество отходов при холодной обработке 90 кг картофеля.
2. Рассчитать разницу в количестве порций при приготовлении морковных котлет по I колонке рецептуры при поступлении 30 кг моркови в декабре и марте.

3. Необходимо приготовить 30 порций тушеной моркови с рисом и черносливом по I колонке рецептуры. Возможно ли это в марте при наличии 3 кг моркови?
4. Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля в ноябре для пюре картофельного, приготовленного по рецептуре, которое необходимо в качестве гарнира для 20 порций мяса, жаренного крупным куском, по I колонке рецептуры.
5. Рассчитать количество пудинга из моркови по I колонке рецептуры, которое можно приготовить в октябре из 12 кг моркови.
6. Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления картофельного пюре по рецептуре в ноябре, которое необходимо в качестве гарнира для тушеного мяса по II колонке рецептуры.
7. Рассчитать количество порций отварного картофеля, которое можно приготовить из 200 кг картофеля, по I колонке рецептуры в марте.
8. Рассчитать разницу в количестве порций при приготовлении котлет свекольных по III колонке рецептуры при поступлении 50 кг свеклы в мае и октябре.
9. Рассчитать массу нетто и количество отходов при холодной обработке 180 кг картофеля в октябре.
10. Необходимо приготовить 20 порций свекольных котлет по II колонке рецептуры. Возможно ли это в апреле при наличии 4 кг свеклы?
11. Рассчитать массу брутто трески потрошенной обезглавленной мелкой для приготовления 76 порций рыбы по-русски по I колонке рецептуры.
12. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 30 кг трески потрошенной обезглавленной мелкой и такого же количества окуня крупного потрошенного обезглавленного для приготовления рыбы жареной по рецептуре.
13. Рассчитать, какое количество порций рыбы, запеченной с яйцом, по II колонке рецептуры можно приготовить при поступлении 16 кг потрошенной обезглавленной мелкой трески.
14. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 19 кг потрошенной обезглавленной мелкой трески и 19 кг потрошенного обезглавленного крупного морского окуня для приготовления рыбы, запеченной в красном соусе с луком и грибами, по рецептуре.
15. Рассчитать количество порций жареной рыбы, которое можно приготовить по III колонке рецептуры при поступлении 50 кг неразделанного среднего карпа.
16. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 22 кг потрошенной обезглавленной крупной трески и такого же количества мелкой для приготовления рыбы (филе) отварной по рецептуре.
17. Каких блюд можно приготовить больше и на сколько: рыбы по-русски по II колонке рецептуры или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по I колонке рецептуры при наличии 30 кг потрошенной обезглавленной мелкой трески?
18. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 17 кг судака неразделанного мелкого для приготовления рыбы (филе), припущенной по рецептуре.
19. Каких блюд можно приготовить больше и на сколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино, по рецептуре или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры при наличии 58 кг потрошенной обезглавленной мелкой трески?
20. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 24 кг неразделанного мелкого судака для приготовления рыбы, жаренной в тесте, по рецептуре.
21. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 280 кг говядины 2-й категории.
22. Необходимо приготовить 40 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, по III колонке рецептуры. Возможно ли это при наличии 6 кг грудинки бараньей 2-й категории с реберной костью?
23. Рассчитать количество говядины 2-й категории для приготовления 80 порций лангета по II колонке рецептуры.
24. Рассчитать потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 36 порций почек по-русски по II колонке рецептуры, если имеются



телячьи почки охлажденные.

25. Рассчитать количество обрезной свинины для получения 120 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

26. Рассчитать количество порций натуральных котлет, которое можно приготовить по III колонке рецептуры из 25 кг свиной корейки (свинина мясная).

27. Рассчитать количество субпродукта для приготовления 40 порций жаренной с жиром печени по I колонке рецептуры, если имеется печень говяжья мороженая.

28. Мясной цех вырабатывает 50 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 60 кг свинины жирной на костях?

29. Рассчитать количество свинины жирной для приготовления 30 порций шашлыка по II колонке рецептуры.

30. Рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.

31. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработанной птицы равна 40 кг.

32. Сколько порций плова из курицы № 705 по первой колонке можно приготовить из 31 кг кур полупотрошенных первой категории?

33. Определить массу жареных индейки полупотрошенной, если масса в полуфабрикате равна 50 кг (обжаривались целиком).

34. Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.

35. Рассчитать массу брутто индейки полупотрошенной первой категории для 100 порций индейки отварной № 697 по второй колонке.

36. Сколько порций котлет рубленых № 732 можно приготовить по первой колонке из 25 кг курицы полупотрошенной второй категории, если используется мякоть без кожи?

#### Вопросы к зачету по 4 семестру (темы 8 – 14)

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1	Значение супов в рационе питания. Классификация супов.
2	Бульоны как основа первых блюд, их сравнительная характеристика. Способы варки бульонов, норма продуктов для различных бульонов. Норма бульона на порцию супа. Приготовление бульона из бульонных кубиков, замороженного полуфабриката костного бульона.
3	Заправочные супы. Общие приемы приготовления: подготовка гарниров, порядок их закладки, заправка супов, доведение до вкуса, правила отпуска. Виды заправочных супов. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
4	Щи, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск щей из свежей, квашеной капусты, суточных, зеленых, и др. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
5	Борщи, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск борщей: московского, флотского, украинского. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
6	Рассольники, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск рассольников: ленинградского и домашнего. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
7	Солянки, их характеристика, разновидности. Приготовление и отпуск солянки мясной сборной жидкой, рыбной и грибной. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
8	Супы овощные, крупяные, с бобовыми и мучными продуктами, их характеристика. Приготовление и отпуск супов: картофельных, овощного,

	крестьянского, горохового, с домашней лапшой, крупами и макаронными изделиями. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
9	Супы-пюре, их характеристика. Общие приемы приготовления супов-пюре и супов-кремов из овощей, круп, бобовых и мясных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
10	Приготовление и отпуск супов-пюре из картофеля, моркови, цветной капусты, помидоров, риса, зеленого горошка, гороха, кур и печени. Требования к качеству, условия и сроки хранения
11	Прозрачные супы, их характеристика. Особенности приготовления и отпуска прозрачных бульонов: мясного, куриного, рыбного, бульона-борщок. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении. Гарниры к прозрачным бульонам. Требования к качеству, условия и сроки хранения
12	Приготовление и отпуск молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
13	Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, борща холодного, свекольника, щей зеленых. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
14	Сладкие супы. Приготовление и отпуск супов из свежих плодов и ягод, сухофруктов. Гарниры к сладким супам. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
15	Национальные супы. Приготовление и отпуск супов: харчо, чихиртма, пити и др. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
16	Особенности приготовления супов из концентратов и консервов. Использование быстрозамороженных блюд в предприятиях общественного питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов.
17	Значение соусов в питании. Принципы подбора соусов к блюдам. Классификация соусов.
18	Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов, пассерование муки.
19	Мясные соусы. Приготовление и использование основного красного соуса. Процессы, происходящие при приготовлении соуса. Производные красного соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
20	Приготовление и использование белого мясного соуса. Процессы, происходящие при приготовлении соуса. Производные белого мясного соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
21	Рыбные соусы. Приготовление и использование рыбного основного соуса. Производные рыбного основного соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
22	Грибные соусы. Приготовление и использование соуса грибного, грибного с томатом, грибного кисло-сладкого. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
23	Сметанные соусы. Приготовление и использование основного сметанного соуса: натурального, с белым соусом. Производные сметанного соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
24	Молочные соусы. Приготовление и использование молочных соусов различной консистенции (жидкого, средней густоты, густого), сладкого с луком. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
25	Соусы на сливочном масле. Физико-химическая структура соусов на сливочном масле. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
26	Приготовление и использование польского соуса натурального и с белым

	соусом, сухарного, голландского соуса натурального и с белым соусом. Производные голландского соуса. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск
27	Приготовление и использование масляных смесей.
28	Соусы на растительном масле. Физико-химическая структура соусов на растительном масле. Наполнители и эмульгаторы, их роль при приготовлении соуса майонез. Приготовление майонеза. Причины отмасливания соуса и способы восстановления эмульсии. Производные соуса майонез. Использование соуса майонез и его производных. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
29	Заправки, их физико-химическая структура. Приготовление и использование заправок.
30	Соусы на уксусе. Приготовление и использование маринада с томатом и без томата, соуса – хрен. Приготовление горчицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения, отпуск готовых соусов.
31	Централизованное производство соусных полуфабрикатов: концентрированного бульона (фюме), соусной пасты. Использование готовых соусов промышленного производства и концентратов соусов в предприятиях общественного питания, быстрозамороженных соусов.
32	Значение овощных блюд и гарниров в питании.
33	Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Понятие о простых и сложных гарнирах.
34	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.
35	Общие правила варки овощей, способы варки отдельных видов овощей (зеленых, быстрозамороженных, сушеных).
36	Блюда и гарниры из вареных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
37	Припускание овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
38	Правила жарения овощей. Поглощение жира растительными продуктами. Блюда и гарниры из жареных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
39	Приготовление и использование различных видов картофеля жареного: из сырого, отварного, во фритюре (фри, пай, стружка, суфле, чипсы), во фритюре до полуготовности. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
40	Приготовление и отпуск жареных кабачков, баклажан, тыквы, помидоров, лука «фри», зелени «фри», шницеля из капусты, капусты белокочанной жареной. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
41	Приготовление и отпуск картофельных котлет, крокет, зраз, морковных, свекольных и капустных котлет. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
42	Блюда и гарниры из тушеных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
43	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
44	Использование полуфабрикатов промышленного производства в предприятиях общественного питания.
45	Приготовление и отпуск грибов в сметане, грибов, жаренных с картофелем. Требования к качеству. Условия и сроки хранения грибных блюд и гарниров.
46	Причины изменения массы овощей при тепловой обработке, нормы потерь.

47	Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и принципы их подбора к блюдам.
48	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
49	Общие правила варки каш. Приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких. Требования к качеству блюд.
50	Приготовление и отпуск изделий из каш: запеканок, крупеника, пудингов, котлет, биточков, клецок, манника. Требования к качеству блюд.
51	Приготовление и отпуск блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В. Требования к качеству блюд.
52	Способы варки макаронных изделий. Приготовление и отпуск блюд из отварных и запеченных макаронных изделий. Требования к качеству блюд.
53	Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения их массы и объема при варке.
54	Рецептуры и технологические схемы производства сырников, запеканок и пудингов из творога, яичниц, омлетов, яичной каши и других блюд. Требования к качеству, сроки и условия реализации.
55	Значение рыбных блюд в питании. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы к отварной рыбе. Приготовление и отпуск рыбы отварной с соусами: голландским, польским, белым с каперсами. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
56	Припускание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из припущенной рыбы: рыба паровая, в соусе с белым вином, в рассоле, по-русски в томате. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
57	Способы жаренья рыбы. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы: рыба жареная (основным способом), по-ленинградски, зразы донские, рыба «фри», с зеленым маслом, в тесте, «грилье», на вертеле. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
58	Запекание рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы: рыба по-русски, по-московски, в сметанном соусе, солянка рыбная на сковороде. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
59	Блюда из рубленой рыбы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, кнели. Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
60	Приготовление и отпуск блюд из тушеной рыбы (рыба в томатном соусе с овощами). Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд
61	Блюда из раков и нерыбных продуктов моря: раки отварные, морской гребешок (в соусе, «фри», жареный в тесте), трепанги по-дальневосточному, солянка из трепангов на сковороде, креветки в соусе с рисом, кальмары отварные, по-строгановски, запеченные под луковым соусом, с овощами (ассортимент изучается в зависимости от местных условий). Требования к качеству, условия хранения рыбных блюд.
62	Значение мясных блюд в питании. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.
63	Правила варки мяса домашних животных, субпродуктов, мясной гастрономии. Приготовление и отпуск отварной говядины, телятины, свинины, баранины с овощами (айриштю), отварного языка, ветчины, сосисок и сарделек.
64	Припускание мясных продуктов. Приготовление и отпуск натуральных и рубленых паровых котлет.
65	Жаренье мясных продуктов. Температурный режим, продолжительность жарения, определение готовности.
66	Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного крупными кусками: ростбифа, свинины, баранины, телятины, поросенка жареного, грудинки фаршированной. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение

	мясных блюд.
67	Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного порционными и натуральными кусками: бифштекса, филе, лангета, антрекота, эскалопа, котлет натуральных. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
68	Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками; ромштекса, шницеля, котлет отбивных. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
69	Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного мелкими кусками: бефстроганов, поджарки. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
70	Приготовление и отпуск блюд из жареных субпродуктов: печени жареной, «по-строгановски», почек жареных, мозгов «фри». Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
71	Тушение мясных продуктов. Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
72	Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного крупными кусками: тушеного, шпигованного. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
73	Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного порционными кусками: мяса духового, зраз отбивных, мяса в кисло-сладком соусе. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
74	Приготовление, и отпуск блюд из мяса и субпродуктов, тушенных мелкими кусками: азу по-татарски, гуляша, рагу из баранины, свинины, свинины, тушенной с капустой, плова, почек «по-русски», сердца, легких и других субпродуктов, (гуляш), рубцов тушеных. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
75	Запекание мяса. Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: говядины под луковым соусом, баранины и телятины под молочным соусом, солянки мясной на сковороде: форшмака. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
76	Приготовление и отпуск изделий из рубленого мяса: бифштекса, шницеля натурального. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
77	Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, зраз, тефтелей, рулетов, биточков по-казацки. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
78	Блюда из мяса диких животных. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
79	Приготовление и отпуск национальных блюд из мяса: шашлыков, чанахи, люля-кебаб. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
80	Использование и правила разогрева быстрозамороженных вторых блюд. Выход вторых блюд. Требования к качеству. Хранение мясных блюд.
81	Значение блюд из птицы и дичи в питании человека.
82	Варка птицы. Приготовление и отпуск кур, цыплят, индеек отварных. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
83	Припускание птицы. Приготовление и отпуск цыплят паровых, котлет паровых из филе. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
84	Жарение птицы, дичи целыми тушками. Особенности жарения крупной,

	средней, мелкой птицы и дичи. Порционирование, оформление и отпуск блюд из жареной птицы и дичи. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
85	Оформление и отпуск блюд из филе птицы и дичи: котлет натуральных, панированных, «по-киевски», фаршированных молочным соусом и грибами, шницеля «по-столичному». Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
86	Приготовление и отпуск курицы, цыплят, жаренных во фритюре. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
87	Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы: рагу из кур, из потрохов, гусь, утка по-домашнему. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
88	Приготовление и отпуск изделий из рубленой птицы: котлет пожарских, котлет, биточков, кнелей паровых. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
89	Национальные блюда из птицы: цыплята «табака», чахохбили из кур, чихиртма. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.
90	Значение блюд из мяса кролика в питании. Приготовление и отпуск блюд из кролика: кролик жареный, тушеный; шницель из кролика. Выход готовых блюд. Требования к качеству и хранению готовых блюд из птицы и дичи.

#### **Практические задания (задачи) к зачету:**

1. Составить технологическую схему приготовления супа № 176.
2. Рассчитать, какое количество супа № 202/1 можно приготовить, если имеется только 8,5 кг костей свинокопченостей. Какое количество остальных продуктов необходимо? Какое количество сырья необходимо для бульона? Какое количество сметаны необходимо для отпуска шей?
3. Внимательно прочитайте рецептуры и технологии приготовления борщей и опишите, какие компоненты являются общими для них, а какие характерны только для отдельных наименований.
4. Рассчитайте, какое время необходимо для приготовления супа 203/1.
5. Составить технологическую схему супа № 197/1.
6. Рассчитайте, какое количество и каких костей необходимо для приготовления соуса (849/1), если на производстве имеется только 2,0 кг белых сушеных грибов. Укажите, какое количество порций соуса получится и какое количество остальных продуктов необходимо.
7. Проанализируйте рецептуры и технологии приготовления соусов молочных и объясните чем они разнятся. С чем связаны эти различия?
8. Рассчитайте, какое количество соуса коньячного (905/1) можно приготовить из 2 л молока. Укажите, какое количество остальных продуктов необходимо. Опишите, как поступить, если молоко цельное отсутствует и как изменится рецептура соуса.
9. Рассчитайте, какое количество соуса (884/1) можно приготовить с использованием горчицы столовой, приготовленной по рецептуре № 898, если имеется 430 г. горчицы сухой. Какое количество других продуктов необходимо как для приготовления горчицы столовой, так и для приготовления соуса?
10. Требуется приготовить картофельное пюре по III колонке рецептуры, которое необходимо в качестве гарнира для 40 порций лангета по рецептуре. Возможно ли это в апреле при наличии 10 кг картофеля?
11. Рассчитать разницу в количестве порций при приготовлении свекольных котлет по III колонке рецептуры при поступлении 68 кг свеклы в октябре и апреле.
12. Рассчитать массу брутто и нетто картофеля для картофеля жареного (из сырого) по рецептуре в июле в качестве гарнира к 30 порциям лангета по III колонке

рецептуры.

13. Рассчитать количество моркови для приготовления 30 порций морковных котлет по III колонке рецептуры в апреле.

14. Рассчитать количество отварного картофеля, которое можно приготовить из 32 кг картофеля, по I колонке рецептуры в декабре.

15. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 160 порций рассыпчатой гречневой каши по 2 колонке рецептуры.

16. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости для приготовления 80 порций каши рисовой вязкой по II колонке рецептуры. Пастеризованное молоко цельное заменить пастеризованным нежирным.

17. Рассчитать необходимое количество гороха (массы брутто и нетто) на 100 порций гороха в соусе по II колонке рецептуры.

18. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости для приготовления 170 порций каши пшенной жидкой по I колонке рецептуры. Коровье пастеризованное цельное молоко заменить на коровье цельное сухое согласно нормам взаимозаменяемости продуктов.

19. Рассчитать необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 40 порций макарон отварных по рецептуре. Выход порции 150 г.

20. Определить массу брутто неразделанной щуки (кроме морской) для приготовления 33 порций рыбы (филе) отварной по II колонке рецептуры.

21. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 22 кг потрошеной обезглавленной мелкой трески и 22 кг неразделанного судака для приготовления рыбы, запеченной с яйцом, по рецептуре.

22. Можно ли накормить группу из 35 человек рыбой (филе) отварной по I колонке рецептуры при поступлении 9 кг щуки неразделанной мелкой?

23. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 18 кг неразделанного крупного судака и 18 кг мелкого для приготовления рыбы, жаренной в тесте, по рецептуре.

24. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 210 кг свинины жирной.

25. Рассчитать количество субпродукта, которое потребуется для приготовления 75 порций жаренной с жиром печени по I колонке рецептуры, если имеется печень баранья охлажденная.

26. Рассчитать количество порций отварного мяса, которое можно приготовить из 170 кг баранины 2-й категории по I колонке рецептуры.

27. Рассчитать количество порций грудинки, фаршированной кашей, которое можно приготовить из 14 кг бараньей грудинки 2-й категории по I колонке рецептуры.

28. Рассчитать количество субпродукта для приготовления 34 порций почек порусски по III колонке рецептуры, если имеются почки свиные охлажденные.

29. Рассчитать количество баранины 2-й категории для приготовления 60 порций эскалопа по I колонке рецептуры.

30. Составьте технологическую схему приготовления дичи жареной.

31. Проанализируйте рецептуры и технологии приготовления котлет по-киевски и котлет пожарских и объясните чем они различаются. С чем связаны эти различия?

32. Рассчитайте количество кур 1 категории для приготовления 50 порций чахохбили.

33. Сколько котлет из филе птицы, фаршированных молочным соусом с грибами можно приготовить, если в наличии 2 кг данного соуса.

34. Какое количество шницеля по-восточному можно приготовить из филе кур полупотрошенных 1 категории, если количество субпродуктов после их обработки составило 20 кг (пищевые отходы). № 722 по сборнику рецептов.

35. Какое количество рагу из супродуктов № 702 можно приготовить после потрошения кур 1 категории, если из всего количества выработано 200 порций кур отварных?

36. Какое количество супа-лапши домашней получится после отваривания 120 кур полупотрошенных 1 категории?

**Вопросы к экзамену по 5 семестру (темы 15 – 23)**

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1	Холодные блюда, холодные и горячие закуски в питании человека. Санитарно-гигиенические требования к работе холодного цеха. Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок.
2	Приготовление гарниров для холодных блюд, мясного и рыбного желе.
3	Салаты, общие приемы их приготовления. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
4	Приготовление, отпуск и требование к качеству салатов из сырых овощей: салат витаминный, салат из белокочанной капусты, салат из редиса. Сроки их хранения.
5	Салаты картофельные, их разновидности, приготовление и отпуск, требование к качеству. Укажите рецептуры 4-5 салатов картофельных с различными дополнительными продуктами.
6	Использование быстрозамороженных салатов в предприятиях общественного питания.
7	Приготовление винегретов: овощного, с сельдью.
8	Приготовление и отпуск закусок из овощей: овощи фаршированные, икра из овощей и грибов. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок
9	Холодные блюда и закуски из рыбы. Подготовка и отпуск рыбных гастрономических товаров. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок
10	Приготовление, оформление и отпуск закусок из сельди, рыбы холодной с гарниром, рыбы под майонезом и заливной (при массовом приготовлении и для подачи на банкетах), рыбы под маринадом. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
11	Холодные блюда и закуски из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
12	Холодные блюда и закуски из мяса. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
13	Подготовка и отпуск колбасных изделий, копченостей. Приготовление и отпуск вареных мясных продуктов (мяса, языка, поросят), ростбифа холодного, ассорти мясного, мяса заливного, сыра из дичи, паштетов из дичи, печени, галантина (при массовом приготовлении и для подачи на банкетах), мясного студня. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
14	Использование овощных, мясных и рыбных консервов для приготовления холодных блюд и закусок, правила их порционирования. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
15	Приготовление и отпуск блюд из яиц: яйца фаршированные, под майонезом, заливные. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
16	Бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые, закусочные. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.
17	Приготовление и отпуск горячих закусок: рыба, запеченная в раковинах (кокиль), грибов в сметане (кокот). Объясните причину образования румяной корочки при запекании рыбы в раковинах. Требования к качеству горячих закусок.
18	Приготовление и отпуск горячих закусок из мясных продуктов: почки в мадере, тефтели без гарнира, жульен. Требование к качеству. Объясните,



	почему в массу для тефтелей лук репчатый предварительно пассеруют.
19	Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд.
20	Обработка фруктов и ягод. Подготовка полуфабрикатов для сладких блюд.
21	Характеристика желирующих веществ: крахмала, модифицированного крахмала, желатина, агар-агара, агароида, фурилларана, альгината натрия, пектиновых веществ, их подготовка, кулинарное использование.
22	Применение пищевых красителей при приготовлении сладких блюд.
23	Подготовка и отпуск натуральных плодов и ягод.
24	Использование быстрозамороженных плодов и ягод. Требования к качеству и хранению сладких блюд
25	Приготовление и отпуск компотов из свежих, замороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод, фруктов в сиропе. Требования к качеству и хранению сладких блюд
26	Желированные сладкие блюда: кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. Требования к качеству и хранению сладких блюд
27	Оформление и отпуск замороженных сладких блюд: мороженого с сиропом, свежими и консервированными фруктами. Требования к качеству и хранению сладких блюд.
28	Приготовление и отпуск сладких горячих блюд: пудинг сухарный. Виды сладких соусов, используемых к ним, их приготовление. Приготовление и отпуск мороженого «Сюрприз». Процессы, происходящие при взбивании яичных белков.
29	Горячие сладкие блюда: яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки, жаренные в тесте, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, крутоны с фруктами, их приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству и хранению сладких блюд
30	Напитки в питании человека. Приготовление и способы подачи чая. Требования к качеству и хранению горячих напитков.
31	Приготовление и отпуск кофе черного, с молоком или сливками, кофе на молоке («по-варшавски», «по-восточному», «по-венски»), (со взбитыми сливками), с ликером, с мороженым. Требования к качеству и хранению горячих напитков.
32	Приготовление и отпуск какао на молоке, с мороженым, яичным желтком, шоколада охлажденного со взбитыми сливками, шоколада. Требования к качеству и хранению горячих напитков.
33	Молоко и молочные коктейли. Приготовление и отпуск молока и молочных напитков, молочных коктейлей. Требования к качеству и хранению холодных напитков
34	Холодные напитки. Приготовление и отпуск хлебного, клюквенного, петровского кваса, воды брусничной, гранатового и шафранового. Требования к качеству и хранению холодных напитков
35	Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий из теста в питании.
36	Обеспечение пористости теста применением различных способов разрыхления (биохимического, химического, механического).
37	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный способы). Ускоренные способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при приготовлении дрожжевого теста.
38	Фарши для пирогов, пирожков, кулебяк, расстегаев, ватрушек. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.
39	Приготовление и отпуск блинов и оладий. Требования к хранению изделий из теста.
40	Приготовление и отпуск блинчиков с различными фаршами.
41	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: печенья, ватрушек,

	тарталеток, пирогов.
42	Приготовление песочного теста и изделий из него: печенья, колец, пирожных, тортов. Выпечка и оформление изделий из песочного теста.
43	Бисквитное тесто, его рецептура, способы приготовления, роль крахмала в основном бисквите, ассортимент изделий из него.
44	Заварное тесто, его рецептура, приготовление, процессы, происходящие при заваривании муки и выпечке изделий. Приготовление изделий из заварного теста и отделочных полуфабрикатов для них.
45	Схема технологического процесса приготовления слоеного теста (замес, подготовка масла, образование слоев). Формовка и режим выпечки изделий из слоеного теста: пирожков, волованов, языков, яблок в слойке, трубочек, пирожного слоеного с кремом. Курник (русский слоеный пирог). Слоеное дрожжевое тесто и изделия из него.
46	Приготовление бисквитного теста холодным способом и с подогревом. Режим выпечки бисквита. Приготовление пирожных, тортов и рулетов из бисквитного теста.
47	Дрожжевое слоеное тесто, его приготовление. Рыхлители теста. Ассортимент изделий из него и их приготовление.
48	Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирогов и пирожных: помадки, сиропов, желе, цукатов, взбитых белков, кремов (масляного, бисквитного, заварного, сливочного и сметанно-сливочного). Требования к хранению изделий из теста.
49	Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий из русской кухни.
50	Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий из кубанской кухни.
51	Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий из кавказской кухни.
52	Особенности технологии производства некоторых национальных блюд и кулинарных изделий из славянской кухни – украинская, белорусская, русская.
53	Отечественный и зарубежный опыт применения охлажденных и быстрозамороженных блюд для организации питания рабочих-строителей и служащих ночных смен, пассажиров, отдыхающих на курортах и других контингентов населения.
54	Охлажденные блюда. Ассортимент. Особенности технологии производства охлажденных блюд. Требования к качеству, сроки и условия хранения и транспортирования охлажденных блюд.
55	Разогревание охлажденных блюд в местах их потребления. Способы и режимы разогревания. Требования к качеству разогретых блюд, сроки и условия их реализации.
56	Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Ассортимент. Особенности технологии производства быстрозамороженных блюд. Требования к качеству, сроки и условия хранения и транспортирования.
57	Физико-химические, микробиологические и органолептические показатели качества блюд при замораживании и хранении; обоснование оптимальных сроков хранения.
58	Разогревание быстрозамороженных блюд. Способы и режимы разогревания. Требования к качеству разогретых блюд, сроки и условия реализации.
59	Задачи диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика основных диет.
60	Виды щажения (механическое, химическое, термическое) при организации диетического питания.
61	Рекомендации по использованию в диетическом питании некоторых

	продуктов: жиров, продуктов, богатых белками (мяса, птицы, рыбы, яиц), продуктов, содержащих усвояемые углеводы (сахар, крахмал) и балластные вещества, различных видов хлеба, специй, кислот, продуктов, содержащих соли натрия, калия, магния, заменителей сахара и поваренной соли.
62	Особенности кулинарной обработки продуктов в диетическом питании
63	Общие правила приготовления блюд с механическим, химическим и термическим щажением. Требования к качеству блюд, сроки и условия реализации.
64	Особенности приготовления пищи для детей школьного возраста (рациональное составление меню, оформление блюд, величина порций, широкое использование молока и молочнокислых продуктов, витаминизация пищи.
65	Приготовление блюд и кулинарных изделий. Составление меню школьных завтраков, обедов.
66	Особенности питания учащихся профессиональных училищ. Рационы питания в зависимости от характера труда учащихся профессиональных училищ.
67	Составление полного рациона питания учащихся профессиональных училищ в соответствии с физиологическими нормами питания.
68	Значение меню. Основные принципы составления меню для различных типов предприятий общественного питания и контингентов питающихся.
69	Особенности составления меню для специализированных предприятий (пельменных, шашлычных и др.). Ассортиментный минимум для различных типов предприятий.
70	Содержание меню в зависимости от ассортимента, имеющегося сырья и полуфабрикатов, их технологической ценности, технических возможностей предприятия, квалификации работников производства.
71	Меню завтраков, обедов, ужинов, скомплектованных рационов. Использование ЭВМ для составления меню рационального питания.
72	Порядок записи блюд, кулинарных изделий и покупных товаров в бланке меню.

### **Практические задания (задачи) к экзамену:**

1. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления маринада к 100 порциям рыбы под маринадом по колонке № 3 Сборника рецептов, используется томатная паста с 25%-ным содержанием сухих веществ.
2. Определить количество кураги для приготовления соуса к 100 порциям яблок с рисом.
3. Сколько порций заливной рыбы можно приготовить по колонке № 1 при наличии 200 г сухого желатина?
4. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 20 порций яблок в тесте жареных (колонка № 1).
5. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления гарнира овощного (вариант № 4) к 60 порциям рыбы под майонезом, сезон февраль.
6. Сколько сливок (35 %-ной жирности) потребуется для отпуска 100 порций киселя клюквенного густого со взбитыми сливками? Выход порций 150 г / 25 г.
7. Сколько сухого желатина потребуется для приготовления 40 порций заливного мяса по колонке № 2 Сборника рецептов?
8. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления и отпуска 60 порций пудинга сухарного по колонке № 2 Сборника рецептов. Используется сухое молоко.
9. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 60 порций салата мясного в марте месяце по колонке № 2 Сборника рецептов.
10. Сколько сметаны потребуется для приготовления 100 порций крема ванильного по колонке № 2 Сборника рецептов? Выход порции крема 100 г.

11. Сколько порций заливного судака можно приготовить по колонке № 1 Сборника рецептур, если в наличии 17,8 кг судака крупного размера, неразделанного? Сколько потребуется желатина?
12. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 200 порций мусса яблочного на манной крупе. Выход порции мусса 150 г.
13. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 40 порций языка отварного с гарниром по колонке № 2 Сборника рецептур.
14. Сколько крахмала картофельного потребуется для приготовления 100 порций киселя густого из кураги, выход порции 150 г? Сколько взбитых сливок потребуется для отпуска?
15. Сколько говядины брутто 2-ой категории потребуется для приготовления 100 порций салата мясного (колонка № 2)?
16. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 100 порций киселя клюквенного по колонке № 3. Выход порций 200 г.
17. Рассчитать количество картофеля брутто для приготовления гарнира к 20 порциям сельди с картофелем и маслом по колонке № 1 в декабре месяце.
18. определить потребность в желатине для приготовления 200 порций желе лимонного. Выход порции 100 г.
19. Рассчитать количество уксуса 9%-ного для приготовления заправки к 200 порциям салата из свежих помидоров по колонке № 3 Сборника рецептур. Выход порции салата 150 г.
20. Сколько порций компота из свежих яблок модно приготовить по колонке № 3 Сборника рецептур, если в наличии 8 кг яблок брутто?
21. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления и подачи 20 порций кофе со взбитыми сливками.
22. Сколько потребуется продуктов для приготовления теста на 200 порций вареников с творожным фаршем?
23. Сколько порций вареников с капустным фаршем можно приготовить при наличии 16 кг свежей белокочанной капусты?
24. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления соуса для 40 порций бефстроганов из отварного мяса (лечебное блюдо).
25. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления пресного слоеного теста для 200 порций яблок в слойке. Используется мука с влажностью 12,5%.
26. Сколько сухого молока потребуется для приготовления 100 порций какао с молоком (колонка № 2 Сборника рецептур)?
27. Сколько яиц потребуется для приготовления лапши домашней на 100 порций супа выходом по 500 г?
28. Рассчитать количество продуктов для приготовления фарша из зеленого лука с яйцом на 400 штук пирожков печеных массой по 75 г.
29. Сколько порций напитка клюквенного можно приготовить из 7 кг клюквы? Сколько потребуется сахара?
30. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления теста для 400 штук ватрушек с творогом. Используются сухие дрожжи.
31. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 40 порций коктейля кофейно-яблочного.
32. Сколько потребуется продуктов брутто для приготовления и отпуска 40 порций биточков с творогом на диету по профилактике сахарного диабета (№9)?
33. Сколько порций витаминного напитка из плодов шиповника можно приготовить из 2 кг сушеных плодов шиповника? Сколько потребуется сахара и воды?
34. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления теста дрожжевого на 20 кг кулебяки с мясом. Используется мука с влажностью 13 %.
35. Рассчитать количество продуктов брутто для приготовления 100 порций пельменей, запеченных в сметане.
36. Сколько штук волованов по 20 г можно приготовить при наличии 2 кг

меланжа?

Пример экзаменационного билета по дисциплине «Технология продукции общественного питания» представлен в Приложении А к рабочей программе дисциплины.

#### **4. Перечень лабораторных работ**

1. Порядок разработки и использования ТК и ТТК на предприятиях общественного питания
2. Первичная обработка овощей и производство овощных полуфабрикатов
3. Первичная обработка рыбы и производство рыбных полуфабрикатов
4. Первичная обработка мяса и производство мясных полуфабрикатов
5. Первичная обработка птицы и производство полуфабрикатов из неё
6. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки продуктов
7. Влияние различных факторов на переход коллагена в глютин
8. Супы
9. Овощные блюда
10. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
11. Приготовление блюд из яиц и творога
12. Блюда из рыбы
13. Блюда из мяса
14. Блюда из птицы
15. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок
16. Приготовление и подача сладких блюд
17. Праздник чашки, рюмки и стакана» в стилизованном зале бара-коктейль «Мозаика»
18. Приготовление и отпуск мучных изделий
19. Приготовление национальных блюд
20. Блюда для диетического питания
21. Блюда комплексного обеда для школьного питания
22. Авторские блюда в ресторанной практике

#### **5 Типовые задания к практическим занятиям**

##### **Примеры вопросов для собеседования**

##### **Тема 9. Соусы**

1. На какой основе приготавливают соусы?
2. Для чего пассеруют муку?
3. Перечислите виды мучных пассеровок.
4. Как приготавливают красный соус? К каким блюдам его подают?
5. Как приготавливают и для каких блюд используют белый соус?
6. Составьте технологическую схему приготовления грибного соуса.
7. На какие виды делится молочный соус по густоте?
8. Как приготавливают и с чем отпускают сметанный соус?
9. Какие соусы готовят с крахмалом?
10. Какие продукты входят в состав маринада?

##### **Примеры тестов для контроля знаний**

##### **1. Выберите правильный ответ:**

Кулинарная продукция – это:

- А. Изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- В. Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- С. Совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов

D. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

**2. Выберите правильный ответ:**

Физиологическая ценность продукции определяется:

A. Количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления

B. Качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава

C. Наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

D. Ингредиентным составом данной продукции

**3. Выберите правильный ответ:**

Химическая безопасность кулинарной продукции – это отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен:

A. Токсическими веществами

B. Бактериями и грибами

C. Радиоактивными веществами

D. Ионизирующими излучениями

**4. Выберите правильный ответ:**

На каком из этапов технологического цикла осуществляется составление меню

A. Маркетинг

B. Производство продукции

C. Проектирование и разработка продукции

D. Планирование и разработка технологического процесса

**5. Выберите правильный ответ:**

Операционный контроль – это контроль

A. Поступающего сырья и полуфабрикатов

B. За ходом технологического процесса

C. Качества готовой продукции

D. За правильным ведением документооборота на производстве

**Примеры заданий для контрольной работы**

**Задания для контрольной работы по темам 8 - 14**

**Вариант 1**

1. Борщи. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент борщей и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Характеристика физико-химических процессов. Рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Выписать продукты для приготовления 50 порций трески отварной с гарниром (картофель отварной) и соусом польским. Сборник рецептур, колонка № 2.

**Вариант 2**

1. Щи. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент щей и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из отварной, тушеной птицы, дичи и кролика. Характеристика физико-химических процессов. Рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Выписать продукты для приготовления 50 порций зраз картофельных с фаршем из пасты «Океан», в марте. Сборник рецептур, колонка № 2.

### **Вариант 3**

1. Рассольники. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент рассольников и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из отварных и припущенных овощей, картофеля и грибов. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке, рецептуры блюд, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций плова из индейки II категории полупотрошенной по I колонке Сборника рецептов.

### **Вариант 4**

1. Солянки. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент солянок и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из яиц и творога. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке, рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Сколько порций рисовой запеканки можно приготовить, если в наличии 0,6 кг молока сухого цельного коровьего (используется вместо натурального)? Сборник рецептов, колонка № 2.

### **Вариант 5**

1. Холодные супы. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент холодных супов и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из запеченной рыбы. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке, рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций омлета натурального жареного, если используется сухое молоко. Сборник рецептов, 1 колонка.

### **Вариант 6**

1. Супы-пюре. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент супов-пюре и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Технология блюд из отварной, тушеной птицы, дичи и кролика. Характеристика физико-химических процессов. Рецептуры, ассортимент, основные правила реализации блюд, требования к их качеству.

3. Определить массу нетто ледяной рыбы, если вареной (непластованной кусками) было 44 кг.

### **Вариант 7**

1. Прозрачные супы. Технологическая схема централизованного производства. Обоснование технологии, рецептуры, ассортимент прозрачных супов и отличительные особенности технологии, правила реализации.

2. Соус белый основной. Физико-химическое обоснование технологии белого основного соуса, рецептуры производных, правила реализации. Технологическая схема централизованного производства.

3. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур, если куры поступили потрошенные I категории. Кожа используется. Сборник рецептов, колонка 1.

....

### **Примеры заданий для коллоквиума (вопросы по темам 6 - 7)**

1. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?

2. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и

энергии?

3. Чем обусловлена биологическая ценность белков?
4. По каким показателям можно судить о степени усвояемости белков?
5. Какие жиры рекомендуется включать в состав пищевого рациона?
6. Может ли снижаться пищевая ценность жиров при их хранении и тепловой кулинарной обработке?
7. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
8. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?
9. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?
10. Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?
11. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
12. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
13. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества пищевых продуктов? Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
14. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество продукции?
15. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину инверсии сахарозы?
16. Какие сахара участвуют в реакции Майяра?
17. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
18. Перечислите физико-химические свойства полисахаридов крахмала.
19. В чем состоит физическая сущность клейстеризации крахмала?
20. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
21. Что такое «старение» оклейстеризованного крахмала и как этот процесс влияет на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд?
22. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира? Как эмульгированный жир влияет на качество продукции общественного питания?
23. Какие физико-химические изменения жира происходят при варке? По каким показателям качества жира можно судить о глубине этих изменений?
24. В чем сущность окисления липидов в технологических процессах предприятий общественного питания?
25. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину окисления липидов при варке и жарке продуктов?
26. По каким физико-химическим показателям качества жира можно судить о глубине его окисления и пищевой ценности?

### **Пример тематики рефератов с элементами презентации**

#### **Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия**

1. Русская кухня
2. Башкирская кухня
3. Бурятская кухня
4. Дагестанская кухня
5. Еврейская кухня
6. Кухня народов Кубани и Дона
7. Кабардино-балкарская кухня
8. Карачаево-черкесская кухня
9. Карельская кухня
10. Кухня народов Коми



11. Марийская кухня
12. Мордовская кухня

### **Пример учебных задач**

#### **Тема 11. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц**

1. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 160 порций рассыпчатой гречневой каши по 2 колонке рецептуры.
2. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости для приготовления 80 порций каши рисовой вязкой по II колонке рецептуры. Пастеризованное молоко цельное заменить пастеризованным нежирным.
3. Рассчитать необходимое количество гороха (массы брутто и нетто) на 100 порций гороха в соусе по II колонке рецептуры.

### **Пример комплексных ситуационных заданий (профессиональных ситуаций)**

#### **Тема 2. Обработка овощей и грибов**

1. Поступил в столовую картофель в очищенном виде, как его сохранить от потемнения?
2. Очищенный картофель хранится в воде до 3-х часов, как сохранить минеральные вещества?
3. Морковь сочная, при нарезке трескается, как быть?
4. При шинковании капусты соломка получается крупной, что делать?
5. Нет вытяжки при обработке лука, лук «жгучий», как же быстро его почистить, без слез?

#### **Тема 3. Обработка рыбы**

1. Необходимо срочно разморозить рыбу, как быть?
2. Не вытягивается визига, что делать?
3. При формовании распадаются котлеты, как быть?

...

#### **Тема 14. Блюда из домашней птицы и дичи**

##### **Ситуация 1.** Блюда из филе птицы:

- организация рабочего места по обработке сельскохозяйственной птицы,
- подготовка полуфабрикатов,
- ассортимент блюд, особенности приготовления, отпуска,
- соусы и гарниры к блюдам, их приготовление,
- процессы, происходящие при приготовлении блюд,
- требования к качеству, сроки реализации,
- составить технологическую карту на 100 порций «Котлет по-киевски», если в наличии куры 1 категории, полупотрошенные,
- составить калькуляционную карту.

##### **Ситуация 2.** Блюда из жареной дичи:

- рациональное использование сырья,
- организация рабочего места по обработке дичи,
- приготовление полуфабрикатов,
- ассортимент блюд, особенности приготовления, отпуска,
- соусы и гарниры к блюдам, их приготовление,
- процессы, происходящие при приготовлении этих блюд,
- требования к качеству, сроки реализации,
- составить технологическую карту на 10 порций «Дичь, жареная в сметанном соусе», по 1 колонке Сборника рецептур, если в наличии фазан,
- составить калькуляционную карту.

## Типовые задания к лабораторным занятиям

### Тема 10. Овощные блюда и гарниры

**Лабораторно-практическое занятие по теме «Овощные блюда» с элементами решения комплексных ситуационных заданий и презентации приготовленных блюд**

**Метод проведения:** деловая игра с элементами презентации

#### **Цели:**

- практическая – приобретение умений и навыков,
- учебная:
  - а. рациональная обработка овощного сырья, с учетом норм отходов и минимальными потерями питательных веществ,
  - б. отработка правильной техники нарезки овощей,
  - в. выполнение технологического процесса по приготовлению блюд из овощей,
  - г. подача приготовленных блюд из овощей,
  - д. проведение бракеража готовой продукции
- воспитательная – воспитание любви к будущей профессии, умение работать в коллективе, ответственность за результат

**Средства обучения:** натуральное сырье, инструменты и инвентарь, посуда (сотейники, кастрюли вместимостью 0,5 и 1 л, сковороды, ножи, веселки, дуршлаг, металлическая лопатка, ложки столовые, тарелки мелкие столовые, баранчики), технологическое оборудование (электроплита, производственные столы, настольные весы, блендер, конвектомат), сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологические карты.

#### **Ход работы:**

Приготовить: 1. капуста цветная отварная с соусом сметанным 2. зразы картофельные с соусом томатным 3. рагу из овощей 4. солянка овощная

### **5 Типовые задания к интерактивным занятиям**

- с элементами дискуссии на темы:

«Способы и режимы тепловой кулинарной обработки продуктов» (к теме 6)

- с элементами презентаций на темы:

«Супы» (к теме 8)

«Овощные блюда» (к теме 10)

«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (к теме 11)

«Приготовление блюд из яиц и творога» (к теме 11)

«Блюда из рыбы» (к теме 12)

«Блюда из мяса» (к теме 13)

«Блюда из птицы» (к теме 14)

«Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок» (к теме 15)

«Приготовление и подача сладких блюд» (к теме 16)

«Праздник чашки, рюмки и стакана» (к теме 17)

«Приготовление и отпуск мучных изделий» (к теме 18)

«Приготовление национальных блюд» (к теме 19)

«Блюда для диетического питания» (к теме 21)

«Блюда комплексного обеда для школьного питания» (к теме 22)

«Авторские блюда в ресторанной практике» (к теме 23)

**Круглый стол** тему «Особенности питания иностранных туристов из разных стран» (к теме 19)

### **Примеры кейсов**

#### **Тема 23. Принципы составления меню**

**Кейс-стади № 1** - «Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий»

**Цель кейса** - Научиться планировать работу заготовочного предприятия и рассчитывать производственную программу при заданных параметрах; приобрести

навыки самостоятельной работы с нормативными документами и оценить значимость теоретических знаний для специалиста общественного питания.

**Наглядные пособия:**

- Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Дело и сервис, 2001.
- Отчеты студентов с анализом работы заготовочного предприятия и заготовочных цехов крупных предприятий города.
- Слайд «Производственная программа заготовочного предприятия — это совокупность ассортимента и количества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, выпускаемых за основную смену».

**Исходные данные для составления программы:**

- ассортимент продукции;
- перечень технологических линий и участков в производственных цехах;
- сеть предприятий общественного питания в договорных отношениях поставки;
- объем полуфабрикатов.

Последовательность оперативного планирования производства заготовочного предприятия:

- получение заказов на полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия;
  - обобщение заказов — составление наряда-заказа;
  - передача одного экземпляра наряда-заказа дневного производственного плана в цех;
  - второй экземпляр передается в экспедицию для комплектования заказа.
- Задание на дом: посетите предприятие общественного питания по месту жительства и изучите план-меню и меню.

**Кейс № 2** - «Составление плана-меню доготовочного предприятия (производственная программа)».

**Цель кейса:** научиться составлять производственную программу для предприятий общественного питания путем расчета количества блюд, распределения их по ассортиментам и заполнения плана-меню.

**Наглядные пособия:**

- Сборник рецептов.
- Слайд 1 (определение) «Производственные программы различных типов предприятий общественного питания — доготовочных и работающих на сырье — это расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и снабжения буфетов, магазинов кулинарии и отпуска блюд на дом».
- Слайд 2 «Расчетное меню — перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд».
- Слайд 3 «Последовательность расчетов производственной программы»:
  - а. расчет числа потребителей;
  - б. расчет общего количества блюд;
  - в. расчет блюд по группам с учетом процентного соотношения различных блюд в столовых.

**Задание на дом:** Составьте производственную программу для кафетерия путем определения числа потребителей по оборачиваемости места в зале, применяя нормативные данные и методику расчета по соответствующим формулам.

**6 Примеры тестов для контроля знаний**

**1. Укажите последовательность алгоритма действий при приготовлении борща по-украински как фирменного блюда и визитной карточки украинской кухни:**

А. За 5 – 10 минут до окончания варки вводят пассерованную муку, разведенную бульоном, перец сладкий, соль, специи. Перед подачей заправляют шпиком, растертым с чесноком

- Б. Затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи  
 В. Морковь шинкуют, лук нарезают полукольцами, пассеруют с жиром  
 Г. Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона  
 Д. В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения  
 Е. Закладывают нашинкованную капусту и варят 10 – 15 мин.

**2. Установите соответствие между понятиями, связанными с организацией питания, и их содержанием**

1	Разгрузочные дни	А	Сбалансированное питание для потребителей по калорийности, количественному и качественному составу
2	Рациональное питание	Б	Дни, при которых ограничивается количественный и качественный состав пищи
3	Калорийность пищи	В	Единица измерения ценности
4	Килоджоуль	Г	Показатель энергетической ценности

**3. Впишите в свободное поле название блюда для детей школьного возраста по его описанию:**

Филе рыбы без кожи нарезают кусочками, кладут на противень, добавляют немного воды и припускают до готовности. Затем охлаждают и пропускают через мясорубку с частой решеткой. Готовят густой молочный соус, который смешивают с рыбой, добавляют яичные желтки, вводят взбитые в пену яичные белки и осторожно перемешивают, выкладывают в противень, смазанный маслом, и запекают в духовке – это \_\_\_\_\_.

**4. Введите число, связанное с номер диеты, согласно представленного описания:**

Диета назначается при гастритах с секреторной недостаточностью, ограничиваются механические раздражители, но сохраняются химические для умеренной стимуляции деятельности пищеварительных органов – это № \_\_\_\_\_.

Выберите несколько правильных ответов:

Выберите из списка супы, которые исключаются для диеты № 2:

- А. Борщи и щи из свежей капусты
- Б. Свекольники с мелконашинкованными овощами
- В. Рассольник с протертыми овощами
- Г. Окрошки
- Д. Молочные супы и супы из пшена
- Е. Гороховый и фасолевый супы

**Установите соответствие между вариантами стандартных диет и применяемой номерной системы**

1	Основная (ОВД)	А	8, 8а, 9а, 10с
2	С механическим и химическим щажением (щадящая) (ЩД)	Б	7б, 7а
3	С повышенным количеством белка (высокобелковая диета) (ВБД)	В	4э, 4а, 5п, 7в, 7е, 9б, 10б
4	С пониженным количеством белка (низкобелковая диета) (НБД)	Г	1б, 4б, 4в, 5п
5	С пониженной калорийностью (НКД)	Д	1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 15

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология продукции общественного питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Интерактивная лекция	Обучающимся предлагается, а иногда даже требуется разговаривать друг с другом и с лектором. Предполагает презентацию. Лекция-игра предполагает частую обратную связь как от лектора, так и от аудитории. Преподаватель полностью контролирует уровень взаимодействия между обучающимися. Применяются следующие активные формы обучения: ведомая (управляемая) дискуссия или беседа, демонстрация слайдов или учебных фильмов, мозговой штурм, мотивационная речь. Правильно организованная лекция позволяет преподавателю понять, насколько хорошо и быстро студенты усваивают предлагаемый им учебный материал.
Практические (семинарские, лабораторные занятия)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.) Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, отработка умений и навыков при выполнении лабораторных занятий, связанных с приготовлением и подачей блюд из разных кулинарных групп
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать

	типичные профессиональные задачи
Круглый стол, дискуссия	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения
Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами
Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.
Комплекты задач, заданий	Задачи и задания: -репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; -реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; -творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Курсовая работа	Изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Методические указания по выполнению требований к оформлению курсовой работы находятся в методических материалах по дисциплине.
Метод кейс-стадии	Обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его
Тестовое задание	Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).

## VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 7.

Таблица 7

Для студентов очной формы обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
<b>Итого</b>	<b>100</b>

### Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 3 семестре (для очной формы) и 4 семестре (для очно-заочной формы) представлен в таблице 8:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Модуль I. Технологические принципы производства продукции общественного питания	собеседование	0,5
		тест	0,5
		реферат	0,5
		деловая игра	1,0
		<b>итога</b>	<b>2,5</b>
	Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	собеседование	0,5
		учебные задачи	0,5
		реферат	0,5
		деловая игра	1,0
		кейс-стади	1,0
		<b>итога</b>	<b>3,5</b>
	Тема 3. Обработка рыбы	собеседование	0,5
		реферат	0,5
		учебные задачи	0,5
		деловая игра	1,0
		кейс-стади	1,0
<b>итога</b>		<b>3,5</b>	
Тема 4. Обработка мяса	собеседование	0,5	
	реферат	0,5	
	учебные	0,5	

		задачи	
		кейс-стади	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>
	Тема 5. Обработка птицы и дичи	собеседование	0,5
		тест	0,5
		учебные задачи	0,5
		деловая игра	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>
	Текущий контроль	Модуль III. Тепловая обработка продуктов Тема 6. Приемы тепловой обработки	реферат
дискуссия			0,5
деловая игра			1,0
<b>итого</b>			<b>2,0</b>
Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов		реферат	0,5
		тест	0,5
		кейс-стади	1,0
		деловая игра	1,0
		коллоквиум	0,5
		<b>итого</b>	<b>3,5</b>
Всего		<b>20</b>	

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 4 семестре (для очной формы) и в 5 семестре (для очно-заочной формы) представлен в таблице 9:

Таблица 9

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b> Тема 8. Супы	собеседование	0,5
		тест	0,5
		учебные задачи	0,5
		деловая игра	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>
	Тема 9. Соусы	тест	0,5
		собеседование	0,5
		учебные задачи	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 10. Овощные блюда и гарниры	тест	0,5
		деловая игра	1,0
		учебные задачи	0,5
		собеседование	0,5
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>
	Тема 11. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц	собеседование	0,5
		учебные задачи	0,5
		деловая игра	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
Тема 12. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	собеседование	0,5	
	тест	0,5	
	учебные задачи	0,5	



		деловая игра	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>
Текущий контроль	Тема 13. Блюда из мяса и мясных продуктов	собеседование	0,5
		тест	0,5
		учебные задачи	0,5
		деловая игра	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>
	Тема 14. Блюда из домашней птицы и дичи	собеседование	0,5
		учебные задачи	0,5
		кейс-стади	1,0
		деловая игра	1,0
		контрольная работа	3,5
		<b>итого</b>	<b>6,5</b>
Всего			<b>20</b>

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 5 семестре (для очной формы) и в 6 семестре (для очно-заочной формы) представлен в таблице 10:

Таблица 10

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	<b>Модуль IV. Приготовление и отпуск блюд</b> Тема 15. Холодные блюда и закуски (холодные и горячие)	собеседование	0,5
		учебные задачи	0,5
		деловая игра	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 16. Сладкие блюда	деловая игра	1,0
		учебные задачи	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 17. Горячие и холодные напитки	собеседование	0,5
		деловая игра	1,0
		учебные задачи	0,5
		тест (по темам 15,16,17)	0,5
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>
	<b>Модуль V. Производство мучных изделий</b> Тема 18. Кондитерские и кулинарные изделия из теста	деловая игра	1,0
		кейс-стади	1,0
		учебные задачи	0,5
		собеседование	0,5
		тест	0,5
		<b>итого</b>	<b>3,5</b>
	<b>Модуль VI. Специфика питания различных категорий потребителей</b> Тема 19. Национальные блюда	деловая игра	1,0
		круглый стол	1,0
кейс-стади		1,0	
реферат		0,5	
<b>итого</b>		<b>3,5</b>	

	и кулинарные		
	Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	реферат	0,5
		<b>итого</b>	<b>0,5</b>
Текущий контроль	Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания	собеседование	0,5
		деловая игра	1,0
		тест	0,5
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ	собеседование	0,5
		деловая игра	1,0
		реферат	0,5
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 23. Принципы составления меню	собеседование	0,5
		деловая игра	1,0
		кейс-стади	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>
Всего			<b>20</b>

## 2) Критерии оценки курсовой работы

В период изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студенты выполняют курсовую работу.

Курсовая работа оценивается в соответствии с требованиями, представленными в Положении о курсовой работе ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова».

## 3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

### Результатов собеседования:

**0,5 балла** - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

**0,3 балла** - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

**0,1 балла** - выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

### Выполнения рефератов:

**0,5 балл** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению (70%).

**0,4 балла** – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении (50%).

**0,3 балла** – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы (20%).

#### **Выполнение учебных задач:**

**0,5 балла** – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил учебную задачу (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

**0,4 балл** – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

**0,3 балла** – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

#### **Результатов тестирования:**

**0,5 балла** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

**0,3 балла** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

**0,1 балла** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

#### **Выполнения контрольной работы:**

**3,5 балл** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**2,5 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**1,5 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**0,5 балла** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

#### **4) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

##### **Деловая игра**

**1,0 балл** выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

**0,7 балла** выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

**0,5 балла** выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

**0,3 балла** выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с

существенными отклонениями от требований

### **Дискуссия**

**0,5 баллов** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 баллов** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 баллов** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,1 баллов** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

### **Круглый стол**

**1,0 баллов** выставляется студенту, если он правильно понимает процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и умеет аргументировать собственную точку зрения,

**0,8 баллов** выставляется студенту, если он понимает суть полемики, проблем, но не достаточно может аргументировать собственную точку зрения,

**0,5 баллов** выставляется студенту, если он понимает суть полемики, но при аргументации собственной позиции в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 баллов** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

### **Кейс-стади**

**1,0 баллов** – выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение кейса, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение

**0,7 баллов** - выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки

**0,4 баллов** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения кейса (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки

**0,2 баллов** выставляется студенту, который допустил при решении кейса грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации

### **Коллоквиум**

**0,5 баллов** получают студенты, хорошо, глубоко, качественно проработавшие проблему, выработавшие свою точку зрения и аргументы для убеждения участников коллоквиума, привлечшие дополнительный материал, проявившие активность в ходе коллоквиума.

**0,4 баллов** получают студенты качественно проработавшие проблему, но не достигшие глубины в ней, приводящие поверхностные аргументы для убеждения участников коллоквиума, не привлечшие дополнительный материал, но проявившие активность в ходе коллоквиума.

**0,2 баллов** получают студенты, неглубоко, качественно проработавшие проблему, выработавшие свою точку зрения, но не имеющие аргументы для убеждения участников коллоквиума, не привлечшие дополнительный материал, проявившие малую активность в ходе коллоквиума.

### Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры.

Расчет баллов по результатам творческого рейтинга в 3 семестре (для очной формы) и в 4 семестре (для очно-заочной формы) представлен в таблице 11:

Таблица 11

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка рефератов с элементами презентации по заявленной теме. Умение оформлять ТТК (Тема 1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов)	2,0
Умение демонстрировать нарезку овощей с учетом их предназначения для соответствующей кулинарной группы (Тема 2. Обработка овощей и грибов)	2,0
Подготовка презентаций по изучаемой теме (Тема 3. Обработка рыбы)	4,0
Подготовка презентаций по изучаемой теме (Тема 4. Обработка мяса)	4,0
Подготовка презентаций по изучаемой теме (Тема 5. Обработка птицы и дичи)	4,0
Подготовка презентаций по изучаемой теме (Тема 6. Приемы тепловой обработки)	2,0
Подготовка презентаций по изучаемой теме (Тема 7. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов)	2,0
<b>Итого</b>	<b>20</b>

Расчет баллов по результатам творческого рейтинга в 4 семестре (для очной формы) и в 5 семестре (для очно-заочной формы) представлен в таблице 12:

Таблица 12

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Приготовление и оформление первых блюд, их презентация на ЛПЗ (Тема 8. Супы)	2,0
Приготовление и оформление овощных блюд, их презентация на ЛПЗ (Тема 10. Овощные блюда и гарниры)	2,0
Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, их презентация на ЛПЗ (Тема 11. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, творога и яиц)	4,0
Приготовление и оформление рыбных блюд, их презентация на ЛПЗ (Тема 12. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря)	4,0
Приготовление и оформление мясных блюд, их презентация на ЛПЗ (Тема 13. Блюда из мяса и мясных продуктов)	4,0
Приготовление и оформление блюд из птицы, их презентация на ЛПЗ (Тема 14. Блюда из домашней птицы и дичи)	4,0
<b>Итого</b>	<b>20</b>

Расчет баллов по результатам творческого рейтинга в 5 семестре (для очной формы) и в 6 семестре (для очно-заочной формы) представлен в таблице 13:

Таблица 13

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Приготовление и оформление холодных блюд, их декор на ЛПЗ (Тема 15. Холодные блюда и закуски (холодные и горячие))	2,0
Приготовление и оформление сладких блюд, их декор на ЛПЗ (Тема 16. Сладкие блюда)	2,0
Демонстрация приготовления и оформления напитков на ЛПЗ (Тема 17. Горячие и холодные напитки)	2,0
Приготовление мучных изделий, элементы их оформления на ЛПЗ (Тема 18. Кондитерские и кулинарные изделия из теста)	2,0
Подготовка презентаций по национальным кухням (Тема 19. Национальные блюда и кулинарные изделия)	2,0
Защита рефератов с элементами презентации на заявленную тему (Тема 20. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия)	2,0
Приготовление и оформление диетических блюд, их декор на ЛПЗ (Тема 21. Блюда и кулинарные изделия для диетического и лечебно-профилактического питания)	2,0
Приготовление и оформление блюд школьного питания на ЛПЗ (Тема 22. Питание школьников и учащихся профессиональных училищ)	2,0
Разработка ТТК на авторские блюда и их представление на ЛПЗ (Тема 23. Принципы составления меню)	4,0
<b>Итого</b>	<b>20</b>

### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Зачет** по результатам изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» в 3 семестре (для очной формы) и в 4 семестре (для очно-заочной формы) проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **одного теоретического вопроса, тестового задания и двух задач**, связанных с темами 2 – 5, решение которых осуществляется с использованием сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- правильный ответ на теоретический вопрос – 10 баллов;
- выполнение тестового задания, состоящего из 8 заданий – 8 баллов (1 балл за каждое);
- решение задач – 22 балла (11 баллов за каждую задачу).

**Зачет** по результатам изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» в 4 семестре (для очной формы) и в 5 семестре (для очно-заочной формы) проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **одного теоретического вопроса, тестового задания и двух задач**, связанных с темами 8 – 14, решение которых осуществляется с использованием сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- правильный ответ на теоретический вопрос – 10 баллов;
- выполнение тестового задания, состоящего из 8 заданий – 8 баллов (1 балл за каждое);
- решение задач – 22 балла (11 баллов за каждую задачу).

**Экзамен** по результатам изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» в 5 семестре (для очной формы) и в 6 семестре (для очно-заочной формы) проводится по экзаменационным билетам, включающим **два теоретических вопроса и 1 задачу**, и соответствует **40 баллам**. Оценка по результатам экзамена выставляется по следующим критериям:

- правильный ответ на **первый вопрос – 12 баллов;**
- правильный ответ на **второй вопрос – 13 баллов;**
- правильное решение задачи – **15 баллов.**

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-2	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> последовательность технологических процессов производства кулинарной продукции.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства.</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
		ОПК-3	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> правила технологического контроля за ходом производственного процесса на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг.</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> способностью контролировать качество продукции и услуг предприятия общественного питания.</p>
		ПК-6	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>
		ПК-7	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологии оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологических решений в</p>

			<p>области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками анализа действующих систем контроля на предприятиях общественного питания и поиска новых технологий в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>
		ПК-17	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять разработку план-меню; расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-2	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> последовательность технологических процессов производства кулинарной продукции.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
		ОПК-3	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> правила технологического контроля за ходом производственного процесса на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью контролировать качество продукции и услуг предприятия общественного питания.</p>
		ПК-6	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью организовывать документооборот</p>



			по производству на предприятии питания
		ПК-7	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологии оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологических решений в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками анализа действующих систем контроля на предприятиях общественного питания и поиска новых технологий в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>
		ПК-17	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять разработку план-меню; расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>Владет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-2	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> последовательность технологических процессов производства кулинарной продукции.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства.</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
		ОПК-3	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> правила технологического контроля за ходом производственного процесса на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг.</p> <p><b>Владет на базовом уровне, с ошибками:</b> способностью контролировать качество продукции и услуг предприятия общественного питания.</p>
		ПК-6	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и</p>

			<p>технико-технологических карт</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>
		ПК-7	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологии оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологических решений в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками анализа действующих систем контроля на предприятиях общественного питания и поиска новых технологий в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>
		ПК-17	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять разработку план-меню; расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-2	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> последовательность технологических процессов производства кулинарной продукции.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> оценивать эффективность мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
		ОПК-3	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> правила технологического контроля за ходом производственного процесса на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> работать с установленными нормами для предприятий общественного питания при оценке качества производимой продукции и услуг.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> способностью контролировать качество продукции и услуг предприятия общественного</p>

		питания.
	ПК-6	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>
	ПК-7	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> технологии оценки результативности системы контроля деятельности производства продукции общественного питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять поиск, выбор и использование инновационных технологических решений в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками анализа действующих систем контроля на предприятиях общественного питания и поиска новых технологий в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>
	ПК-17	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> специфику и последовательность осуществления оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять разработку план-меню; расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 18.02.2021г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 6 от 11.03.2021г.

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 14 от 30.03.2021г.

Председатель



А.В. Петровская

## Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ  
Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология  
продукции и организация общественного питания»  
Направленность (профиль) «Технология и  
организация ресторанного дела»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № \_\_\_\_**  
**по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

1.	Салаты, общие приемы их приготовления. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок
2.	Приготовление и отпуск блинов и оладий. Требования к хранению изделий из теста.
3.	Задача: Сколько порций заливной рыбы можно приготовить по колонке № 1 при наличии 200 г сухого желатина?

Преподаватель, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

Т.А. Джум

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

Е.Н. Губа

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Технология продукции общественного питания»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания


Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела


Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-679-7; – Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432">http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358198">https://znanium.com/read?id=358198</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родос России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. -	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358427">https://znanium.com/read?id=358427</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>							1,0


1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=999911">http://znanium.com/bookread2.php?book=999911</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358374">https://znanium.com/read?id=358374</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. ISBN 978-5-9776-0219-8; - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=942765">http://znanium.com/bookread2.php?book=942765</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова	Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 - Текст: электронный. - URL: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=557072">http://znanium.com/bookread2.php?book=557072</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Липатова, Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. – 2-е изд., испр. и доп.	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 376 с., [8] с. цв. ил. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-615-5; – Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=983545">http://znanium.com/bookread2.php?book=983545</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Мишина, О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания): Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина, В.В. Чернышков, А.С. Венецианский, Е.А. Кузнецова	Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: ISBN - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=1007767">http://znanium.com/bookread2.php?book=1007767</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина	Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.: - Режим доступа:	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

		<a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=1007786">http://znanium.com/bookread2.php?book=1007786</a>					
<b>Всего</b>							1,0

Преподаватель  Т.А. Джум  
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво  
(подпись)