



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИЕиС  
И.Ю. Мезин  
17.02.2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

***ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ***

Направление подготовки (специальность)

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль/специализация) программы

Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Программа подготовки - академический бакалавриат

Форма обучения

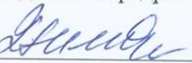
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3
Семестр	5, 6

Магнитогорск  
2020 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.03.2015г. №211)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии  
07.02.2020г., протокол №6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС  
17.02.2020г., протокол №6

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:  
доцент кафедры Химии, канд.с.-х. наук

 И.А. Долматова

Рецензент:

Управляющий группой объектов ООО «ОМС – Питание металлургов»

 В.В. Куликова



## Лист актуализации рабочей программы

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 - 2022 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 - 2023 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Л. Медяник

### **1 Цели освоения дисциплины (модуля)**

Целью освоения дисциплины "Технология приготовления блюд и кулинарных изделий" является формирование знаний и умений по технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, сложного ассортимента, для специальных видов питания, приготовление наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

### **2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина Технология приготовления блюд и кулинарных изделий входит в базовую часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Введение в направление

История

Анатомия пищевого сырья

Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Учебная - ознакомительная практика

Физиология питания

Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции

Химия пищи

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Санитария и гигиена

Пищевая микробиология

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего

Технохимический контроль продуктов питания

Региональная стратегия рынков

Технология разработки нормативной и технической документации

Управление качеством

Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Производственная – преддипломная практика

Производственный учет и отчетность с основами документооборота

Сервисная деятельность

### **3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения**

В результате освоения дисциплины (модуля) «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания;</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции;</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>
ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции</li> </ul>
ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий</li> <li>этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания;</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья;</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур;</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий</li> </ul>
ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	
Знать	- программный модуль "Система расчетов для общественного питания"

Уметь	- работать с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность)
Владеть	- навыками работы с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность)
ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	
Знать	- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания; - основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания; - процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания; - характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса; - определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;
Уметь	- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, - организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры; - нормировать расход сырья; - осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования; - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства; - выявлять объекты для улучшения технологии производства; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания
Владеть	- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями; - методами организации технологического процесса производства; - навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	

Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать информацию в практической деятельности.</li> </ul>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике;</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в практической деятельности;</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту, режим онлайн диалога, интернет-конференции.</li> </ul>



#### 4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц 288 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 174,8 акад. часов;
- аудиторная – 168 акад. часов;
- внеаудиторная – 6,8 акад. часов
- самостоятельная работа – 77,5 акад. часов;
- подготовка к экзамену – 35,7 акад. часа

Форма аттестации - зачет, курсовая работа, экзамен

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Введение. цели и задачи предмета								
1.1 Понятие о современных технологиях. Понятие о современных технологиях, применяемых в приготовлении, оформлении, декорировании кулинарных изделий. Понятия декор, эстетика, дизайн, стиль. Краткая история возникновения эстетики кулинарных изделий. Профессиональная значимость дисциплины. Цели и задачи современной кулинарии.	5	2/2И			5	Самостоятельное профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Доклады "Современные кулинарные направления декоре, дизайне, стиле"	ПК-4
Итого по разделу		2/2И			5			
2. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента								

<p>2.1 Технологический процесс приготовления и отпуска первых блюд сложного ассортимента</p>		4	4/4И		10	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления первых блюд сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.</p>	<p>Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p>	<p>ОПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-1, ПК-7, ПК-9</p>
<p>2.2 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов блюд сложного ассортимента.</p>	5	2	2/2И		8	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.</p>	<p>Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p>	<p>ОПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-1, ПК-7, ПК-9</p>

<p>2.3 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий блюд сложного ассортимента</p>		2/2И	2		8	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.</p>	<p>Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p>	<p>ОПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-9, ПК-1, ПК-7</p>
<p>2.4 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов блюд сложного ассортимента</p>		4	6/2И		8	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.</p>	<p>Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p>	<p>ОПК-2, ПК-1, ПК-7, ПК-9, ПК-6</p>

<p>2.5 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика блюд сложного ассортимента</p>		4/4И	4		3,1	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.</p>	<p>Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p>	<p>ОПК-2, ПК-1, ПК-7, ПК-9, ПК-6</p>
<p>2.6 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков блюд сложного ассортимента</p>		4	4		7	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления блюд из рыбы, морепродуктов и раков сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.</p>	<p>Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p>	<p>ОПК-2, ПК-1, ПК-7, ПК-9, ПК-6</p>

<p>2.7 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из яиц и творога блюд сложного ассортимента</p>		2	2		6	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления блюд из яиц и творога сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.</p>	<p>Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p> <p>ОПК-2, ПК-1, ПК-7, ПК-9, ПК-6</p>
<p>2.8 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок блюд сложного ассортимента</p>		4	4		6	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления холодных блюд и закусок блюд сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.</p>	<p>Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p> <p>ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-6</p>



<p>3.1                      Технология приготовления кухни стран ближнего зарубежья.</p>	<p>6</p>	<p>10/4И</p>	<p>8/4И</p>	<p>8</p>	<p>0,5</p>	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Приготовление блюд народов Центрального федерального округа"; «Приготовление блюд народов Приволжского федерального округа». Подготовка к практической работе «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда Центрального федерального округа"; Приволжского федерального округа Приволжского федерального округа . Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат; курсовая работа.</p>	<p>Защита лабораторных и практических работ. контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат. Коллоквиум.</p>	<p>ОПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-1, ПК-6, ПК-9</p>
--	----------	--------------	-------------	----------	------------	--	---	--

3.2 Технология приготовления блюд кухни стран дальнего зарубежья	8	8/4И	8/4И	0,5	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме «Приготовление блюд кухни стран центральной Европы, Германии»; «Приготовление блюд итальянской и французской кухни», «Приготовление блюд китайской, японской и индийской кухни».</p> <p>Подготовка к практической работе «Разработка новых видов продукции: подбор рецептов, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда».</p> <p>Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат; курсовая работа.</p>	<p>Защита лабораторных и практических работ. контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат. Коллоквиум.</p>	ОПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-1, ПК-9, ПК-6
Итого по разделу	18/4И	16/8И	16/4И	1			
4. Технология приготовления блюд специальных видов питания							



4.1 Рациональное питание различных групп населения.	6	6	8	8/4И	0,5	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме «Технология приготовления блюд для спортсменов», «Технология приготовления блюд для лиц пожилого возраста», «Технология приготовления для беременных и кормящих матерей».</p> <p>Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к практической работе «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда».</p> <p>Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат; курсовая работа.</p>	<p>Защита лабораторных и практических работ; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.</p>	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-6
---	---	---	---	------	-----	---	---	-------------------------------------

4.2 Организация лечебного, лечебно-профилактического и диетического питания		8/4И	8	8	1	<p>Подготовка и оформление лабораторной работы по теме «Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания», "Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания», «Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания». Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к практической работе «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат; курсовая работа.</p>	<p>Защита лабораторных и практических работ. Дискуссия на тему: «Диета – плюсы и минусы. Характеристика различных видов диет». Тестирование. Контрольная работа.</p>	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-6
---	--	------	---	---	---	--	--	-------------------------------------

4.3 Курсовая работа				4,9	Подготовка к защите с предоставлением мультимедийной презентации.	Защита курсовой работы.	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-6
Итого по разделу	14/4И	16	16/4И	6,4			
Итого за семестр	32/8И	32/8И	32/8И	7,4		экзамен,кр	
Итого по дисциплине	68/16 И	68/16И	32/8И	77,5		зачет, курсовая работа, экзамен	ПК-4,ОПК-2,ПК-6,ПК-1,ПК-7,ПК-9

## **5 Образовательные технологии**

В процессе преподавания дисциплины «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» применяется как традиционные технологии обучения в форме информационных лекций, лабораторных и практических занятий, так и технологий проблемного обучения в виде проблемных лекций.

На информационных лекциях происходит знакомство студентов с основным материалом курса, формируется понимание студентов о роли и месте данной дисциплины в системе подготовки бакалавра.

Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения. Изучение отдельного учебного материала происходит с применением интерактивных технологий в виде лекций-визуализаций. Изложение содержания материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных и практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме, что позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа стимулирует студентов в процессе решения заданий на практических занятиях, подготовке к контрольной работе, тестированию и итоговой аттестации.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Представлено в приложении 1.

## **7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Представлены в приложении 2.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

### **а) Основная литература:**

1 Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-679-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016432> (дата обращения: 15.09.2020).

2 Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=354289> (дата обращения: 15.09.2020).

### **б) Дополнительная литература:**

1 Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/113373/#1> (дата обращения: 15.09.2020).

2 Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/vvedenie-v-tehnologiyu-produktov-pitaniya-praktikum-446658>

(дата обращения: 29.09.2020).

3 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437707#page/1> (дата обращения: 29.09.2020).

4 Современные технологии приготовления теста на хлебопекарных предприятиях : учебное пособие / А.С. Романов, Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, Г.В. Терновской. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 270 с. — ISBN 978-5-89289-890-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/72025/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

5 Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologii-pischevyh-proizvodstv-sushka-syrya-438392#page/1> (дата обращения: 29.09.2020).

6 Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103431-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=329760> (дата обращения: 29.09.2020)

7 Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/113380/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

8 Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

9 Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-funkcionalnyh-produktov-pitaniya-444271> (дата обращения: 29.09.2020).

10 Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/115482/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

11 Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/93698/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

12 Рациональное питание. Теория и практика : учебное пособие / авторы-составители Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 140 с. — ISBN

978-5-8114-3692-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/122145/#1> (дата обращения: 29.09.2020)

13 Функциональное питание. Практикум : учебно-методическое пособие / составители Э.Э. Сафонова, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-3687-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/118621/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

14 Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-3024-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/104857/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

15 Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/113907/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

16 Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С.Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/103149/#1> (дата обращения: 29.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437672> (дата обращения: 29.09.2020).

18 Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

19 Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#1> (дата обращения: 29.09.2020).

20 Долматова, И. А. Блюда народов России : учебное пособие / И. А. Долматова, В. Ф. Рябова, Е. С. Вайскрובה ; МГТУ. - Магнитогорск, 2013. - 58 с. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=630.pdf&show=dcatalogues/1/1109410/630.pdf&view=true> (дата обращения: 04.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

21 Наука и жизнь. - ISSN: 1683-9528 - Текст: непосредственный

22 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный

23 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486.- Текст : непосредственный

#### **в) Методические указания:**

1 Рябова, В.Ф. Расчет массы брутто, нетто, отходов и потерь при механической обработке сырья и производстве полуфабрикатов: методические указания к практическим работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 39с. – Текст : непосредственный.

2 Рябова, В.Ф. Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 271200 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2008. - 26с. – Текст : непосредственный.

3 Рябова, В.Ф. Технология приготовления супов и соусов: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 39 с. – Текст : непосредственный.

4 Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 23с. – Текст : непосредственный.

5 Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, птицы: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 32с. – Текст : непосредственный.

6 Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц и творога: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 27с. – Текст : непосредственный.

7 Рябова, В.Ф. Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501/ В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 36с. – Текст : непосредственный.

8 Рябова, В.Ф. Технология приготовления кулинарной продукции: методические указания к выполнению курсовой работы для студентов очной и заочной форм обучения специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова, Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011.– 53 с. – Текст : непосредственный.

9 Рябова, В.Ф. Расчет количества сырья и его взаимозаменяемость, определение выхода блюд и потерь при производстве кулинарной продукции: методические указания к практическим работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260100 / В.Ф. Рябова, И.А. Долматова. - Магнитогорск: МГТУ, 2013. – Текст : непосредственный.

#### г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

##### Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
-----------------	------------	------------------------

MS Windows 7 Professional	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяем	бессрочно
Система расчетов для общественно го питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяем ое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяем ое ПО	бессрочно

#### Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: <a href="https://scholar.google.ru/">https://scholar.google.ru/</a>
Информационная система - Единое окно доступа к	URL: <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт	URL: <a href="http://www1.fips.ru/">http://www1.fips.ru/</a>
Российская Государственная библиотека. Каталоги	<a href="https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/">https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И.	<a href="http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp">http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp</a>
Университетская информационная система	<a href="https://uisrussia.msu.ru">https://uisrussia.msu.ru</a>
Международная наукометрическая реферативная и	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
Международная реферативная и полнотекстовая справочная	<a href="http://scopus.com">http://scopus.com</a>
Международная база полнотекстовых журналов	<a href="http://link.springer.com/">http://link.springer.com/</a>
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных научных изданий	<a href="https://www.nature.com/siteindex">https://www.nature.com/siteindex</a>



Информационная система - Нормативные правовые акты, организационно-распорядительные документы, нормативные и методические	<a href="https://fstec.ru/normotvorcheskaya/tekhnicheskaya-zashchita-informatsii">https://fstec.ru/normotvorcheskaya/tekhnicheskaya-zashchita-informatsii</a>
---	---

### **9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебная аудитория для проведения практических работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения лабораторных работ: механическое и тепловое оборудование, инвентарь.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для выполнения курсовых работ, самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

## **Приложение 1**

### **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Аудиторная самостоятельная работа студентов на практических и лабораторных занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения задач и выполнения упражнений, которые определяет преподаватель для студента.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; подготовкой к лабораторным работам; выполнения домашних заданий, проработкой тестов.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

#### **Перечень видов контрольных заданий**

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к зачету.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и лабораторных занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

#### **Перечень лабораторных работ**

Лабораторная работа №1 "Технология приготовления первых блюд сложного ассортимента"

Лабораторная работа №2 "Технология приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов сложного ассортимента"

Лабораторная работа №3 "Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента"

Лабораторная работа №4 "Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента"

Лабораторная работа №5 "Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика сложного ассортимента"

Лабораторная работа №6 "Технология приготовления блюд из рыбы, морепродуктов и раков сложного ассортимента"

Лабораторная работа №7 "Технология приготовления блюд из яиц и творога сложного ассортимента"

Лабораторная работа №8 "Технология приготовления холодных блюд и закусок сложного ассортимента"

Лабораторная работа №9 "Технология приготовления сладких блюд и напитков сложного ассортимента"

Лабораторная работа №10 "Технология приготовления мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий сложного ассортимента"

Лабораторная работа №11 "Приготовление блюд народов Центрального федерального округа"

Лабораторная работа № 12 «Приготовление блюд народов Приволжского федерального округа»

Лабораторная работа № 13 «Приготовление блюд кухни стран центральной Европы, Германии»

Лабораторная работа № 14 «Приготовление блюд итальянской и французской кухни»

Лабораторная работа №15 «Приготовление блюд китайской, японской и индийской кухни»

Лабораторная работа № 16 «Технология приготовления блюд для спортсменов»

Лабораторная работа № 17 «Технология приготовления блюд для лиц пожилого возраста»

Лабораторная работа №18 «Технология приготовления для беременных и кормящих матерей»

Лабораторная работа № 19 «Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

Лабораторная работа №20 "Технология приготовления блюд из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

Лабораторная работа №21 «Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

### **Перечень практических работ**

Практическая работа №1 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда Центрального федерального округа»

Практическая работа №2 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда народов Приволжского федерального округа»

Практическая работа №3 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда стран центральной Европы, Германии»

Практическая работа №4 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации блюд итальянской и французской кухни»

Практическая работа №5 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации блюд китайской, японской и индийской кухни»

Практическая работа №6 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда для спортсменов»

Практическая работа №7 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда для лиц пожилого возраста»

Практическая работа №8 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда для беременных и кормящих матерей»

Практическая работа №9 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда и закуски для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

Практическая работа №10 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептур, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической

документации на блюда из рыбы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

Практическая работа №11 «Разработка новых видов продукции: подбор рецептов, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на блюда из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

### Пример тестового опроса

#### По теме «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а) бутерброды, салаты, заливные блюда
- б) салаты, напитки, заливные блюда
- в) бутерброды, супы, салаты
- г) соусы, салаты, напитки

2. Бутерброды подразделяются на:

- а) сложные, жидкие, открытые
- б) простые, холодные, сладкие
- в) закусочные, острые, открытые
- г) простые, закрытые, закусочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

- а) канапе, волованы, рулеты
- б) бутерброды, винегреты, заливные
- в) канапе, салаты, рулеты
- г) салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это :

- а) блюдо
- б) закуска
- в) напиток
- г) соус

5. Основой канапе служит:

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) мясо, капуста, хлеб
- в) хлеб, багет, гренки
- г) гренки, картофель, мясо

6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

- а) масло, огурец, сыр, помидор
- б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г) масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канапе:

- а) 3 x 4 x 0.5

- б) 5 x 6 x 05
- в) 10 x 10 x 10
- г) 15 x 3 x 10

8. Для оформления канапе используют:

- а) зеленое масло, рисовальная масса, желе
- б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка
- в) сахар, паприку, желе
- г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канапе:

- а) 6 часов
- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 30 минут

10. К методам приготовления сложных закусок относятся:

- а) варка, жарка, запекание
- б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание
- в) маринование, тушение, бланширование
- г) пассерование, взбивание, варка

11. К сложным холодным закускам относятся:

- а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное
- б) мини запеканки, винегреты, террины
- в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины
- г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

12. Срок реализации холодных закусок:

- а) 30 минут
- б) 48 часов
- в) 36 часов
- г) 2 часа

13. Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрешки»:

- а) помидоры, печень, масло
- б) яйцо, мясо жаренное, перец сладкий
- в) яйцо, перец сладкий, икра черная
- г) икра черная, рыба, печень

14. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

- а) курица, картофель, морковь
- б) капуста, курица, лук
- в) чернослив, капуста, сыр
- г) курица, сыр, чернослив.

15. Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные:

- а) грибы, зелень, картофель
- б) грибы, капуста, морковь
- в) грибы, помидоры, сыр
- г) грибы, картофель, сыр

16. К сложным холодным соусам относятся:

- а) майонез, винегрет, татарский
- б) голландский, маринад овощной, соевый соус
- в) мадера, польский, соус хрен
- г) майонез, сметанный, молочной

17. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б) паприка, соусы, икра
- в) икра, сахарная пудра, соусы
- г) соусы, карвинг из овощей, зелень

18. На основе майонеза с добавлением кетчупа готовят соус:

- а) томатный
- б) красный основной,
- в) коктейльный
- г) соус винегрет

19. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

- а) татарский
- б) польский
- в) коктейльный
- г) сухарный

20. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

- а) чесночный
- б) татарский
- в) голландский
- г) коктейльный

21. Как называется сложный соус который носит название местности во Франции:

- а) майонез
- б) кетчуп
- в) вустерский
- г) провансаль

### **По теме «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?

- а) соломкой и стружкой
- б) шашками
- в) кубиками
- г) дольками

2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?

- а) соломкой
- б) ломтиками
- в) кружочками
- г) бочонками

3. Как правильно пассеруют муку?

- а) в воде
- б) в жире

- в) на жире
- г) на сковороде

4.К каким блюдам относятся супы?

- а) к сладким
- б) первым
- в) вторым
- г) напиткам

5.Как классифицируют сложные супы по приготовлению?

- а) заправочные, жидкие, густые
- б) холодные, молочные, прозрачные
- в) заправочные, протёртые, консоме
- г) горячие, сладкие, молочные

6.Назовите ассортимент сложных заправочных супов:

- а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
- б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
- в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
- г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

7.Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:

- а) крупа, картофель, свёкла
- б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
- в) свёкла, капуста, репа
- г) капуста, солёные огурцы, морковь

8.Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:

- а) тыква, сливки, молоко
- б) масло, лук, морковь
- в) тыква, масло, картофель
- г) лук, картофель, тыква

9.Какова консистенция сложных супов-кремов?

- а) густая
- б) рассыпчатая
- в) жидкая
- г) кремообразная

10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной

- а) картофель, морковь, лук
- б) мясной набор, солёные огурцы, маслины
- в) крупа, капуста, солёные огурцы
- г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

11.Варка осуществляется при температуре:

- а) 60°C
- б) 180°C
- в) 100°C
- г) 220°C

12. Припускание продуктов производят:

- а) в небольшом количестве воды
- б) на жире,

- в) в жире
- г) в воде

13. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

- а) кубиками
- б) кружочками
- в) брусочками
- г) соломкой

14. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»

- а) дольками
- б) бочонками
- в) кубиками
- г) соломкой

15. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:

- а) водка, спирт, ром
- б) текила, старка, шампанское
- в) вино, бренди, коньяк
- г) шампанское, пиво, водка

16. При приготовления сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:

- а) кладут в кипящую воду
- б) моют
- в) размораживают
- г) нарезают

17. К сложным блюдам из отварных овощей подают

- а) соус красный, молочный,
- б) паровой, мадера, майонез
- в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
- г) сметанный, грибной, польский

18. На растительном масле готовят:

- а) соус молочный, майонез, маринад
- б) сметанный, томатный, южный
- в) майонез, винегрет,
- г) голландский, сухарный

19. К сложным соусам относятся:

- а) голландский, икорный, бешамель
- б) польский, сметанный, винегрет
- в) сметанный, молочный, голландский
- г) польский, красный, луковый

20. Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:

- а) красный, луковый,
- б) молочный, грибной
- в) сметанный, винегрет
- г) польский, сухарный

21. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?



- а) маринад, майонез, красный,
- б) польский, белый, паровой
- в) молочный, томатный, грибной
- г) голландский, польский, соус пулет

22. Томатный соус готовят на основе:

- а) красного основного
- б) майонеза
- в) белого основного
- г) польского

23. Рыбу с костным скелетом разделяют для приготовления сложных жареных блюд:

- а) звеньями, целиком с головой, чистое филе
- б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы
- в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе
- г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе

24. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделяют на:

- а) филе с кожей и костями
- б) чистое филе
- в) звеньями
- г) филе с кожей без костей

25. Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная, рыбу разделяют:

- а) звеньями
- б) филе с кожей и костями
- в) чистое филе
- г) целиком головой

26. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:

- а) замачивают
- б) жарят
- в) варят
- г) процеживают

27. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:

- а) варят
- б) замораживают
- в) маринуют
- г) бланшируют

28. Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют:

- а) части задней ноги, пашину, грудинку
- б) покромку, толстый и тонкий края, вырезку
- в) толстый и тонкий края, вырезку
- г) грудинку, шею, вырезку

29. Сложное блюдо антрекот готовят из:

- а) частей задней ноги
- б) толстого края
- в) шейной части
- г) пашины

30. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:

- а) толстого края
- б) вырезки
- в) тонкого края
- г) частей задней ноги

31. Для рубленых изделий из говядины используют:

- а) Пашины и шею
- б) Шею и филейную вырезку
- в) толстый и тонкий края
- г) Покромку и грудинку

32. Для маринования мяса используют:

- а) Муку, соль, лук
- б) сахар, уксус, соль
- в) уксус, лук, соль
- г) лук, уксус, муку.

33. Назовите ассортимент сложных мясных блюд:

- а) антрекот, каре ягненка, жигу из баранины
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) гуляш, котлеты, рагу
- г) шницель, рагу, поджарка

34. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса:

- а) гуляш, котлеты, рагу
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе.
- г) шницель, рагу, поджарка

35. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса:

- а) гуляш, котлеты, рагу
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) шницель, рагу, поджарка
- г) антрекот, жигу из баранины, каре ягненка

36. Назовите ассортимент блюд из тушеного мяса:

- а) гуляш, рагу, говядина духовая
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) гуляш, котлеты, рагу
- г) шницель, рагу, поджарка

37. Назовите причины образования золотистой корочки при обжаривании овощей:

- а) клейстеризация крахмала, брожение
- б) карамелизация сахаров, меланоидинообразование
- в) декстринизация крахмала, карамелизация сахаров
- г) брожение, гидролиз крахмала

38. Назовите причину размягчения овощей при тепловой обработке:

- а) клейстеризация крахмала
- б) переход протопектина в пектин
- в) карамелизация сахаров
- г) брожение

39. Назовите причину размягчения мяса при тепловой обработке:

- а) клейстеризация крахмала
- б) карамелизация сахаров
- в) брожение
- г) переход коллагена в глютин

40. Почему рыба разваривается быстрее мяса:

- а) содержит меньше соединительной ткани
- б) содержит меньше жира
- в) содержит больше воды
- г) содержит больше сахара

41. Для приготовления сложного соуса голландского используют:

- а) яйцо, сливки, масло
- б) сливки, масло, муку
- в) яйцо, молоко, муку
- г) лук, муку, масло

42. Для приготовления сложного соуса пулет используют:

- а) морковь, лук, масло
- б) яйцо, морковь, лук
- в) мука, масло, сливки
- г) вино, помидор, бульон

43. Для приготовления сложного соуса бешамель используют:

- а) муку, молоко, масло
- б) муку, морковь, бульон
- в) лук, морковь, муку
- г) бульон, муку, лук

44. Для приготовления сложных блюд из птицы используют:

- а) цыплят, пулярок(возраст 9 недель)
- б) гусей, петухов
- в) уток, взрослых кур
- г) уток, индеек

45. Фуа гра это:

- а) овощ
- б) печень уток и гусей
- в) мясо
- г) фрукт

46. Сложный соус бешамель готовят на:

- а) бульоне
- б) сливочном масле
- в) растительном масле
- г) молоке

47. Для жарения во фритюре используют:

- а) масло сливочное
- б) маргарин
- в) масло растительное
- г) кулинарный жир

48. Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного мяса:

- а) овощи припущенные
- б) отварные макароны
- в) каши рассыпчатые
- г) овощи жаренные

49. Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:

- а) соус хрен
- б) соус белый основной
- в) соус сметанный
- г) соус южный

50. В состав кнельной массы входят :

- а) котлетное мясо, хлеб, картофель
- б) боковой и наружный куски задней ноги, хлеб, молоко
- в) боковой и наружный куски задней ноги, хлеб, лук
- г) котлетное мясо, хлеб, лук

51. По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:

- а) по запаху и вкусу
- б) по цвету и запаху
- в) по консистенции и цвету
- г) по цвету и вкусу

52. Срок хранения сложных горячих супов:

- а) 24 часа
- б) 2 часа
- в) 8 часов
- г) 6 часов

53. Срок хранения сложных жаренных блюд из мяса:

- а) 24 часа
- б) 8 часов
- в) 6 часов
- г) не подлежит хранению

54. Способы украшений сложных блюд из мяса:

- а) сахарная пудра, сухари, паприка
- б) зелень, овощи, сухари
- в) соусы, зелень, овощи
- г) паприка, сухари, овощи

55. Утку фаршированную:

- а) жарят
- б) варят
- в) шпигуют
- г) тушат

56. Для жарения на вертеле тушки кур предварительно:

- а) варят
- б) коптят
- в) солят

г) маринуют

57. Цвет жаренного мяса:

- а) кремовый
- б) золотистый
- в) коричневый
- г) черный

58. Температура подачи сложных горячих супов:

- а) 50-60°C
- б) 40-50°C
- в) 70-75°C
- г) 10-12°C

59. Температура подачи сложных горячих блюд:

- а) 65-70°C
- б) 40-50°C
- в) 50-60°C
- г) 10-12°C

60. Сложные блюда из сыра крокеты:

- а) варят
- б) тушат
- в) жарят
- г) запекают

61. Для приготовления сложного блюда суфле из сыра используют:

- а) сахар, сыр, бульон
- б) йогурт, сыр, рис
- в) сыр, яйцо, сахар
- г) сыр, молоко, яйцо

62. Фондю это блюдо из:

- а) сыра
- б) крупы
- в) овощей
- г) яиц

63. Для приготовления фондю сыр:

- а) жарят
- б) расплавляют
- в) запекают
- г) варят

64. К фондю из сыра не подают:

- а) хлеб, макароны
- б) каши, супы
- в) хлеб, мясо
- г) рыба, овощи

65. В кнельную массу добавляют :

- а) сахар
- б) муку

- в) взбитые белки
- г) масло

66. Какой сыр используют для приготовления сложных жареных блюд:

- а) плавленый
- б) твёрдый
- в) сливочный
- г) сычужный

67. В какой посуде готовят сложные томлённые блюда из мяса:

- а) горшочках
- б) кастрюле
- в) сковороде
- г) чайнике

68. Перед запеканием сложные блюда посыпают:

- а) сахаром
- б) солью
- в) сыром
- г) перцем

69. Для приготовления консоме бульон:

- а) процеживают
- б) осветляют
- в) настаивают
- г) уваривают

70. Для приготовления сложного соуса польского яйца:

- а) взбивают
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят

### **По теме «Технология приготовления кухни стран ближнего зарубежья»**

#### **Тесты с выбором правильного ответа**

1. Что влияло на особенность национальных кухонь?

- а) Религиозные обычаи, система культурных запретов
- б) Старинные обычаи, регламентирующие образ жизни
- в) Оба ответа верны

2. Что влияет на вкус приготовляемых продуктов?

- а) Технология обработки продуктов
- б) Технология обработки продуктов различные приемы тепловой обработки различные сочетания и продуктов?
- в) Различные сочетания продуктов

3. Основные способы тепловой обработки продуктов свойственных русской кухни?

- а) Варка, запекание
- б) Варка, жарка, запекание
- в) Жарка, варка

4. Какие блюда по душе русскому народу?

- а) Сладкие
- б) Кислые
- в) Пикантные

5. Что по средним статистическим данным у русского человека испытывается дефицитом?

- а) Витамины
- б) Углеводы
- в) Жиры

### **По теме « Технология приготовления блюд кухни стран дальнего зарубежья»**

1 Из холодных блюд и закусок болгары предпочитают:

- а) бутерброды б) гастрономические продукты в) овощные салаты
- г) салаты с мясопродуктами

2 Преобладающий способ приготовления вторых блюд из овощей в Болгарии:

- а) варка б) жарка г) тушение

3 Популярным горячим напитком в Болгарии является:

- а) кофе по-восточному б) кофе с молоком г) чай

4 Какие виды супов можно включить в меню для болгарской делегации:

- а) суп молочный б) окрошка в) бульон куриный с яичным желтком
- г) суп-пюре из овощей д) рассольник

5 Укажите вторые блюда, которые не следует включать в меню болгарской делегации:

- а) блюда из жареного мяса с овощным гарниром б) блюда из котлетной массы
- в) крупяные блюда г) рагу из баранины

6 Выберите режим питания, которого придерживаются итальянцы:

- а) легкий завтрак, плотный обед, плотный ужин
- б) легкий завтрак, плотный обед, умеренный ужин
- в) плотный завтрак, умеренный обед, легкий ужин

7 Выделите наименее характерную группу продуктов для французской кухни:

- а) овощи и корнеплоды б) мясопродукты в) рыба и морепродукты
- г) крупы и макаронные изделия д) молочные продукты, включая сыры
- е) яичные продукты

8 Какой продукт является основным в блюде «ризотто»?

- а) макаронные изделия б) рис в) мясо

9 Какой вид мяса не используется в арабской кулинарии?

- а) баранина б) говядина в) свинина

10 В этой стране не употребляют блюд из свинины:

- а) Япония б) Индия в) Китай г) Италия д) Россия е) Англия
- ж) Турция з) Франция

11 «Фуа-гра» - это национальное блюдо:

- а) Итальянской кухни б) Английской кухни в) Французской кухни
- г) Английской кухни д) Испанской кухни

12 Макароны были изобретены в а) Франции б) Китае в) России г) Италии

13 Чтобы сохранить питательные и вкусовые качества пищи, её подвергают минимальной термической обработке в этой стране:

- а) Япония б) Индия в) Китай
- г) Италия д) Россия е) Англия ж) Турция з) Франция

14 В какой кухне используют кошерное питание?

- а) Арабская б) Еврейская в) Индийская

15 В каком виде используют рыбу и нерыбные продукты моря в японской кулинарии?

- а) Свежемороженом б) Отварном в) Свежевыловленном

16 Какая зелень характерна для стран Кавказа?

- а) Укроп б) Базилик в) Кориандр г) Тимьян

17 К какой группе блюд относятся чахохбили?

- а) Мясные б) Овощные в) Из птицы

18 Тонкие лепешки из кукурузы в латиноамериканской кухне называется

- а) лаваш б) тортильяс в) хачапури

Выделите номера правильных ответов:

19 Укажите виды жиров, характерные для итальянской кухни:

- а) подсолнечное масло б) оливковое масло в) сливочное масло
- г) свиное сало

20 В качестве гарнира к горячим блюдам в Италии принято подавать:

- а) салаты б) овощные гарниры в) картофельное пюре г) жареный картофель

21 К региональным французским блюдам относятся:

- а) бифштекс с картофелем фри б) омлет в) тулузские бобы с сосисками
- г) буйабесс д) эльзасская тушеная капуста с сосисками
- е) страсбургский паштет из гусяной печени

## Тест

Выделите номер правильного ответа:

1 Для заправки болгарской чорбы используют:

- а) кислый настой из отрубей б) сметану в) смесь взбитых яиц и кислого молока
- г) уксус



2.Основой для супа “Таратор” является:

а) мясной бульон б) овощной отвар в) йогурт

3 Определите группу характерных для болгарской кухни вторых блюд:

а) гювеч, мусака, плакия, кебабы, яхния

б) чулама, мусака, мититеи, токана

в) гуляш, паприкаш, токаны, перкольт

4 Болгарский пирог банница готовится из теста:

а) слоеного дрожжевого б) слоеного пресного в) песочного

5 Укажите название итальянского блюда из кукурузной муки:

а) мамалыга б) паста в) полента

6 Укажите национальные сорта сыров Италии:

а) рокфор, камамбер, грюер б) пармезан, моцарелла, пекорино

7 Для приема “фламбе” используют:

а) вино б) коньяк в) ликер

8 Чем являются сыры во французской кухне?

а)закусочной б) десертом

9 В этой стране не употребляют блюд из говядины:

а)Япония б)Индия в)Китай г)Италия д)Россия е)Англия

ж)Франция з)Турция

10 Говядина - считается главным мясом для:

а)Индусов б)Арабов в)Немцев г)Англичан

11 В этой стране готовят острую пищу

а)Япония б). Индия в)Россия г). Англия д)Франция и).Италия

12 Пельмени были изобретены в а)Сибири б).Китае в).России г)Италии

13 Макароны были изобретены во

а)Франции б)Китае в).России г)Италии

14 В какой кухне используют кошерное питание?

а)Арабская б) Еврейская в) Индийская

15 В какой кухне готовят блюдо хинкали?

а)Грузинская б)Армянская в)Азербайджанская

16 Какие листья используются для производства долмы?

а)Листья салата б)Листья винограда в)Листья капусты

17 Для приготовления тортильяс используется мука

а) кукурузная б) рисовая в)пшеничная

Выделите номера правильных ответов:

18 Выделите характерный для итальянской кухни ассортимент супов:

- а) прозрачные супы с гарнирами б) супы – пюре в) супы с макаронными изделиями
- г) супы картофельные д) супы молочные

19 Определите виды мясных продуктов, предпочтительно используемых для приготовления итальянских вторых блюд:

- а) телятина б) говядина в) свинина жирная г) свинина нежирная
- д) субпродукты е) рубленое мясо

20 Исключите компоненты, не входящие в рецептуру лукового супа по-парижски:

- а) лук репчатый б) лук – порей в) бульон г) гренки
- д) яйца е) сыр швейцарский ж) брынза

21 В каких странах проводят чайные церемонии?

- а) Китай б) Япония в) Индия г) Израиль

### **По теме « Технология приготовления блюд специальных видов питания»**

#### **1. Лечебно – профилактическое питание предназначено для:**

а) работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда;

б) рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков;

в) здоровых людей трудоспособного возраста.

#### **2. Лечебно – профилактическое питание основывается на принципах:**

а) рационального питания; б) сбалансированности питания в) диетического питания.

**3. Превращение ксенобиотиков (чужеродных веществ) в организме осуществляется:**

а) метаболической трансформацией; б) конъюгацией.

#### **4. Лечебно-профилактическое питание должно:**

а) повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей);

б) стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена;

в) повышать антитоксическую функцию органов и систем – мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы.

**5. Избыток жиров, особенно тугоплавких, в рационах лечебно-профилактического питания:**

а) улучшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени;

б) ухудшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени;

в) значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме не оказывает.

#### **6. Углеводы в рационах лечебно-профилактического питания:**

а) улучшают обезвреживающую, барьерную функцию печени, повышают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ;

б) ослабляют обезвреживающую, барьерную функцию печени, снижают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ;

в) значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме не оказывают.

#### **7. Нарушение соотношения крахмала и легкоусвояемых углеводов в рационах:**

- а) оказывает неблагоприятное действие на организм и тем самым может снижать устойчивость к действию вредных факторов;
- б) способствует накоплению ксенобиотиков и их метаболитов в организме;
- в) снижает усвояемость углеводов.

**8. При избыточном потреблении легкоусвояемых углеводов происходит:**

- а) усиление выделительных процессов вредных веществ и их метаболитов;
- б) ухудшение выделительных процессов вредных веществ и их метаболитов;

**9. Пектиновые вещества:**

- а) в кишечнике связывают свинец, ртуть, марганец;
- б) способствуют выделению из организма ряда вредных веществ и понижению концентрации в крови;
- в) ухудшают процесс пищеварения;
- г) ухудшают процесс выведения вредных веществ и их метаболитов из организма.

**10. Витамины включаются в лечебно-профилактические рационы:**

- а) при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника;
- б) в составе пищевых продуктов;
- в) в виде чистых препаратов.

**11. В рационах лечебно – профилактического питания для предупреждения задержки шлаковв организме:**

- а) ограничивают поваренную соль.
- б) незначительно повышают содержание поваренной соли;
- в) увеличивают содержания сульфатов.

**12. Калий в пищевых рационах лечебно – профилактического питания способствует:**

- а) выведению шлаков из организма;
- б) снижению воздействия радиоактивного стронция;
- в) улучшению процесса пищеварения.

**13. Лечебно – профилактическое питание работники должны получать:**

- а) до начала смены; б) в обеденный перерыв; в) после смены.

**14. Показаниями к назначению рациона №4 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) работа в контакте с соединениями свинца.
- г) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
- д) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- е) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.

**15. Показаниями к назначению рациона №2а лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
- г) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

**16. Показаниями к назначению рациона №2 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- д) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

**17. Показаниями к назначению рациона №5 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- д) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

**18. Показаниями к назначению рациона №3 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) работа в контакте с соединениями свинца.
- в) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- г) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

**19. Показаниями к назначению рациона №1 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) работа в контакте с соединениями свинца.
- в) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- г) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

**20. Рацион №1 насыщен продуктами, содержащими:**

- а) полиненасыщенные жирные кислоты;
- б) полноценным белком;
- в) липотропные вещества.

**21. Действие рациона №2 обеспечивается содержанием:**

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) полноценного белка;
- в) липотропных веществ.

**22. Рацион №3 характеризуется высоким содержанием:**

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) белка;

- в) липотропных веществ;
- г) пектина;
- д) витаминов.

**23. В рационе №4 лечебно-профилактического питания обязательно:**

- а) входят продукты, богатые липотропными веществами;
- б) резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью;
- в) повышают содержание пектиновых веществ;
- г) увеличивают содержание белка.

**24. Допускается ли замена молока кефиром и простоквашей:**

- а) да б) нет в) в зависимости от состояния здоровья работника.

**25. Дополнительно ко всем рационам лечебно – профилактического питания из витаминов выдается:**

- а) ретинол; б) тиамин; в) аскорбиновая кислота.

### Индивидуальные задания

#### ИДЗ №1 «Составление технико-технологической карты»

Ознакомиться с профессиональной литературой, выбрать рецепты профессиональной кухни и составить технико-технологическую карту и технологическую схему для одного наименования продукции.

Составить технологическую карту (ТТК).

Технико-технологическая карта (ТТК) являясь нормативным документом. Карта разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В ней наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технико-технологическая карта так же, как и стандарт предприятия, состоит из следующих разделов:

Наименование изделия и область его применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).

Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Приводятся все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

Перечень требований к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.

Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации

кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.

Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом СССР), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

### ИДЗ №2 «Составление технологической схемы приготовления»

На основании ИДЗ №1 составить технологическую схему.

*Технологическая схема* приготовления блюд позволяет наглядно показать все технологические операции процесса приготовления, а также последовательность их осуществления.

Правила составления технологических схем:

Схему можно разбить на несколько этапов (строк):

- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;
- операции механической кулинарной обработки сырья;
- соединение компонентов и их технологическая обработка;
- хранение и реализация (оформления и подачи).

В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий.

Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.).

### Примерные контрольные работы (КР) 1:

#### *Вариант 1*

1 Ассортимент супов-пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов.

2 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.

#### *Вариант 2*

1 Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования к качеству готовой продукции.

2 Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из овощей. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

### *Вариант 3*

1 Ассортимент сложных горячих соусов и их производных. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.

2 Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из грибов. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из грибов, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

### *Вариант 4*

1 Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из сыра. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сыра, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

2 Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Гарниры, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из рыбы. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции

### *Вариант 5*

1 Варианты сочетания сырья с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из мяса. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса.

2

### *Вариант 6*

1 Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

2 Гарниры, соусы для сложных горячих сложных горячих блюд из мяса. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, способы и последовательность технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.

### *Вариант 7*

1 Варианты сочетания сельскохозяйственной (домашней) птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из птицы. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из птицы.

2 Ассортимент сложных блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов, технологический процесс приготовления, оформление, отпуск, рекомендуемый соус, требование к качеству, режим и сроки хранения.

### *Вариант 8*

1 Опишите технологический процесс приготовления сложных изделий из каш, используемые крупы, отпуск, температура подачи, рекомендуемые сиропы и соусы, требования к качеству, режим и сроки хранения.

2 Подготовка полуфабрикатов из рыбы к тепловой обработке:

а) для варки (рекомендуемые полуфабрикаты, нарезка, угол нарезки, ваши действия для предотвращения деформации полуфабриката из рыбы при тепловой обработке)

б) для припускания (рекомендуемые полуфабрикаты, нарезка, угол нарезки, ваши действия для предотвращения деформации полуфабриката из рыбы при тепловой обработке), преимущество припускания;

в) для жарки (рекомендуемые полуфабрикаты, нарезка, угол нарезки, ваши действия для предотвращения деформации полуфабриката из рыбы при тепловой обработке), преимущество жарки.

## **Примерные контрольные работы (КР) 2:**

### *Вариант 1*

- 1 Какие факторы влияют на формирование славянской кухни в России?
- 2 Перечислите особенности формирования славянской кухни.
- 3 Назовите этапы развития славянской кухни.
- 4 По каким признакам классифицируются блюда славянской кухни?
- 5 Дайте краткую характеристику блюд славянской кухни.
- 6 Перечислите особенности современной славянской кухни.
- 7 Перечислите факторы, влияющие на модернизацию славянской кухни.

### *Вариант 2*

- 1 Перечислите особенности кулинарных традиций кавказского народа.
- 2 Перечислите ассортимент блюд кавказской кухни.
- 3 Как оформляют и подают холодных блюд и закусок, первых блюд кавказской кухни?
- 4 В чем заключаются отличительные особенности приготовления блюд в кавказской кухне?
- 5 Дайте характеристику тепловой обработки при приготовлении блюд кавказской кухни.
- 6 Какая посуда используется для приготовления блюд кавказской кухни.
- 7 Какая посуда используется для подачи блюд кавказской кухни?

### *Вариант 3*

- 1 Перечислите ассортимент сырья, используемый для приготовления блюд в



Латвийской и Литовской кухни.

- 2 Какие виды рыб используются для приготовления блюд и какие блюда из нее популярны?
- 3 Какие виды молочной продукции чаще всего используют для приготовления блюд?
- 4 Какие овощи и в каком виде используют для приготовления блюд?
- 5 Дайте характеристику блюдам Латвийской и Литовской кухни?
- 6 Какую посуду используют для подачи блюд?
- 7 Назовите температуру подачи горячих блюд?

#### *Вариант 4*

- 1 Дайте краткую характеристику зарождения национальной кухни народа Швейцарии и Англии.
- 2 Назовите блюда входящие в меню швейцарского народа?
- 3 Назовите отличительные особенности национальных кухонь.
- 4 Каким блюдам отдает предпочтение Швейцарская кухня?
- 5 Дайте краткую характеристику технологии блюд и кулинарных изделий национальных кухонь.
- 6 Назовите главные национальные блюда народа Словакии и Чехии.
- 7 Какой напиток является традиционным для Словакии?
- 8 Дайте краткую характеристику основных продуктов, используемых для приготовления блюд Словакии и Чехии ?
- 9 Назовите отличительные особенности национальных кухонь народа Словакии и Чехии.

#### *Вариант 5*

- 1 Дайте краткую характеристику зарождения национальной кухни ирландского народа.
- 2 Назовите главные национальные блюда шотландского народа.
- 3 Какой напиток является традиционным для Ирландцев?
- 4 Назовите блюда, которые рейтинговым методом повлияли на популярность Ирландской кухни?
- 5 Назовите отличительные особенности национальных кухонь.

#### *Вариант 6*

- 1 Дайте характеристику ассортимента сырья для приготовления блюд кухни народов Американского континента.
- 2 Какие правила оформления и отпуска блюд вы знаете?
- 3 Назовите отличительные особенности приготовления блюд кухни народов Американского континента.

#### *Вариант 7*

- 1 Назовите национальные особенности приема пищи японского народа.
- 2 Перечислите особенности сервировки японского стола?
- 3 Под какими факторами развивалась китайская кухня?
- 4 Какие условия отразились на Китайской кухне?

- 5 В чем состоит повседневная пища китайского крестьянина?
- 6 Назовите правила этикета приема пищи японского народа?
- 7 Назовите требования организации чайного стола?
- 8 Назовите правила подачи блюд японской кухни?

### **Примерные контрольные работы (КР) 3:**

#### *Вариант*

1 Специализированные продукты детского, диетического, лечебного, геродиетического питания и дифференцированное использование их с профилактической целью. Особенности технологии и ассортимент продукции.

2 Технологические приемы, обеспечивающие щажение (химическое, механическое, термическое) при приготовлении продукции специальных видов питания.

#### *Вариант*

1 Основные требования к разработке меню рационов специальных видов питания Методика разработки меню рационов питания. Оценка качества питания и расхода продуктов по меню рационов. Использование компьютерной технологии для расчета пищевой, биологической и энергетической ценности блюд и рационов питания, расхода продуктов по меню рационов.

2 Современные направления новых технологий и нового ассортимента Общие требования к разработке ассортимента продукции специального назначения. Пищевая комбинаторика и здоровье человека. Особенности технологии производства продукции функционального и лечебно-профилактического питания.

#### *Вариант 3*

1 Организация лечебно-профилактического питания Научная концепция обоснования лечебно-профилактического питания.

2 Особенности технологии и ассортимент кулинарных изделий и блюд для детского видов питания. Обогащение продуктов и блюд дополнительными факторами.

#### *Вариант 4*

1 Особенности организации специальных видов питания Концепция государственной политики в области здорового питания населения. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социально-гигиенические основы организации питания.

2 Особенности технологии и ассортимент кулинарных изделий и блюд для диетического питания. Обогащение продуктов и блюд дополнительными факторами.

#### *Вариант 5*

1 Особенности технологии и ассортимент кулинарных изделий и блюд для детского, диетического, лечебного и др. видов питания. Обогащение продуктов и блюд дополнительными факторами.

2 Особенности продовольственного обеспечения специальных видов питания (в дошкольных учреждениях, школах, в больницах, в детских домах, в домах интернатах для

престарелых и инвалидов, профилакториях и пр.), рекомендуемые наборы продуктов. Оценка качества продукции. Методика расчета оценки качества продукции по пищевой и биологической ценности (интегральному и аминокислотному скору).

### **Коллоквиум №1**

Проводится по темам: *«Введение», «Национальная кухня народов Северо-западного федерального округа», «Национальная кухня народов Центрального федерального округа», «Национальная кухня народов Приволжского федерального округа».*

- Географическое расположение округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.
- Характеристика климатических условий округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.
- Растительный и животный мир округов: Северо-западного, Центрального, Приволжского.
- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.
- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.
- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.
- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.

**Коллоквиум №2 по темам - «Национальная скандинавская кухня; кухня народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании. Английская кухня», «Национальная китайская кухня», «Национальная японская кухня»; «Национальная арабская кухня»; «Национальная индийская кухня».**

- Географическое расположение.
- Характеристика климатических условий.
- Растительный и животный мир.
- Влияние на формирование национальных традиций питания и использование определенных видов сырья.
- Классификация, ассортимент готовой кулинарной продукции.
- Технология приготовления и правила подачи готовой кулинарной продукции.
- Условия и сроки реализации готовой кулинарной продукции.

*Примерная тематика рефератов по разделу «Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента»*

- 1 Новые технологии в приготовлении холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.
- 2 Организация технологического процесса фламбирования при приготовлении сложных мясных блюд.
- 3 Новые современные технологии в приготовление сложной кулинарной продукции и в ресторане русской кухни.
- 4 Применение технологии Sous Vide(Су-вид) в ресторанной кухне.
- 5 Основные приемы молекулярной кухни.
- 6 Технология CapCold в ресторанной кухне.
- 7 Технология CapKoldTM в ресторанной кухне.
- 8 Технология приготовления блюд в вакуумной упаковке.

9 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.

10 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.

11 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.

12 Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.

13 Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.

*Примерная тематика рефератов по разделу «Технология кулинарной продукции за рубежом»*

1 История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).

2 Возникновение кулинарного мастерства в Европе и его историческое развитие.

3 Формирование традиций питания США.

4 История развития национальной культуры питания Китая.

5 Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).

6 Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.

7 Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.

8 Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.

9 История развития очагов народов АТР и ЮВА.

10 Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.

11 Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.

12 Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.

13 Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.

14 Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.

15 Национальные праздники и фестивали Франции.

16 Национальные праздники и фестивали Италии.

17 Национальные праздники и фестивали Германии.

18 Национальные праздники и фестивали Китая и их использование в развитии туризма.

19 Национальные праздники Японии и традиции питания

Цель реферативной работы – закрепить знания, полученные на лекциях, практических занятиях, при самостоятельной работе.

Структура реферата: введение, план, содержательная часть, заключение, список литературы.

Задача написания реферата: самостоятельная работа студентов направлена на расширение, углубление и усвоение курса «Блюда народов России». Студенты приобретают навыки применения теоретических знаний в практической деятельности товароведа-эксперта. Самостоятельные задания способствуют развитию у студентов интереса к научно-исследовательской работе.

Студенты подбирают самостоятельно литературу. Для реферата необходимо переработать не менее 8-10 литературных источников основных и дополнительных по одной проблеме.

Объем работы должен быть не менее 10-12 листов компьютерного текста. Данную работу студенты выполняют в течение семестра, оформляют ее и защищают на занятии.

Студент должен свободно владеть материалом и ответить на вопросы аудитории по изучаемой теме.

Реферат оформляется в печатном варианте и сдается преподавателю после доклада в виде мультимедийно презентации.

### Примерная тематика рефератов

*Национальные особенности приготовления блюд и кулинарные изделий народов:*

1. Кухня народов Коми
2. Кубанская кухня
3. Кухня народов Севера
4. Чувашская кухня
5. Бурятская кухня
6. Адыгейская кухня
7. Донская кухня
8. Калмыцкая кухня
9. Удмуртская кухня
10. Мордовская кухня
11. Карельская кухня
12. Северо-Осетинская кухня
13. Чечено-Ингушская кухня

*Примерная тематика рефератов по разделу «Технология приготовления блюд специальных видов питания»*

*Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость*

1. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания.
2. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании.
3. Особенности развития лечебного питания в различные исторические эпохи за рубежом.
4. История развития лечебно-профилактического питания в России.

*Тема 2. Рациональное питание различных групп населения*

1. Питание взрослого трудоспособного населения.
2. Питание детей и подростков.
3. Питание лиц пожилого возраста.
4. Особенности питания больного человека.

*Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания*

1. Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов.
2. Характеристика действующих рационов питания в зависимости от профессиональной вредности.

*Тема 4. Основные принципы лечебного питания*

1. Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии.
2. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии.
3. Характеристика номенклатуры диет.

*Тема 5. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях*

1. Организация диетического питания в санаториях курортов.
2. Организация диетического питания в санаториях – профилакториях.
3. Порядок проведения бракеража диетических блюд.

*Тема 6. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане*

1. Организация диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания.
2. Организация диетического питания в специализированных столовых открытого типа.
3. Организация диетического и лечебно-профилактического питания в учебных учреждениях.

*Тема 6. Особенности составления меню*

1. Виды и характеристика блюд в лечебном и диетическом питании.
2. Функции меню: оценочная, стимулирующая, аналитическая.
3. Факторы, влияющие на составление меню. Виды меню.
4. Качественный анализ и оптимизация меню. Точность составления и внешние особенности оформления меню.

*Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость*

Дискуссия на тему: «Диета – плюсы и минусы. Характеристика различных видов диет».

*Тема 2. Рациональное питание различных групп населения*

Круглый стол: «Проблемы недостаточности питания в отдельных регионах мира».

Курсовая работа выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. При выполнении курсовой работы обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В начале изучения дисциплины преподаватель предлагает обучающимся на выбор перечень тем курсовых работ. Обучающийся самостоятельно выбирает тему курсовой работы. Выбор темы курсовой работы производится самим студентом в соответствии с его интересами и подготовленностью, но обязательным последующим согласованием с научным руководителем и утверждением на кафедре.

При выполнении курсовой работы по определенной теме необходимо: изучить и дать критический анализ сведений, содержащихся в различных источниках; объяснить сущность технологических процессов при производстве продукции различной степени готовности во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, проходящими в продуктах при переработке; самостоятельно разработать технико-технологические карты. В курсовой работе должны найти отражения знания и навыки самостоятельной работы, полученные не только по технологии производства продукции общественного питания, но и по анатомии пищевого сырья, товароведению пищевых продуктов и ряду других дисциплин. При написании курсовой работы студент должен использовать учебную,

научно-техническую литературу, периодические издания профессиональной направленности, электронные информационные источники системы «Интернет». Тематика курсовых работ, разрабатываемая выпускающей кафедрой тесно связана с конкретными задачами курса технологии производства продукции общественного питания.

В курсовой работе должны найти отражение знания и навыки самостоятельной работы, полученные не только по технологии производства продукции общественного питания, а также по микробиологии, физиологии питания, товароведению продовольственных продуктов, санитарии и гигиене общественного питания, оборудованию предприятий общественного питания.

Курсовая работа оформляется в виде текстового документа, излагающей постановку и решение задачи, содержание исследования и его основные результаты. Содержание работы должно демонстрировать знакомство автора с основной литературой по теме работы, умение выявить проблему, поставить задачу и определить методы ее решения, умение последовательно изложить существо рассматриваемых вопросов, а также показать умение анализировать полученные результаты, владение необходимой терминологией и понятиями, приемлемый уровень языковой грамотности и владение стилем научного изложения.

#### *Структура курсовой работы*

Текстовый документ курсовой работы должен включать в указанной последовательности следующие элементы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Структура, содержание и объем курсовой работы определяется темой и заданием руководителя, должна состоять из 30-40 страниц печатного шрифта без учета приложения и списка литературы.

Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с СМК-О-СМГТУ-42-09 «Курсовой проект (работа): структура, содержание, общие правила выполнения и оформления».

Примерный перечень тем курсовых работ и пример задания представлены в приложении 1 «Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации».

### **Контрольные вопросы**

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.

3. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни.

4. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.

5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции

6. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.

7. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.

8. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.

9. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.

10. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом

11. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.

12. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой

13. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.

14. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.

15. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.

16. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

17. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.

18. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.

19. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.

20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни

21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.

23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.

25. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола

27. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.



28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
29. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
30. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

## Приложение 2

### Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

#### а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<b>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции;</li> </ul>	<p><b>Варианты тестов</b></p> <p>1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) соломкой и стружкой</li> <li>б) шашками</li> <li>в) кубиками</li> <li>г) дольками</li> </ul> <p>2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) соломкой</li> <li>б) ломтиками</li> <li>в) кружочками</li> <li>г) бочонками</li> </ul> <p>3. Как правильно пассеруют муку?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) в воде</li> <li>б) в жире</li> <li>в) на жире</li> <li>г) на сковороде</li> </ul> <p>4. К каким блюдам относятся супы?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) к сладким</li> <li>б) первым</li> <li>в) вторым</li> <li>г) напиткам</li> </ul> <p>5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) заправочные, жидкие, густые</li> <li>б) холодные, молочные, прозрачные</li> <li>в) заправочные, протёртые, консоме</li> </ul>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>г) горячие, сладкие, молочные</p> <p>6. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:</p> <p>а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой  б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями  в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная  г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный</p> <p>7. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:</p> <p>а) крупа, картофель, свёкла  б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук  в) свёкла, капуста, репа  г) капуста, солёные огурцы, морковь</p> <p>8. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:</p> <p>а) тыква, сливки, молоко  б) масло, лук, морковь  в) тыква, масло, картофель  г) лук, картофель, тыква</p> <p>9. Какова консистенция сложных супов-кремов?</p> <p>а) густая  б) рассыпчатая  в) жидкая  г) кремообразная</p> <p>10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной</p> <p>а) картофель, морковь, лук  б) мясной набор, солёные огурцы, маслины  в) крупа, капуста, солёные огурцы  г) картофель, солёные огурцы, мясной набор</p> <p>11. Варка осуществляется при температуре:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>а) 60°С  б) 180°С  в) 100°С  г) 220°С</p> <p>12. Припускание продуктов производят:  а) в небольшом количестве воды  б) на жире,  в) в жире  г) в воде</p> <p>13. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»  а) кубиками  б) кружочками  в) брусочками  г) соломкой</p> <p>14. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»  а) дольками  б) бочонками  в) кубиками  г) соломкой</p> <p>15. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:  а) водка, спирт, ром  б) текила, старка, шампанское  в) вино, бренди, коньяк  г) шампанское, пиво, водка</p> <p>16. При приготовления сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:  а) кладут в кипящую воду  б) моют  в) размораживают</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>г) нарезают</p> <p>17.К сложным блюдам из отварных овощей подают</p> <p>а) соус красный, молочный,  б) паровой, мадера, майонез  в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен  г) сметанный, грибной, польский</p> <p>18.На растительном масле готовят:</p> <p>а) соус молочный, майонез, маринад  б) сметанный, томатный, южный  в) майонез, винегрет,  г) голландский, сухарный</p> <p>19.К сложным соусам относятся:</p> <p>а) голландский, икорный, бешамель  б) польский, сметанный, винегрет  в) сметанный, молочный, голландский  г) польский, красный, луковый</p> <p>20.Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:</p> <p>а) красный, луковый,  б) молочный, грибной  в) сметанный, винегрет  г) польский, сухарный</p> <p>21. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?</p> <p>а) маринад, майонез, красный,  б) польский, белый, паровой  в) молочный, томатный, грибной  г) голландский, польский, соус пулет</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>22. Томатный соус готовят на основе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) красного основного</li> <li>б) майонеза</li> <li>в) белого основного</li> <li>г) польского</li> </ul> <p>23. Рыбу с костным скелетом разделяют для приготовления сложных жареных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) звеньями, целиком с головой, чистое филе</li> <li>б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы</li> <li>в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе</li> <li>г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе</li> </ul> <p>24. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделяют на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) филе с кожей и костями</li> <li>б) чистое филе</li> <li>в) звеньями</li> <li>г) филе с кожей без костей</li> </ul> <p>25. Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная, рыбу разделяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) звеньями</li> <li>б) филе с кожей и костями</li> <li>в) чистое филе</li> <li>г) целиком головой</li> </ul> <p>26. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) замачивают</li> <li>б) жарят</li> <li>в) варят</li> <li>г) процеживают</li> </ul> <p>27. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) варят</li> <li>б) замораживают</li> <li>в) маринуют</li> <li>г) бланшируют</li> </ul>

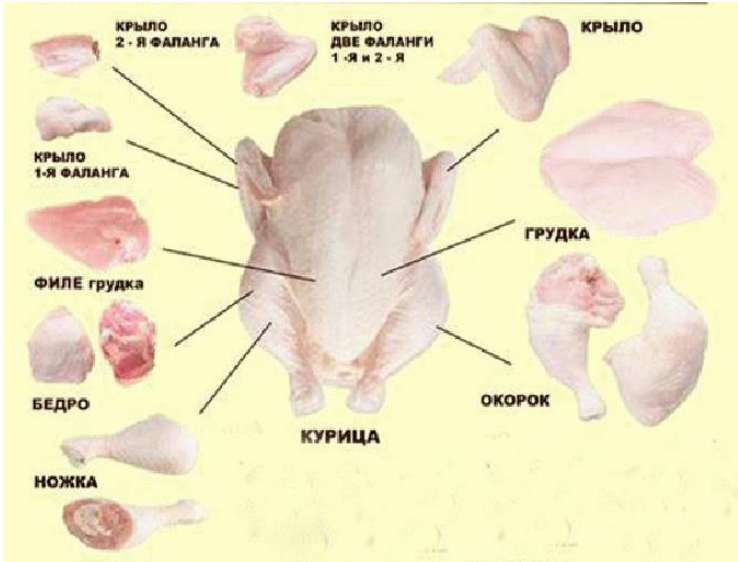
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>28. Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) части задней ноги, пашины, грудинку</li> <li>б) покромку, толстый и тонкий края, вырезку</li> <li>в) толстый и тонкий края, вырезку</li> <li>г) грудинку, шею, вырезку</li> </ul> <p>29. Сложное блюдо антрекот готовят из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) частей задней ноги</li> <li>б) толстого края</li> <li>в) шейной части</li> <li>г) пашины</li> </ul> <p>30. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) толстого края</li> <li>б) вырезки</li> <li>в) тонкого края</li> <li>г) частей задней ноги</li> </ul> <p>31. Для рубленых изделий из говядины используют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Пашины и шею</li> <li>б) Шею и филейную вырезку</li> <li>в) толстый и тонкий края</li> <li>г) Покромку и грудинку</li> </ul> <p>32. Для маринования мяса используют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Муку, соль, лук</li> <li>б) сахар, уксус, соль</li> <li>в) уксус, лук, соль</li> <li>г) лук, уксус, муку.</li> </ul> <p>33. Назовите ассортимент сложных мясных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) антрекот, каре ягненка, жиго из баранины</li> </ul>


Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>б) антрекот, рагу, бефстроганов  в) гуляш, котлеты, рагу  г) шницель, рагу, поджарка</p> <p>34. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса:  а) гуляш, котлеты, рагу  б) антрекот, рагу, бефстроганов  в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе.  г) шницель, рагу, поджарка</p> <p>35. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса:  а) гуляш, котлеты, рагу  б) антрекот, рагу, бефстроганов  в) шницель, рагу, поджарка  г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	<p>Практические задания</p> <p>1 Приготовить мясные порционные без панировки полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции из говядины – бифштекс натуральный, ромштекс, лангет, антрекот.</p> <p>2 Назовите мясные полуфабрикаты и основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.</p>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<div style="text-align: center;">  </div> <p>3 Даны ингредиенты:</p> <p>А) мясо  Б) шпик  Б) хлеб пшеничный  В) вода (молоко)  Г) соль, перец  Д) яйцо вареное  Ж) лук пассированный  З) сухари панировочные</p> <p>Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс</p>
Владеть	<p>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</p> <p>- навыками по методам разработки</p>	<p style="text-align: center;"><b>Ситуационные задачи.</b></p> <p>1 На производство поступили крупные куски мякоти кабана. Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?</p> <p>2 На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3 Определить какое количество кур 1 категории полупотрошенных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецепт № 74/І – 2003г.</li> <li>4 Поступила на предприятие горбуша потрошенная с головой среднего размера, 12кг. Определить сколько порций «Салата-коктейля рыбного», рецептура 90/І – 2003г., можно приготовить при разделке горбуши.</li> <li>5. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории</li> <li>6 Определить потребность в сырье для приготовления 23 порций выходом 200 гр. Блюда «Паприкаш».</li> <li>7. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 210 гр. Блюда «Канеллонни».</li> <li>8. Определить потребность в сырье для приготовления 75 порций выходом 200 гр. блюда «Ризотто».</li> <li>9. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 270 гр. блюда «Буйабес».</li> <li>10. Определить потребность в сырье для приготовления 15 порций выходом 140 гр. блюда «Калекукко».</li> <li>11 Определить потребность в сырье для приготовления 35 порций выходом 230 гр. блюда Суп «Панадель».</li> <li>12. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 260 гр. блюда «Бифштекс с рубленой свеклой».</li> <li>13. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Саган долма».</li> <li>14. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 240 гр. блюда «Фляки».</li> <li>15. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 210 гр. блюда «Хрустальный окорок».</li> <li>16. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Чернина».</li> <li>17. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Жур».</li> <li>18. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Сашими».</li> <li>19. Определить потребность в сырье для приготовления 20 порций выходом 185 гр. блюда «Суши».</li> <li>20. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 210 гр. блюда «Мусака».</li> <li>21. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 200 гр. «Паэлья».</li> <li>22. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 170 гр. «Мититеи».</li> <li>23. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. «Черба».</li> </ol>
<b>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</b>		
Знать	- факторы, влияющие на качество	<b>Примерные тестовые задания</b>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>полуфабрикатов и готовой продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Задание 1</b></p> <p>Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.</p>  <p>2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству. Технологическая схема.</p> <pre>     graph LR       A[Размораживание] --&gt; B[ ]       B --&gt; C[ ]       C --&gt; D[Формовка тушки]       D --&gt; E[ ]       style B fill:none,stroke:none       style C fill:none,stroke:none       style E fill:none,stroke:none     </pre>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .</p> <p>4. Ситуационная задача.          Выберите способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:          а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,          б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,          в) в воде</p> <p style="text-align: center;">Задание 2          Назовите особенности разделки данных видов рыб:          А) навага Б) камбала</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>2. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов</p> <p>3. Определить выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошенных 1</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>категории. Сборник рецептур. 2002 г</p> <p>4. Ситуационная задача На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	<p><b>Производственные задачи:</b></p> <p>1 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши «Гурьевской». Котел какого объема нужно взять для этого.</p> <p>2. Определить закладку овощей для приготовления 80 порций супа крестьянского с крупой в декабре месяце по колонке 2 .</p> <p>3. Определите количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 120 порций блюда «Грудинка баранья, жаренная во фритюре. Гарнир – каша гречневая рассыпчатая» (рец.585, 679), если на производстве имеются в наличии баранина II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>4. При приготовлении блюд национальной кухни возникла необходимость определить потребность в сырье – яичном порошке, которое необходимо для приготовления следующих блюд: «Запеканка со свежими плодами» (рец.395) – 40 порций, «Пудинг сухарный» (рец.917) – 20 порций, «Блины со сметаной» (рец.1042) – 55 порций. Ответ оформите в виде таблицы.</p> <p>5. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алене Д. при приготовлении первого блюда «Суп с авокадо».</p> <p>Света Д. повару-стажеру в кафе «ВЕТЕР» было дано задание, приготовить первое блюдо «Суп с авокадо».</p> <p>Света Д. очистила лук, нарезала и обжарила в сливочном масле с эстрагоном. Добавила муку и карри, влила бульон, довела до кипения и варила 10 минут на слабом огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая. Затем взяла чеснок очистила и выдавила ручным прессом. В бульон добавила чеснок, лимонный сок, ароматизированный уксус, хрен, соль и душистый перец. Авокадо разрезала пополам и удалила косточку. Из мякоти сделала пюре.</p> <p>Пюре добавила в бульон, тщательно перемешала, влила молоко со сливками и довела до кипения. Затем оставила на 5 минут на выключенной плите.</p> <p>Света Д. приправила солью, перцем и лимонным соком. Протерла через сито и посыпала оставшимися листочками эстрагона.</p> <p>При дегустации шеф-повар отметил, что суп приготовлен правильно, консистенция однородная на</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>вкус нежная, с характерным привкусом хрена и соусом чили. Зеленый салат нарезан соломкой, а кресс салат имеет мелкую нарезку, однако шеф – повар также заметил, что суп с авокадо имеет привкус сырой муки</p> <p>1. Первое блюдо «Суп с авокадо» готовят в:</p> <p>а) <b>горячем цехе</b>  б) холодном цехе  в) овощном цехе</p> <p>2. При приготовлении первого блюда «Суп с авокадо» лук очищают, нарезают и обжаривают на:</p> <p>а) растительном  б) <b>сливочной масле</b>  в) оливковом масле</p> <p>3. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» в муку добавляют:</p> <p>а) <b>карри</b>  б) тмин  в) базилик</p> <p>4. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят:</p> <p>а) 1 час  б) 30 минут  в) <b>10 минут</b></p> <p>5. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят на:</p> <p>а) сильном огне  б) <b>слабом огне</b>  в) медленном огне</p> <p>6. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» авокадо нарезают пополам и:</p> <p>а) <b>делают пюре</b>  б) нарезают соломкой  в) нарезают на дольки</p> <p>7. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» пюре добавляют:</p> <p>а) <b>в бульон</b>  б) в воду  в) оставляют как есть</p> <p>8. Оцените выполнения действий Светы Д. с подготовкой муки:</p> <p>а) соответствуют  б) <b>не соответствуют</b></p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>9. Бракеражная комиссия, согласно критериям может оценивать блюда на:</p> <p>а) отлично  б) хорошо  в) удовлетворительно  г) не удовлетворительно</p> <p>10 Определите что это? "...– типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. 11Одна из разновидностей - пиццокери.</p> <p>1 - Пенне  2 - Тальятелле  3 - Лингуине  4 – Фарфалле</p> <p>12 Как переводится название пасты "фарфалле"?</p> <p>1 - перышки <b>2 - Бабочки</b> 3 – ракушки 4- близнецы</p> <p>13 Какие водоросли используют для приготовления риса?</p> <p>1 - Нори  2 - Вакаме  3 - Конбу  4 - Хияше вакаме</p> <p>ИДЗ</p> <p>Ознакомиться со Сборником рецептов на блюда зарубежной кухни и подготовить ответы на следующие вопросы:</p> <p>1. Основные принципы кулинарного искусства питания народов Индии.  2. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.  3. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.  4. Современные тенденции в питании японцев.  5 Основные признаки индийской культуры питания.  6. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов  7 Вьетнамская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда  8 Особенности традиций австралийской кухни.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		9. Особенности культуры питания народов Новой Зеландии
Владеть	<p>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции</p>	<p><b><i>Практические задания для выполнения курсовой работы</i></b></p> <p>Задание:</p> <p>1 Особенности технологии приготовления (по теме курсовой работы)</p> <p>Значение блюд в питании человека. Пищевая и биологическая ценность</p> <p>Товароведная характеристика сырья, используемого в приготовлении блюд</p> <p>Технология приготовления блюда</p> <p>Механическая подготовка сырья для производства полуфабрикатов</p> <p>Тепловая обработка полуфабрикатов</p> <p>Порционирование и подача блюда</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству</p> <p>Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюда</p> <p>2 Разработка нормативной документации на блюдо</p> <p>2.1 Подбор рецептуры</p> <p>2.2.Разработка рецептуры блюда</p> <p>2.3 Расчет пищевой и биологической ценности блюда</p> <p>2.4 Разработка технологической схемы приготовления блюда</p> <p>2.5 Разработка технико-технологической карты блюда</p> <p><b><i>Примерный перечень тем курсовых работ:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Технологический процесс приготовления сложных супов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления сложных соусов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов, изменения белков в процессе кулинарной обработки.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления отварных и тушеных мясных сложных блюд, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления жареных и запеченных сложных мясных блюд, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> </ol>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из дичи и кролика, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</p> <p>9. Технологический процесс приготовления сложных сладких блюд, изменения углеводов в процессе кулинарной обработки.</p> <p>10. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</p> <p>11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из круп, изменения белков и углеводов в процессе кулинарной обработки.</p> <p>12. Технологический процесс приготовления сложных блюд из бобовых и макаронных изделий, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</p> <p>13. Технологический процесс приготовления напитков, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</p> <p>14. Технологический процесс приготовления сложных блюд из яиц и творога, изменения белков в процессе кулинарной обработки.</p> <p>15. Технологический процесс приготовления сложных блюд из грибов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</p>
<b>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</li> <li>-технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий</li> <li>этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания;</li> </ul>	<p><b>Вопросы к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</li> <li>2.Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.</li> <li>3.Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.</li> <li>4.Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.</li> <li>5.Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>6.Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</li> <li>7.Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.</li> <li>8.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</li> <li>9.Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>10.Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>11.Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>12. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>13. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>14. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.</p> <p>15. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.</p> <p>16. Правила соусной композиции горячих соусов.</p> <p>17. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров.</p> <p>18. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.</p> <p>19. Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>20. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>21. Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы.</p> <p>22. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.</p> <p>23. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>24. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>25. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.</p> <p>26. Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.</p> <p>27. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.</p> <p>28. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.</p> <p>29. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.</p> <p>30. Варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами.</p> <p>31. Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.</p> <p>32. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>34.Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>35.Риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>36.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья;</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>	<p><b>Производственные задачи:</b></p> <p>1 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жаркое в маринаде» На производстве остаток говядины II категории 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 100 порций. Достаточно ли говядины для выполнения заказа? Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению данного блюда.</p> <p>2 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина с грибами». На производстве остаток говядины II категории составляет 60 кг. Достаточно ли говядины для выполнения заказа на 50 порций.</p> <p>3 Составьте технико-технологическую карту на блюдо «Биточки по-студенчески». На производстве студенческой столовой остаток минтая неразделанного – 40 кг. Рассчитайте, сколько надо получить рыбы, если за день реализуется 40 порций рыбы припущенной (филе).</p> <p>4 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареное мясо с грибным муссом и соусом». Какое количество говядины II категории следует получить на производство со склада.</p>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур;</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>	<p>Практические задачи:</p> <p>1 Определение (расчет) нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработки ингредиентов для приготовления блюд сложного ассортимента, зарубежной кухни, приготовление блюд восточной кухни, приготовление блюд европейской кухни в соответствии с нормативными документами.</p>
<b>ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</b>		
Знать	- программный модуль "Система расчетов для общественного питания"	<p>Вопросы:</p> <p>1 Общий порядок действий при проведении расчета в программном обеспечении «Система расчетов для общественного питания»:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- загрузка программы;</li> <li>- выбор пола;</li> <li>- выбор коэффициента физической активности;</li> <li>- выбор возраста;</li> <li>- выбор рецептов</li> <li>- разработка маркировочного ярлыка.</li> </ul>
Уметь	- работать с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность)	<p><i>Задание</i></p> <p>1. Ознакомиться с профессиональной литературой и разработать технико-технологические карты в программном обеспечении «Система расчетов для общественного питания» для изготовления сложных блюд и кулинарных изделий. В программе «Система расчетов для общественного питания» рассчитать нормы закладки и показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность.</p>
Владеть	- навыками - работы с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность)	<p><i>Задание 1</i></p> <p>Составить семидневное меню для диеты № 8. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 100-110 г, жиры - 80-90 г, углеводы - 120-200г, калорийность - 1700-1900 ккал. Режим питания 5-6 раз в день.</p> <p><i>Задание 2</i></p> <p>Составить семидневное меню для диеты № 10. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 80-90 г, жиры - 70-75 г, углеводы - 350-400г, калорийность-2400-2700 ккал. Режим питания 5 раз в день с относительно равномерными порциями.</p> <p><i>Задание 3</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок – омлет по-андалузски с помидорами.</li> <li>2. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок – паэлья из риса с шафраном и морепродуктами.</li> <li>3. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых блюд-суп томатный по-португальски.</li> <li>4. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – котлеты отбивные из баранины, телятины.</li> <li>5. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – филе запечённое с овощами.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		6. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению сладких блюд – дзабайоне.
<b>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания;</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	<p><b>Вопросы к экзамену</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных заправочных супов.</li> <li>2. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных супов-пюре, подготовка гарниров.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных прозрачных супов.</li> <li>4. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных молочных супов.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных супов.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных сладких супов.</li> <li>7. Технологический процесс приготовления сложных соусов горячих, холодных и желе.</li> <li>8. Технологический процесс приготовления сложных сладких соусов, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству.</li> <li>9. Технологический процесс производства овощных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами. Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью.</li> <li>10. Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами.</li> <li>11. Значение сложных овощных блюд в питании человека. Технологический процесс приготовления, отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.</li> <li>12. Технологический процесс приготовления, отпуска сложных блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей и грибов.</li> <li>13. Технологический процесс приготовления, отпуска сложных блюд из запеченных овощей и грибов.</li> <li>14. Значение сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.</li> <li>15. Технологический процесс приготовления и отпуска рассыпчатых, вязких, жидких каш и изделий из каш.</li> <li>16. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>17. Значение мясных блюд в питании человека. Рациональное использование сырья с учетом способа тепловой обработки и кулинарного назначения частей туши.</li> <li>18. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из отварного и</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>припущенного мяса.</p> <p>19. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареного мяса.</p> <p>20. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из тушеного мяса.</p> <p>21. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из натуральной рубленой и котлетной массы.</p> <p>22. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из запеченного мяса.</p> <p>23. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из субпродуктов.</p> <p>24. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании человека. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика.</p> <p>25. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареной и тушеной птицы, дичи, кролика.</p> <p>26. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из котлетной массы птицы, кролика.</p> <p>27. Значение рыбных блюд и блюд из морепродуктов в питании человека. Рациональное использование сырья с учетом способа тепловой обработки.</p> <p>28. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>29. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареной рыбы.</p> <p>30. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из тушеной и запеченной рыбы.</p> <p>31. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из котлетной рыбной массы.</p> <p>32. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных вторых блюд из морепродуктов.</p> <p>33. Значение блюд из яиц и творога в питании человека.</p> <p>34. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из яиц.</p> <p>35. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих блюд из творога.</p> <p>36. Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Санитарные требования при изготовлении холодных блюд. Ассортимент.</p> <p>37. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных салатов и винегретов.</p> <p>38. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных блюд из овощей и грибов.</p> <p>39. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.</p> <p>40. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных блюд из мяса и</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>мясных гастрономических продуктов.</p> <p>41. Значение сладких блюд в питании человека. Современные требования к оформлению. Применение пищевых красителей и желирующих веществ при изготовлении сладких блюд.</p> <p>42. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков.</p> <p>43. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков.</p> <p>44. Современные требования к безопасности полуфабрикатов и готовой продукции и увеличения сроков ее реализации.</p> <p>45. История формирования национальных кухонь. Факторы, влияющие на отличительные кулинарные особенности кухонь разных стран.</p> <p>46. Особенности формирования славянских кухонь. Украинская кухня, ее особенность.</p> <p>47. Особенности формирования кухонь народов Прибалтики, ее особенность.</p> <p>48. Особенности формирования кухонь народов Востока, ее особенность.</p> <p>49. Особенности формирования кухонь народов Европы, ее особенность.</p> <p>50. Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь.</p> <p>51. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Англии, Франции, Германии.</p> <p>52. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты.</p> <p>53. Влияние европейских стран на развитие североамериканской кухни.</p> <p>54. Общие и отличительные характерные особенности китайской и японской национальных кухонь.</p> <p>55. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний. Применение разгрузочных и специальных диет</p> <p>56. Номерная система лечебного питания</p> <p>57. Система стандартных диет</p> <p>58. Принципы диетического питания,</p> <p>59. Методы щажения, применяемые в диетическом питании</p> <p>60. Механический метод щажения.</p> <p>61. Химический метод щажения</p> <p>62. Термический метод щажения.</p> <p>63. Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней</p> <p>64. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка</p> <p>65. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>пузыря</p> <p>66. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника</p> <p>67. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме</p> <p>68. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем</p> <p>69. Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки</p> <p>70. Показания для диеты № 1, цель назначения и характеристика диет</p> <p>71. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>72. Показания для диеты № 5, цель назначения и характеристика диет</p> <p>73. Показания для диеты № 5п, цель назначения и характеристика диет</p> <p>74. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>75. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>76. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>77. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>78. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний</p> <p>79. Принципы лечебно-профилактического питания</p> <p>80. Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда</p> <p>81. Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ</p> <p>82. Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции</p> <p>83. Рацион лечебно-профилактического питания № 1</p> <p>84. Рацион лечебно-профилактического питания № 2</p> <p>85. Рацион лечебно-профилактического питания № 2а</p> <p>86. Рацион лечебно-профилактического питания № 3</p> <p>87. Рацион лечебно-профилактического питания № 4,</p> <p>88. Рационы лечебно-профилактического питания № 4а, 4б</p> <p>89. Рацион лечебно-профилактического питания № 5</p> <p>90. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания</p> <p>91. Правила выдачи молока и витаминов и других продуктов работающим во вредных условиях труда</p>



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		92. Технология приготовления диетических супов (слизистый суп, суп- пюре суп-крем). 93. Диетические блюда из мяса, особенности технологии приготовления 94. Диетические блюда из рыбы, особенности технологии приготовления 95. Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать расход сырья;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания</li> </ul>	<b>Ситуационные задачи:</b> 1 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Пельмени по -уральски». Какое количество говядины I категории необходимо получить со склада для приготовления 50 порций блюда? Подобрать инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюда. 2 На производстве остаток свинины обрезной 50 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 60 порций свинины пикантной. Достаточно ли свинины для выполнения заказа? Составить технико - технологическую карту на блюдо. Организация рабочего места повара в мясном цехе. 3 Составить технико-технологическую карту и сырьевую ведомость для приготовления 50 порций запеканки овощной на 25 марта. Заменить свежие яйца на яичный порошок. Подобрать инвентарь и инструменты для приготовления блюда. 4 Составьте технико-технологическую карту на блюдо «Биточки по-студенчески». На производстве студенческой столовой остаток мятая неразделанного – 40 кг. Рассчитайте, сколько надо получить рыбы, если за день реализуется 40 порций рыбы припущенной (филе). 5 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жаркое в маринаде» На производстве остаток говядины II категории 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 100 порций. Достаточно ли говядины для выполнения заказа? Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению данного блюда. 6 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина с грибами». На производстве остаток говядины II категории составляет 60 кг. Достаточно ли говядины
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями;</li> <li>- методами организации технологического процесса производства;</li> <li>- навыками контроля качественных и</li> </ul>	<b>Производственные задачи:</b> 1 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареная птица с грибным муссом и соусом». На производстве в наличии 40 кг курицы потрошенной II категории. Достаточно ли птицы, если принят заказ на 80 человек? Составить карту организации труда повара по первичной обработке птицы.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>2 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареное мясо с грибным муссом и соусом». Какое количество говядины II категории следует получить на производство со склада.</p> <p>3 На предприятие поступила партия рыбы, на которую в Сборнике рецептов нет норм отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке. Каковы должны быть Ваши действия для правильного обоснованного определения расхода сырья и расчета цен блюд?</p> <p>4 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина в пикантном соусе». На производстве говядина II категории. Подобрать оборудование, инвентарь и инструменты повару мясного цеха, используемые при приготовлении блюда.</p> <p>5 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Свинина в апельсиново-медовом соусе». На производстве остаток свинины обрезной 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 30 порций блюда. Достаточно ли свинины для выполнения заказа? Организация рабочего места повара в мясном цехе.</p>
<b>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые</li> </ul>	<p><b>Тематические вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания.</li> <li>2. В каких профессиональных журналах рассматриваются: <ul style="list-style-type: none"> <li>- обзоры сегментов рынка общественного питания;</li> <li>- проблемы менеджмента и маркетинга торговой точки;</li> <li>- взаимодействие бизнеса и власти, советы профессиональных юристов по правовой защите предпринимательства;</li> <li>- рецепты профессиональной кухни;</li> <li>- вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.</li> </ul> </li> <li>3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса в сфере общественного питания.</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	предприятия отрасли;	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов;</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практическое задание</b></p> <p>Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами профессиональной кухни и разработать технико-технологическую карты.</p> <p>В технологической карте указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;</li> <li>- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления;</li> <li>- характеристика органолептических показателей.</li> </ul>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике;</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использует электронную почту.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практическое задание</b></p> <p>На основании разработанной технологической схемы блюда профессиональной кухни составить технологическую схему производства.</p> <p>В технологической схеме указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;</li> <li>- операции механической кулинарной обработки сырья;</li> <li>- соединение компонентов и их технологическая обработка;</li> <li>- хранение и реализация (оформления и подачи).</li> </ul> <p>В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий.</p> <p>Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.).</p> <p>1. Провести контрольную проработку блюда, и фактическое сопоставление данных со</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		Сборником рецептур.

## **б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета (5 семестр), экзамена и защиты курсовой работы (6 семестр).

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке студентом учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и лабораторных занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Студент дает ответы на вопросы после предварительной подготовки. Студенту предоставляется право давать ответы на вопросы без подготовки по его желанию.

Преподаватель имеет право задавать дополнительные вопросы, если студент недостаточно полно осветил тематику вопроса, если затруднительно однозначно оценить ответ, если студент не может ответить на вопрос.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом студент логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если студент владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

Экзамен по данной дисциплине проводится в устной форме по экзаменационным билетам, каждый из которых включает 3 теоретических вопроса и одно практическое задание.

Показатели и критерии оценивания экзамена:

– на оценку «отлично» (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку «хорошо» (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Курсовая работа выполняется под руководством преподавателя, в процессе ее написания обучающийся развивает навыки к научной работе, закрепляя и одновременно расширяя знания, полученные при изучении курса «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий». При выполнении курсовой работы обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и другими литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

В процессе написания курсовой работы, обучающийся должен разобраться в теоретических вопросах избранной темы, самостоятельно проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

Показатели и критерии оценивания курсовой работы:

– на оценку «отлично» (5 баллов) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку «хорошо» (4 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку «удовлетворительно» (3 балла) – работа выполнена в соответствии с заданием, обучающийся показывает знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку «неудовлетворительно» (2 балла) – задание преподавателя выполнено частично, в процессе защиты работы обучающийся допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.

– на оценку «неудовлетворительно» (1 балл) – задание преподавателя выполнено частично, обучающийся не может воспроизвести и объяснить содержание, не может показать интеллектуальные навыки решения поставленной задачи.