



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

02.03.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

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 - прикладной бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3

Магнитогорск
2019 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
28.02.2020г., протокол №7

Зав. кафедрой  Н.Л. Медведев

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
02.03.2020г., протокол №7

Председатель  И.Ю.Мезин

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

 И.А.Долматова

Рецензент:

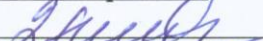
Управляющий группой объектов ООО «ОМС – Питание металлургов»

 В.В.Куликова



Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2020 - 2021 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от 01 сентября 2020 г. № 1
Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

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 «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» является формирование общих знаний по технологии продуктов общественного питания и деятельности предприятий общественного питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции входит в вариативную часть учебного плана образовательной программы.

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

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

Введение в направление

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

Знаки Зодиака и питание

Моделирование производственных ситуаций

Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий

Сервисная деятельность

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Инжиниринг меню

Пищевая микробиология

Технохимический контроль продуктов питания

Управление качеством

Химия пищи

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

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

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

В результате освоения дисциплины (модуля) «Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции» 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"> - организацию рабочего места по приготовлению блюд массового спроса (подбор инвентаря, оборудования); -ассортимент блюд массового спроса -инструкции по организации рабочего места; -технологические процессы приготовления блюд массового спроса; -требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд массового спроса -производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -технологический процесс приготовления блюд массового спроса; технологическую документацию; органолептические показатели качества блюд массового спроса; -правила пользования сборниками рецептур для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать знания общих принципов приготовления блюд массового спроса - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить несложный ассортимент блюд массового спроса - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - готовить несложный ассортимент блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией -эстетично оформлять готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - знаниями общих принципов приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса; - навыками подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - знаниями технологии производства блюд массового спроса -навыками обработки, нарезки и формовки овощей и грибов; - умениями в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией - навыками минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
ПК-10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	

Знать	<ul style="list-style-type: none"> -организацию рабочего места по первичной кулинарной обработки сырья (подбор инвентаря, оборудования); процессы первичной обработки сырья; -процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов; -требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами; органолептические показатели качества полуфабрикатов;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов; -готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса; -применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов; -навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса; -навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;
ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> -назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса; -готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы массового спроса; осуществлять отпуск блюд массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Владеть	<ul style="list-style-type: none">-навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;-навыками подготовки рабочих мест;-навыками упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
---------	---

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 8,7 акад. часов;
- аудиторная – 8 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,7 акад. часов
- самостоятельная работа – 95,4 акад. часов;
- подготовка к зачёту – 3,9 акад. часа

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	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 Технологический цикл производства кулинарной продукции общественного питания. Понятие о современных технологиях.	3	1			2	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ПК-10
1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов					2,4	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ПК-10
Итого по разделу		1			4,4			
2. Механическая кулинарная обработка продовольственного сырья и продуктов								
2.1 Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, плодов и продуктов их переработки и производство полуфабрикатов.	3	1/1И	1/1И		5	Подготовка и оформление лабораторной работы о теме "Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов из овощей, грибов, плодов". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы.	ПК-10, ПК-11

2.2	Механическая кулинарная обработка туш крупного рогатого скота, мелкого скота, субпродуктов и производство полуфабрикатов				6	Подготовка и оформление лабораторной работы о теме "Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.		ПК-10, ПК-11
2.3	Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика и производство полуфабрикатов				6	Подготовка и оформление лабораторной работы о теме "Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.		ПК-10, ПК-11
2.4	Механическая кулинарная обработка рыбы и производство полуфабрикатов.		1/1И		5	Подготовка и оформление лабораторной работы о теме "Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы.	ПК-10, ПК-11
Итого по разделу		2/2И	2/2И		22			
3. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий массового спроса								

3.1 Технологический процесс приготовления и отпуска первых блюд массового спроса	3	1			10	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
3.2 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов блюд массового спроса					7	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
3.3 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий блюд массового спроса					5	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
3.4 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов блюд массового спроса		2			10	Подготовка и оформление лабораторной работы о теме "Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, птицы". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита лабораторной работы.	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
3.5 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика блюд массового спроса					6	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
3.6 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков блюд массового спроса					7	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
3.7 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из яиц и творога блюд массового спроса					5	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11

3.8 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок блюд массового спроса				8	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
3.9 Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и напитков массового спроса				6	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Выполнение домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
3.10 Технология приготовления мучных блюд и кондитерских изделий, гарниров и кулинарных изделий блюд массового спроса				5	Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками.	Защита домашней контрольной работы	ОПК-2, ПК-10, ПК-11
Итого по разделу	1	2		69			
Итого за семестр	4/2И	4/2И		95,4		зачёт	
Итого по дисциплине	4/2И	4/2И		95,4		зачет	ПК-10,ПК-11,ОПК-2

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции» применяется как традиционные технологии обучения в форме информационных лекций, лабораторных 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 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 лабораторных 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 лабораторных занятиях, при подготовке доклада, подготовке к контрольным работам, 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/book/72025> (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 (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Система расчетов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: http://window.edu.ru/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp

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 лабораторных работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации. Лабораторное оборудование, тепловое и механическое оборудование, посуда.

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

Помещения для 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

Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающихся: 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, оборудования и посуды. Инструменты для ремонта и обслуживания оборудования.

Приложение 1

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся на лабораторных занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде написания выводов и теоретических обоснований по проведенным опытам.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; выполнения индивидуальных заданий, подготовки к тестированию и итоговому контролю.

Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа № 1 «Приготовление п/ф из рыбы и птицы»

Лабораторная работа № 2 «Приготовление супов массового спроса»

Перечень лабораторных работ, выносимых на самостоятельное изучение

Лабораторная работа № 3 «Приготовление блюд из рубленой массы рыбы»

Лабораторная работа № 4 «Приготовление блюд из рубленой массы птицы»

Лабораторная работа № 5 «Приготовление блюд из яиц, творога и сыра»

Лабораторная работа № 6 «Приготовление бутербродов и холодных закусок»

Лабораторная работа № 7 «Приготовление блюд и изделий из пресного теста»

Лабораторная работа № 8 «Приготовление десертов».

Примерные задания контрольной работе

Вариант 1

1 Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля, овощей. Приготовление овощных полуфабрикатов, использование отходов, требования к качеству, сроки реализации.

2 Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.

Вариант 2

1 Технологическая схема механической обработки мяса говядины: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туш на части, обвалка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Особенности разделки говяжьих туш.

2 Технологический процесс обработки нерыбных продуктов моря: ракообразных, иглокожих, головоногих и двусторчатых моллюсков, морских водорослей.

Вариант 3

1 Технологический процесс кулинарной обработки и использование консервированных, соленых и маринованных овощей. Технологический процесс производства овощных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами. Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью.

2 Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Требования к качеству, сроки реализации.

Вариант 4

1 Быстрозамороженные овощные полуфабрикаты, их использование, требования к качеству, условия и сроки реализации. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов и плодов.

2 Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.

Вариант 5

1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых), их кулинарное использование для варки, жарки, тушению. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Вариант 6

1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов мясных рубленых натуральных и из котлетной массы, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

2 Технологический процесс обработки субпродуктов, требования безопасности сырья. Ассортимент полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Вариант 7

1 Технологический процесс производства полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий промышленными способами. Характеристика выпускаемого ассортимента. Требования к качеству, хранению и транспортированию рыбных полуфабрикатов.

2 Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение. Технологический процесс производства полуфабрикатов, ассортимент.

Вариант 8

1 Технологическая схема механической обработки свинины и баранины: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туш на части, обвалка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Особенности разделки туш мелкого скота.

2 Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы. Обработка и кулинарное использование потрошков.

Примерные индивидуальные задания (ИДЗ):

ИДЗ №1 «Технологический процесс механической кулинарной обработки сырья»

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Технологическая схема процесса. Технологический процесс производства

полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации

2. Технологический процесс обработки корнеплодов, капустных. Технологические схемы процесса. Приготовление овощных полуфабрикатов, использование отходов, требования к качеству, сроки реализации.

3. Технологический процесс обработки луковых, плодовых, десертных овощей и зелени. Технологические схемы процесса. Приготовление овощных полуфабрикатов, использование отходов, требования к качеству, сроки реализации.

4. Технологический процесс кулинарной обработки и использование консервированных, соленых и маринованных овощей. Технологические схемы процессов. Приготовление овощных полуфабрикатов, использование отходов, требования к качеству, сроки реализации.

5. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов и плодов. Технологические схемы процессов. Приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, сроки реализации.

6. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Технологическая схема процесса. Способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Требования к качеству, сроки реализации полуфабрикатов.

ИДЗ №2 «Составление технологической карты»

В соответствии с выполненным вопросом задания №1, из приведенного ассортимента готовой кулинарной продукции (супов или соусов) составить технологическую карту и технологическую схему для одного наименования продукции.

Составить технологическую карту (ТК).

Технологическая карта является ведомственным техническим документом, составленным для работников производства с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества и облегчения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партии продукции. В технологической карте приведены:

- рецептура изделия;
- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;
- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;
- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления;
- характеристика органолептических показателей.

ИДЗ №2 «Составление технологической схемы приготовления»

На основании ИДЗ №1 и ИДЗ №2 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.).

Пример тестового опроса

Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.

по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, плодов и продуктов их переработки и производство полуфабрикатов»

1. Расположите последовательно операции технологического процесса механической обработки овощей:

- а) мойка;
- б) очистка;
- в) сортировка;
- г) нарезка.

2. Назовите операцию механической обработки овощей, способствующую равномерной тепловой обработке, приданию блюдам красивого внешнего вида.

3. Вставьте пропущенные цифры.

Полуфабрикат «Свекла сырая очищенная» хранится при температуре ... - ...С не более ... часов, при чем на предприятии-изготовителе не более ... часов.

по теме: «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и производство полуфабрикатов»

1. Дополните операции технологического процесса обработки рыбы с хрящевым скелетом:

1. размораживание;
2. удаление головы с грудными плавниками;
3. ...;
4. удаление плавников;
5. ...;
6. деление на звенья;
7. ошпаривание;
8. очистка от боковых и брюшных жучков;
9.

2. Закончите предложение.

Операция, после которой удаляется позвоночная кость у рыбы с костным скелетом, называется ...

3. Вставьте пропущенные цифры.

Полуфабрикат для варки нарезается под углом ..., для припускания – под углом ... градусов.

по теме: «Механическая кулинарная обработка туш крупного рогатого скота и производство полуфабрикатов»

1. Укажите порционные полуфабрикаты:

- а) бефстроганов;
- б) филе;
- в) ромштекс;
- г) антрекот.

2. Вставьте пропущенные цифры.

При изготовлении рубленой и котлетной массы из говядины содержание жировой ткани не должно превышать ...%, а соединительной ткани не более ...%.

3 Расположите полуфабрикаты в соответствии с увеличением их сроков хранения:

- а) фарш мясной;
- б) крупнокусковые полуфабрикаты;
- в) мелкокусковые полуфабрикаты;
- г) полуфабрикаты мясные рубленые.

по теме: «Механическая кулинарная обработка туш мелкого скота и производство полуфабрикатов»

1. Укажите толщину слоя жира, допускаемую на крупнокусковых полуфабрикатах из свинины.
2. Закончите предложение.
Линия отделения корейки от грудинки проходит ...
3. Дополните мелкокусковые полуфабрикаты, нарезаемые из тазобедренной части свинины: шашлык, ...

по теме: «Механическая кулинарная обработка субпродуктов и производство полуфабрикатов»

1. Закончите предложение.
Деление субпродуктов по категориям основано на ...
2. Перечислите субпродукты, которые рекомендуется размораживать в воде.
3. Зарисовать схему механической обработки печени замороженной.

по теме: «Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика и производство полуфабрикатов»

1. Вставьте пропущенные слова.
Ножки отрубают по ... сустав, крылья отрубают по ... сустав.
2. Дополните ассортимент порционных полуфабрикатов: котлеты натуральные с косточкой, ...
3. Укажите кулинарное использование гребешков и сердца.

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска супов»

1. Дополните перечень жидкой основы супов: овощные отвары, молоко, ...
2. Объясните, для чего и когда вводят в заправочные супы пассерованную муку.
3. Расположите супы для проведения бракеража в правильной последовательности:
 - а) супы-пюре;
 - б) молочные супы;
 - в) щи;
 - г) солянки.

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска соусов»

1. Закончите предложение.
Соус, приготовленный из основного с добавлением в него различных продуктов, называют ...

2. Охарактеризуйте мучную пассеровку для соусов, заполнив таблицу:

Вид пассеровки	Температура нагрева	Цвет, запах	Использование жира	Для каких соусов используется
белая				
красная				

3. Закончите предложения, назовите процессы изменения крахмала.
 - а) изменение крахмала при пассеровании муки - ...;

- б) изменение крахмала муки при соединении с бульоном - ...;
- в) изменение крахмала муки при хранении основных соусов в режиме охлаждения -

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов»

1. Назовите овощи, которые припускают без добавления жидкости:

- а) свекла;
- б) капуста белокочанная свежая;
- в) кабачки;
- г) морковь;
- д) помидоры.

2. Вставьте пропущенное слово.

Для приготовления картофельной массы отварной картофель протирают в ... виде.

3. Укажите соответствие изделия и его формы:

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1) зразы | а) форма овально-приплюснутая; |
| 2) крокеты | б) форма кирпичика; |
| 3) котлеты | в) форма груши; |
| 4) шницель | г) форма шариков; |
| | д) форма овальная. |

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. Чтобы бобовые разварились быстрее необходимо:

- а) варить их в соленой воде;
- б) замачивать перед варкой;
- в) во время варки добавлять холодную воду.

2. Сколько необходимо взять крупы, молока и воды, чтобы приготовить 2 кг пшенной вязкой каши.

3. Укажите сроки реализации блюд из макаронных изделий.

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов»

1. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, используемые для жарки:

- а) мякоть грудинки;
- б) лопаточная часть;
- в) вырезка;
- г) толстый, тонкий край;
- д) покромка туши 1 категории.

2. При порционировании отварного мяса его нарезают:

- а) поперек волокон;
- б) вдоль волокон;
- в) способ нарезки не важен.

3. Описать подачу мясных блюд (температура, посуда, выкладка на блюде).

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика»

1. Укажите блюда, приготовленные из рубленой массы:

- а) котлеты натуральные из филе;
- б) котлеты по-киевски;
- в) котлеты из филе птицы панированные жареные;
- г) блюд из рубленой массы нет.

2. Разработать технологическую схему приготовления блюда «Рагу из кролика».
3. Раскрыть требования к качеству тушеных блюд из птицы.

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов»

1. Закончите предложение.

При варке лососевых рыб для сохранения их окраски в воду добавляют ...

2. Объясните, с какой целью добавляют огуречный рассол или свежий сладкий стручковый перец при варке океанической и морской рыбы?

3. Закончите предложение. Соленую рыбу лучше.....

- а) варить;
- б) жарить;
- в) тушить;
- г) припускать

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из яиц и творога»

1. Вставьте пропущенные цифры.

Для приготовления яйца-пашот время варки составляет ...-... минут.

2. Закончите предложение.

Для приготовления горячих блюд творог предварительно ...

3. Разработать технологическую схему приготовления блюда «запеканка из творога».

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок»

1. Укажите продукты, используемые для приготовления бутербродов с ржаным хлебом:

- а) шпик;
- б) икра осетровых рыб;
- в) сельдь соленая;
- г) сыр.

2. Дополните ассортиментные группы овощных закусок: овощные консервы, фаршированные овощи. ...

3. Перечислите мероприятия, обеспечивающие сохранность витамина С при изготовлении салатов из сырых овощей.

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд»

1. Укажите холодные сладкие блюда:

- а) желе;
- б) муссы;
- в) пудинги;
- г) суфле.

2. Вставьте пропущенное слово.

В зависимости от количества введенного ... различают кисели разной консистенции.

- 3 Вставьте пропущенные цифры.

Кремы готовят из густых сливок с жирностью ...% или из сметаны с ...% жирностью.

по теме: «Технологический процесс приготовления и отпуска напитков»

1. Дополните ассортимент холодных напитков собственного производства: квас, ...
2. Перечислите факторы, ухудшающие качество чая.
3. Закончите предложение.

Ассортимент кофе зависит от степени помола кофейных зерен, от...

Примеры вопросов фронтального опроса по теме: «Производство охлажденной, быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции»

1. Раскройте особенности приготовления охлажденных супов.
2. Объясните утверждение: при изготовлении быстрозамороженной продукции предъявляются жесткие санитарные требования.
3. Раскройте сущность шоковой заморозки готовых блюд.

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
ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям		
Знать	<p>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса;</p> <p>-требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Перечень теоретических вопросов к зачету:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины. 2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины. 3 Технологический процесс механической кулинарной обработки свинины и баранины. 4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса свинины и баранины. 5 Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами. 6 Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов. 7 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. 8 Механическая кулинарная обработка дичи и кролика. 9 Технологическое оборудование, назначение, правила эксплуатации 10 Производственный инвентарь, инструменты их характеристика, назначение 11 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация. 12 Супы картофельные, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 13 Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 14 Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 15 Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 16 Молочные супы. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке. 17 Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>18 Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей.</p> <p>19 Блюда из протертой массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>20 Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.</p> <p>21 Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>22 Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.</p> <p>23 Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>24 Общие правила припускания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>25 Общие правила жарки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>26 Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>27 Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>28 Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>29 Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>30 Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>31 Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>32 Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>33 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>34 Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>35 Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>36 Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>37 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства														
		массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.														
Уметь	<p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса;</p> <p>-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы массового спроса; осуществлять отпуск блюд массового спроса</p> <p>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p style="text-align: center;">Примеры практических заданий</p> <p>Задание 1</p> <p>1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций борща украинского (борщ украинский отпускается с пампушками с чесноком).</p> <p>2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 порций супа-пюре из зеленого горошка.</p> <p>3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 20 порций суп –лапша домашняя.</p> <p style="text-align: center;">Вопросы для самопроверки</p> <p>1. Какие бульоны и отвары используют для приготовления супов?</p> <p>2. Почему для бульона заливают продукты холодной водой?</p> <p>3. Классификация супов.</p> <p>4. Перечислите допустимые сроки и условия хранения и реализации молочных супов.</p> <p>Задание 2.</p> <p>1. Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых, в соответствии с инструкционно-технологической картой, выданной преподавателем. Данные занесите в таблицу 1. Каждому студенту выдается индивидуальное задание в количестве трех карт.</p> <p>Для первой инструкционно – технологической карты – 150 порций. Для второй инструкционно – технологической карты – 25 порций. Для третьей инструкционно – технологической карты – 85 порций.</p> <p>Таблица 1.</p> <table border="1" data-bbox="927 1233 2085 1404"> <thead> <tr> <th data-bbox="927 1233 1137 1337">Наименование блюда</th> <th data-bbox="1137 1233 1357 1337">Оборудование Марка оборудования</th> <th data-bbox="1357 1233 1601 1337">Технологическое использование оборудования</th> <th data-bbox="1601 1233 1872 1337">Инвентарь</th> <th data-bbox="1872 1233 2085 1337">Посуда для приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="927 1337 1137 1404">Бульон костный</td> <td data-bbox="1137 1337 1357 1404">Котел пищеварочный</td> <td data-bbox="1357 1337 1601 1404">Варка бульона</td> <td data-bbox="1601 1337 1872 1404">Шумовка – для снятия хлопьев</td> <td data-bbox="1872 1337 2085 1404">грохот – для процеживания</td> </tr> </tbody> </table>					Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления	Бульон костный	Котел пищеварочный	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев	грохот – для процеживания
Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления												
Бульон костный	Котел пищеварочный	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев	грохот – для процеживания												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				
			электрический КПЭ-60		денатурированного белка	бульона
Владеть	<p>-навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>-навыками подготовки рабочих мест;</p> <p>-навыками упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего</p>	<p style="text-align: center;">Примеры производственных задач</p> <p>Задание 1. Начертите схему размещения оборудования в соусном отделении используя условные обозначения:</p> <p>А) для рабочего места соусного отделения кафе;</p> <p>Б) рабочего места соусного отделения в ресторане;</p> <p>В) рабочее место при централизованном производстве соусов.</p> <p>Задание 2. Производственные ситуации</p> <p>2.1. Вам необходимо приготовить 1 литр соуса грибного. В горячем цехе установлены индукционные и электрические плиты. Из кухонной посуды свободны сотейник алюминиевый на 5 л, кастрюля эмалированная на 2 л, чугунок на 1,5 л, сотейник из нержавеющей стали на 2 л. Какую посуду вы выберете для приготовления соуса? На какой плите будете готовить?</p> <p>2.2. Во время жарки стейков часть жира попала на керамическую поверхность индукционной плиты и обуглилась. Как почистить плиту?</p> <p>2.3. Вы включили индукционную плиту с целью варки бульона, но кастрюлю поставить не успели, так как вас шеф-повар отправил срочно в кладовую за продуктами.</p>				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>	<p>Опасна ли такая ситуация? Что произойдет? 2.4. Вы оставили на индукционной плите пассероваться овощи и забыли про них. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?</p> <p>Задание 3 Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы указанные в задании. Время выполнения задания 30мин.</p> <p>Задание: 1. На п.о.п. вам необходимо приготовить салат из помидоров и огурцов , две порции и приготовить паштет из печени, две порции. 2. Предложите варианты подачи данных блюд. 3. Выполните расчет необходимого количества сырья. 4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Задание: 1. На п.о.п. вам необходимо приготовить помидоры фаршированные мясным салатом, две порции и приготовить студень из субпродуктов, две порции. 2. Предложите варианты подачи данных блюд. 3. Выполните расчет необходимого количества сырья. 4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.</p>
ПК -10 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения		
Знать	<p>-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования); процессы первичной обработки сырья; -процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов; -требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при</p>	<p style="text-align: center;">Примеры тестовых вопросов</p> <p>1 Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ, используемые виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов а) кружочками б) соломкой в) ломтиками г) кубиками</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>приготовлении полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами; органолептические показатели качества полуфабрикатов;</p>	<p>2 Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его обработки: 1) редис белый а) не очищают от кожицы 2) редис красный б) очищают от кожицы</p> <p>3 Укажите: Можно ли соединять горячие и холодные овощи при приготовлении салатов? _____</p> <p>Укажите: Способы приготовления капустного салата. Какие кочаны капусты следует использовать _____ для _____ приготовления?</p> <p>4 Дополните технологическую последовательность обработки сельди: а) отрезать часть брюшка б) удалить внутренности в) _____ г) _____ д) _____ е) _____ ж) _____ з) _____ и) _____</p> <p>Задание. Укажите: Требования к качеству блюда «Яйца фаршированные» Внешний вид _____ Вкус _____ Консистенция _____ Цвет _____</p> <p>Задание 1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства										
			<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1189 344 1518 419">№ варианта</th> <th data-bbox="1518 344 1848 419">Наименование полуфабрикатов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1189 419 1518 588">Вариант 1</td> <td data-bbox="1518 419 1848 588">Канаше с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1189 588 1518 758">Вариант 2</td> <td data-bbox="1518 588 1848 758">Канаше с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1189 758 1518 935">Вариант 3</td> <td data-bbox="1518 758 1848 935">Канаше с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.</td> </tr> </tbody> </table>	№ варианта	Наименование полуфабрикатов	Вариант 1	Канаше с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.	Вариант 2	Канаше с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.	Вариант 3	Канаше с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.	
№ варианта	Наименование полуфабрикатов											
Вариант 1	Канаше с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.											
Вариант 2	Канаше с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.											
Вариант 3	Канаше с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.											
Уметь	<p>- использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса;</p> <p>-применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</p>	<p style="text-align: center;">Примеры практические задачи</p> <p>1 Установите правильную технологическую последовательность: Приготовления жареной рыбы под маринадом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)панировать в муке 2)дожарить в жарочном шкафу 3)полить холодным маринадом 4)рыбу разделить на филе с кожей без костей или на чистое филе 5)охладить 6)нарезать на порционные куски 7) украсить и подать 8) охлажденную жареную рыбу уложить на тарелку 9)жарить основным способом <p>2 Укажите, последовательность приготовления икры баклажанной:</p>										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>а) добавляют томатное пюре, баклажаны б) заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем в) у баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу до готовности г) при отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком д) баклажаны охлаждают, разрезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят е) уваривают, периодически помешивая, до загустения ж) репчатый мелкорубленный лук слегка пассеруют с растительным маслом</p> <p>3 Укажите последовательность приготовления блюда «Паштет из печени» 1) вливают молоко или бульон, прогревают 2) добавляют мелко нарезанные морковь, лук и пассеруют до полуготовности 3) готовый паштет формуют в виде батона, рулета, квадрата, посыпают рубленным яйцом и мелко нарезанной зеленью 4) шпик мелко нарезают и слегка обжаривают 5) кладут нарезанную печень, посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности) масло сливочное размягчают, соединяют с массой 7) Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку</p>
Владеть	<p>- знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов; -навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса; -навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</p>	<p>Примеры производственные задачи</p> <p>Установите соответствие: 1. Между салатом и ингредиентами, входящими в состав: Салат ингредиенты 1)Летний а)Сметана б) Картофель в)Лук зеленый г)Яйца 2)Картофельный д)Помидоры свежие е)Огурцы свежие с огурцами ж) Фасоль стручковая з) Морковь вареная</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		При подаче блюда ростбиф с гарниром: а) нарезают поперек волокон на куски по 2–3 шт. на порцию б) нарезают вдоль волокон на куски по 2–3 шт. на порцию
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологический процессов производства продуктов питания из растительного сырья		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - организацию рабочего места по приготовлению блюд массового спроса (подбор инвентаря, оборудования); -ассортимент блюд массового спроса -инструкции по организации рабочего места; -технологические процессы приготовления блюд массового спроса; -требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд массового спроса -производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; -технологический процесс приготовления блюд массового спроса; технологическую документацию; органолептические показатели качества блюд массового спроса; -правила пользования сборниками рецептов для приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; 	<p>Примерные тестовые вопросы</p> <p>1 При использовании «оттяжки», какой признак указывает на то, что бульон осветлился: _____.</p> <p>2. Назовите возможную причину дефекта супа – в щах из квашеной капусты картофель не доведен до готовности: _____.</p> <p>3 Назовите отличия между соусом белым основным и паровым: _____.</p> <p>4 Что является причиной дефекта соуса – вкус и запах подгорелой муки: _____.</p> <p>5. Закончите предложение. При варке лососевых рыб для сохранения их окраски в воду добавляют ...</p> <p>6. Объясните, с какой целью добавляют огуречный рассол или свежий сладкий стручковый перец при варке океанической и морской рыбы?</p> <p>7. Закончите предложение. Соленую рыбу лучше.....</p> <p>а) варить; б) жарить; в) тушить; г) припускать</p> <p>8 Как подают кофе по-восточному? - с молочными пенками от топленого молока; - со взбитыми сливками; - в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.</p> <p>9. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство? - теряют аромат; - поглощают посторонние запахи;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>- разрушаются вкусовые вещества.</p> <p>10. При какой температуре подают горячие напитки?</p> <ul style="list-style-type: none"> - не ниже 100 °С; - не ниже 75 °С; - не ниже 65 °С. <p>11 Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14 часов. <p>12. Срок хранения паштетов составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 20 часов; б) 24 часа; в) 26 часов; г) 28 часов. <p>13. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 20 минут; б) 30 минут; в) 40 минут; г) 60 минут. <p>14. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 12 часов; б) 24 часов; в) 36 часов; г) 48 часов. <p>15. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 8-10оС; б) 10-12оС; в) 12-14оС ; г) 14-16оС. <p>14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) сезона;

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		б) типа предприятия; в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны. 16. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки? а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в глютин; г) все ответы верны.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - использовать знания общих принципов приготовления блюд массового спроса - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить несложный ассортимент блюд массового спроса - отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - готовить несложный ассортимент блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией -эстетично оформлять готовые блюда, напитки и кулинарные изделия; 	<p style="text-align: center;">Примеры ситуационных задач</p> 1 Определить количество отходов, полученных при разделке 180 кг говядины I категории. 2 Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории. 3 Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной? 4 Сколько отходов и потерь получится при разделке на мякоть 60 кг свинины мясной? 5 Определить какое количество кур I категории полупотрошенных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецепт № 74/I – 2003г. Поступила на предприятие горбуша потрошенная с головой среднего размера, 12кг. Определить сколько порций «Салата-коктейля рыбного», рецептура 90/I – 2003г., можно приготовить при разделке горбуши. 6 Сколько кеты соленой надо взять, чтобы получить 120 порций кеты, разделанной на чистое филе? Вес порции 30 г. 7 Сколько лосося каспийского надо взять, чтобы получить порций, весом по 50 г каждая? Сколько семги надо взять, чтобы получить 160 порций, весом по 75 г каждая? 8 Сколько сыра Швейцарского надо взять, чтобы приготовить 30 порций сыра, весом 25 г каждая? 9 Найти закладку говядины I категории весом брутто для приготовления 120 порций антрекота, с выходом полуфабриката 120 г. Сколько говядины I категории, весом брутто, надо взять для приготовления 52 порций азу, если вес полуфабриката 90 г? Найти вес брутто говядины II категории для приготовления 25 порций бифштекса рубленого по колонке № 2. Найти закладку брутто свинины мясной для приготовления 30 порций эскалопа, с весом нетто 80
Владеть	- знаниями общих принципов	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий; - знаниями технологии производства блюд массового спроса -навыками обработки, нарезки и формовки овощей и грибов; - умениями в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией - навыками минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству 	<p style="text-align: center;"><i>Примеры производственные задачи</i></p> <p>1 Определите необходимое количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 130 порций блюда «Щи зеленые» (рец.284) с выходом 1 порции 500г, в январе, если на предприятии имеется свинина обрезная, пюре из щавеля (консервы). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>2 Определите количество крупы, молока сгущенного стерилизованного, воды, соли и сахара для приготовления 150 порций блюда «Каша вязкая пшеничная» (рец.384). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>3 Определите количество воды, соли, сырья массой брутто для приготовления 180 порций блюда «Макароны, запеченные с сыром (рец.421). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>4 Определите количество сырья для приготовления 200 порций блюда «Каша вязкая манная» (рец.384), если на производстве имеется молоко коровье обезжиренное сухое. Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>5 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>6 Холодному цеху столовой необходимо приготовить 30 порций блюда «Мясо заливное» (рец.152), 80 порций блюда «Салат мясной» (рец.97), 25 порций блюда «Бутерброды с мясом (рец.4). Определить количество сырья массой брутто и нетто говядины II категории потребуется для обеспечения производственной программы? Ответ оформите в виде производственной программы.</p> <p>7 Определить потребность в сырье – яичном порошке, которое необходимо для приготовления блюда «Запеканка со свежими плодами» (рец.395) – 40 порций. Ответ оформите в виде технологической карты.</p>

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

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.