



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
Ю.В. Сомова

03.02.2025 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

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	4

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБИС
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель _____ Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук _____ И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук _____ И.Ю. Мезин

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 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 обязательную 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:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
----------------	----------------------------------

ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	
ОПК-4.1	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-4.2	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья
ОПК-4.3	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств
ОПК-4.4	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК-1.1	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.2	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1.3	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц 252 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 22,6 акад. часов;
- аудиторная – 18 акад. часов;
- внеаудиторная – 4,6 акад. часов;
- самостоятельная работа – 216,8 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;
- подготовка к экзамену – 12,6 акад. час
- подготовка к зачёту – 12,6 акад. час

Форма аттестации - экзамен, зачет, курсовая работа

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 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.	4				20	Самостоятельное профессиональной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Доклады "Современные кулинарные направления декоре, дизайне, стиле"	ОПК-4.1, ОПК-4.2
Итого по разделу					20			
2. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий сложного ассортимента								
2.1 Технологический процесс приготовления и отпуска первых блюд сложного ассортимента	4	2			25	Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления первых блюд сложного ассортимента". Самостоятельно	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

						е изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.		
2.2 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов блюд сложного ассортимента.			4	2	18	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.	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.3 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий блюд сложного ассортимента	4		4		28	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.	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.4 Технологический					25	Подготовка и	Защита	ОПК-4.1,

процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов блюд сложного ассортимента						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.	лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.5 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика блюд сложного ассортимента	4	4			17,2	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.	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.6 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков блюд сложного ассортимента					7	Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления блюд из рыбы, морепродуктов и раков сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

						литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.		
2.7 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из яиц и творога блюд сложного ассортимента	4				6	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.	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.8 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок блюд сложного ассортимента					6	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.	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.9 Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд и напитков сложного ассортимента		2			4	Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления сладких блюд и напитков	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

						сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.		
2.10 Технология приготовления мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий блюд сложного ассортимента	4				10	Подготовка и оформление лабораторной работы по теме "Технология приготовления мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий блюд сложного ассортимента". Самостоятельное изучение учебной и научно литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к контрольной работе, тестированию, реферат.	Защита лабораторной работы; контрольная работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-4.4, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		8	8	2	196,8			
Итого за семестр		8	8	2	166,2		экзамен, зачёт, кр	
Итого по дисциплине		8	8	2	216,8		экзамен, зачет, курсовая работа	

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

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-syrta-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.informsistema.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 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
--	-----------------------	-----------

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 (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
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	https://host.megaprolib.net/M/P0109/Web
Международная реферативная и полнотекстовая справочная база данных научных изданий «Springer Nature»	https://www.nature.com/siteindex
Информационная система - Нормативные правовые акты, организационно-распорядительные документы, нормативные и методические документы и подготовленные проекты документов по технической защите информации ФСТЭК России	https://fstec.ru/tekhnicheskaya-zashchita-informatsii/dokumenty-tzi?ysclid=lujknksfy724757053

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 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.

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»

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, молочный

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) Пашину 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, жиго 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, жиго 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) плавленный
- 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

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) является 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 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.

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), шей 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 формирования, 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».

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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		
ОПК-4.1:	Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Варианты тестов 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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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 приготовлений сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно: а) кладут в кипящую воду б) моют в) размораживают г) нарезают

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		а) части задней ноги, пашины, грудинку б) покровку, 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, рубленных изделий из говядины используют: а) Пашину и шею б) Шею и филейную вырезку в) толстый и тонкий края г) Покровку 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, жиго из баранины б) антрекот, рагу, бефстроганов в) гуляш, котлеты, рагу г) шницель, рагу, поджарка

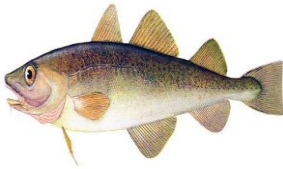
Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		34. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса: а) гуляш, котлеты, рагу б) антрекот, рагу, бефстроганов в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе. г) шницель, рагу, поджарка 35. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса: а) гуляш, котлеты, рагу б) антрекот, рагу, бефстроганов в) шницель, рагу, поджарка г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка
ОПК-4.2:	Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья	Практические задания 1 Приготовить мясные порционные без панировки полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции из говядины – бифштекс натуральный, ромштекс, лангет, антрекот. 2 Назовите мясные полуфабрикаты и основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		3 Даны ингредиенты: А) мясо Б) шпик В) хлеб пшеничный Г) вода (молоко) Д) яйцо вареное Ж) лук пассированный

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		3) сухари панировочные Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс
ОПК-4.3:	Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств	Ситуационные задачи. 1 На производство поступили крупные куски мякоти кабана. Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов? 2 На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберете часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных. 3 Определить какое количество кур 1 категории полупотрошенных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецепт № 74/I – 2003г. 4 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. 5. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории 6 Определить потребность в сырье для приготовления 23 порций выходом 200 гр. Блюда «Паприкаш». 7. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 210 гр. Блюда «Канеллонни». 8. Определить потребность в сырье для приготовления 75 порций выходом 200 гр. блюда «Ризотто». 9. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 270 гр. блюда «Буйабес». 10. Определить потребность в сырье для приготовления 15 порций выходом 140 гр. блюда «Калекукко». 11 Определить потребность в сырье для приготовления 35 порций выходом 230 гр. блюда Суп «Панадель». 12. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 260 гр. блюда «Бифштекс с рубленой свеклой». 13. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Саган долма».

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		14. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 240 гр. блюда «Фляки». 15. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 210 гр. блюда «Хрустальный окорок». 16. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Чернина». 17. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Жур». 18. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Сашими». 19. Определить потребность в сырье для приготовления 20 порций выходом 185 гр. блюда «Суши». 20. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 210 гр. блюда «Мусака». 21. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 200 гр. «Паэлья». 22. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 170 гр. «Мититеи». 23. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. «Черба».
ОПК-4.4:	Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами	Примерные тесовые задания Задание 1 Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошенной). Перечислите требования к качеству. Технологическая схема. <pre> graph LR A[Размораживание] --> B[] B --> C[] C --> D[Формовка тушки] D --> E[] </pre> 3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		4. Ситуационная задача. Выберете 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 Задание 2 Назовите особенности разделки данных видов рыб: А) навага Б) камбала  

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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 3. Определить выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошенных 1 категории. Сборник рецептур. 2002 г 4. <u>Ситуационная задача</u> 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.
ПК-1: Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК-1.1:	Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Вопросы к экзамену 1. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных заправочных супов. 2. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных супов-пюре, подготовка гарниров. 3. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных прозрачных супов. 4. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных молочных супов. 5. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных супов. 6. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных сладких супов. 7. Технологический процесс приготовления сложных соусов горячих, холодных и желе. 8. Технологический процесс приготовления сложных сладких соусов, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству. 9. Технологический процесс производства овощных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами. Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. 10. Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами. 11. Значение сложных овощных блюд в питании человека. Технологический процесс

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		приготовления, отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. 12. Технологический процесс приготовления, отпуска сложных блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей и грибов. 13. Технологический процесс приготовления, отпуска сложных блюд из запеченных овощей и грибов. 14. Значение сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. 15. Технологический процесс приготовления и отпуска рассыпчатых, вязких, жидких каш и изделий из каш. 16. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. 17. Значение мясных блюд в питании человека. Рациональное использование сырья с учетом способа тепловой обработки и кулинарного назначения частей туши. 18. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из отварного и припущенного мяса. 19. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареного мяса. 20. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из тушеного мяса. 21. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. 22. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из запеченного мяса. 23. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из субпродуктов. 24. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании человека. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика. 25. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареной и тушеной птицы, дичи, кролика. 26. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из котлетной массы птицы, кролика. 27. Значение рыбных блюд и блюд из морепродуктов в питании человека. Рациональное использование сырья с учетом способа тепловой обработки. 28. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. 29. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареной рыбы. 30. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из тушеной и запеченной рыбы.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		Производственные задачи: 1 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши «Гурьевской». Котел какого объема нужно взять для этого. 2.Определить закладку овощей для приготовления 80 порций супа крестьянского с крупой в декабре месяце по колонке 2 . 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 баранины II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты. 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. 5. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алёне Д. при приготовлении первого блюда «Суп с авокадо». Света Д. повару-стажеру в кафе «ВЕТЕР» было дано задание, приготовить первое блюдо «Суп с авокадо». 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. Пюре добавила в бульон, тщательно перемешала, влила молоко со сливками и довела до кипения. Затем оставила на 5 минут на выключенной плите. Света Д. приправила солью, перцем и лимонным соком. Протерла через сито и посыпала оставшимися листочками эстрагона.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		При дегустации шеф-повар отметил, что суп приготовлен правильно, консистенция однородная на 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 1. Первое блюдо «Суп с авокадо» готовят в: а) горячем цехе б) холодном цехе в) овощном цехе 2. При приготовлении первого блюда «Суп с авокадо» лук очищают, нарезают и обжаривают на: а) растительном б) сливочной масле в) оливковом масле 3. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» в муку добавляют: а) карри б) тмин в) базилик 4. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят: а) 1 час б) 30 минут в) 10 минут 5. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения и варят на: а) сильном огне б) слабом огне в) медленном огне 6. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» авокадо нарезают пополам и: а) делают пюре б) нарезают соломкой в) нарезают на дольки 7. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» пюре добавляют: а) в бульон б) в воду в) оставляют как есть 8. Оцените выполнения действий Светы Д. с подготовкой муки: а) соответствуют

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		б) не соответствуют 9. Бракеражная комиссия, согласно критериям может оценивать блюда на: а) отлично б) хорошо в) удовлетворительно г) не удовлетворительно 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. 1 - Пенне 2 - Тальятелле 3 - Лингуине 4 – Фарфалле 12 Как переводится название пасты "фарфалле"? 1 - перышки 2 - Бабочки 3 – ракушки 4- близнецы 13 Какие водоросли используют для приготовления риса? 1 - Нори 2 - Вакаме 3 - Конбу 4 - Хияше вакаме ИДЗ Ознакомиться со Сборником рецептов на блюда зарубежной кухни и подготовить ответы на следующие вопросы: 1. Основные принципы кулинарного искусства питания народов Индии. 2. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		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. 9. Особенности культуры питания народов Новой Зеландии
ПК-1.2:	Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Практические задания для выполнения курсовой работы Задание: 1 Особенности технологии приготовления (по теме курсовой работы) 1.1 Значение блюд в питании человека. Пищевая и биологическая ценность 1.2 Товароведная характеристика сырья, используемого в приготовлении блюд 1.3 Технология приготовления блюда 1.3.1 Механическая подготовка сырья для производства полуфабрикатов 1.3.2 Тепловая обработка полуфабрикатов 1.3.3 Порционирование и подача блюда 1.3.4 Требования, предъявляемые к качеству 1.4 Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюда 2 Разработка нормативной документации на блюдо 2.1 Подбор рецептуры

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		2.2.Разработка рецептуры блюда 2.3 Расчет пищевой и биологической ценности блюда 2.4 Разработка технологической схемы приготовления блюда 2.5 Разработка технико-технологической карты блюда Примерный перечень тем курсовых работ: 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок. 2. Технологический процесс приготовления сложных супов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 3. Технологический процесс приготовления сложных соусов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов, изменения белков в процессе кулинарной обработки. 5. Технологический процесс приготовления отварных и тушеных мясных сложных блюд, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 6. Технологический процесс приготовления жареных и запеченных сложных мясных блюд, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из дичи и кролика, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 9. Технологический процесс приготовления сложных сладких блюд, изменения углеводов в процессе кулинарной обработки. 10. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из круп, изменения белков и углеводов в процессе кулинарной обработки.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		12. Технологический процесс приготовления сложных блюд из бобовых и макаронных изделий, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 13. Технологический процесс приготовления напитков, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. 14. Технологический процесс приготовления сложных блюд из яиц и творога, изменения белков в процессе кулинарной обработки. 15. Технологический процесс приготовления сложных блюд из грибов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.
ПК-1.3:	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Вопросы к зачету 1.Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. 2.Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. 3.Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. 4.Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов. 5.Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра. 6.Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). 7.Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов. 8.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. 9.Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра. 10.Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции. 11.Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы. 12.Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. 13.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. 14.Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. 15.Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. 16.Правила соусной композиции горячих соусов. 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.

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
		18.Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. 19.Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. 20.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 21.Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы. 22.Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. 23.Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. 24.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. 25.Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. 26.Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде. 27.Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд. 28.Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра. 29.Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. 30.Варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами. 31.Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов. 32.Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. 33.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. 34.Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде. 35.Риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции. 36.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

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.