

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з. е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	164(4,56)	38(1,06)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	160(4,44)	32(0,89)
• лекции	58(1,61)	12(0,33)
• лабораторные	102(2,83)	20(0,56)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	4(0,11)
Промежуточная аттестация (курсовая работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	110(3,06)	279(7,75)
• курсовая работа	18(0,5)	18(0,5)
• др. формы самостоятельной работы	92(2,56)	261(7,25)
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	50(1,39)	7(0,19)
Итого	324(9)	324(9)

Технология продукции общественного питания: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российский университет кооперации, 2018. – 71 с.

Рабочая программа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации», Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	7
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)	7
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	9
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий	9
6. Лабораторный практикум	10
7. Практические занятия (семинары)	12
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
9. Самостоятельная работа студентов	18
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	19
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	19
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	21
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	21
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	22
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	22
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	24
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	26
1. Паспорт фонда оценочных средств	27
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины	27
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	27
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	29
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	31
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	34
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	34
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации	39
Комплект тестовых заданий для проведения зачета/экзамена по дисциплине	41
2.3. Критерии оценки для проведения зачета/экзамена по дисциплине	44
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	45
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	47
Комплект тестовых заданий для контрольной работы	48
Комплект производственных ситуационных задач для проведения текущей аттестации	57
Перечень тем докладов (презентаций)	61
Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования	65
Разноуровневые задачи	68

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, научных основ технологии продукции общественного питания; вооружить будущих технологов систематизированными знаниями и практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи дисциплины:

- дать углубленное, проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья и обеспечения высокого качества продукции ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Органическая химия (ОПК-3);

Биохимия (ОПК-3);

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-1).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих дополнительных профессиональных компетенций, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ДПК-2	Владеть способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания	Задачи Контрольная работа
ОПК-2	Уметь использовать полученные знания в практической деятельности	Тесты Задачи
	Уметь оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	
ОПК-3	Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	Тесты Задачи
	Уметь осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	
ПК-1	Знать методы оценки качества продукции	Опрос Доклад
	Уметь использовать полученные знания в практической деятельности	Тесты Задачи
	Уметь оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	
ПК-6	Знать нормативную документацию отрасли	Опрос Доклад
	Уметь использовать и разрабатывать нормативную документацию	Тесты Задачи
ПК-17	Владеть навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий	Задачи Контрольная работа
	Владеть способностью к критике и самокритике,	

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	выносливостью	
	Владеть способностью к работе в коллективе	
	Владеть навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов		
	Всего	По семестрам	
		4	5
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	164	72	92
Аудиторные занятия всего, в том числе:	160	72	88
Лекции	58	24	34
Лабораторные работы	102	48	54
Промежуточная аттестация (контактная работа)			2
Промежуточная аттестация (курсовая работа)			2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	110	72	38
Курсовая работа	18		18
Другие виды самостоятельной работы:	92	72	20
Вид промежуточной аттестации – экзамен	50		50
ИТОГО:			
Общая трудоемкость	часов	324	144
	зач. ед.	9	4
			180
			5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов		
	Всего	По курсам	
		2	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	38	18	20
Аудиторные занятия всего, в том числе:	32	16	16
Лекции	12	6	6
Лабораторные работы	20	10	10
Промежуточная аттестация (контактная работа)	4	2	2
Промежуточная аттестация (курсовая работа)	2		2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	279	124	155
Курсовая работа	18		18
Другие виды самостоятельной работы:	261	124	137
Вид промежуточной аттестации – зачет, экзамен	7	2	5
ИТОГО:			
Общая трудоемкость	часов	324	144
	зач. ед.	9	4
			180
			5

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Технология кулинарной продукции общественного питания

Тема 1. Технология приготовления супов

Классификация супов в зависимости от основы и температуры подачи. Основные стадии технологического процесса производства супов: приготовление бульонов, подготовка гарнира к супам, последовательность закладки гарнира в бульон, варка супа, оформление и отпуск супа. Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления горячих супов: заправочных, прозрачных, пюреобразных, молочных супов.

Характеристика и технологический процесс приготовления холодных супов.

Тема 2. Технология приготовления соусов

Классификация соусов по температуре подачи, по характеру жидкой основы, по технологии приготовления, с загустителем и без загустителя.

Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления горячих соусов: на бульонах, отварах, молоке, сметане на яично – масляных основах, кулинарное использование.

Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления холодных, сладких соус, кулинарное использование.

Характеристика и кулинарное использование соусов промышленного производства.

Тема 3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов

Технологическая характеристика сырья, строение тканей овощей и плодов.

Полуфабрикаты из сырых овощей, картофеля, грибов, овощной котлетной массы, из консервированных овощей.

Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов, размягчение овощей и плодов, режим кулинарной обработки.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей, картофеля, грибов. Технологический процесс приготовления блюд из овощей, картофеля грибов в отварном, припущенном, жареном запеченном виде, оформление и правила подачи.

Тема 4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

Характеристика кулинарной продукции из круп. Технологическая характеристика и пищевая ценность круп, механическая кулинарная обработка. Тепловая обработка круп, ассортимент блюд и изделий, оформление и правила подачи.

Кулинарная продукция из бобовых, пищевая ценность, механическая обработка, тепловая обработка бобовых, ассортимент блюд и изделий, оформление и правила подачи.

Кулинарная продукция из макаронных изделий, тепловая обработка, ассортимент блюд и изделий, оформление и правила подачи.

Тема 5. Технология кулинарной продукции из рыбы и из нерыбных продуктов моря

Технологическая характеристика сырья, пищевая ценность рыб.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, из хрящекостных и хрящевых рыб.

Тепловая кулинарная обработка. Приготовление блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, оформление и правила подачи.

Кулинарная продукция из нерыбных продуктов моря, ассортимент, оформление и правила подачи.

Тема 6. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов

Технологическая характеристика сырья, пищевая ценность мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса; крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и из рубленного мяса.

Механическая кулинарная обработка субпродуктов.

Тепловая кулинарная обработка мяса. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. Ассортимент, оформление и правила подачи блюд.

Изменение питательных веществ мяса при различных способах тепловой обработки

Тема 7. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Технологическая характеристика сырья, пищевая ценность.

Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Тепловая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика. Ассортимент, оформление и правила подачи блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика.

Тема 8. Кулинарная продукция из яиц и творога

Пищевая ценность сырья. Кулинарной продукции из яиц. Ассортимент, оформление и подача блюд из яиц.

Кулинарная продукция из творога. Ассортимент, оформление и подача блюд из творога.

Тема 9. Технология холодных блюд и закусок

Классификация холодных блюд и закусок. Обработка продуктов. Ассортимент кулинарной продукция из мяса, птицы, рыбы, из овощей и грибов, салаты и винегреты, бутерброды, оформление и правила подачи.

Ассортимент горячих закусок, оформление и правила подачи.

Тема 10. Технология сладких блюд

Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, оформление, правила подачи.

Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, оформление, правила подачи.

Тема 11. Технология напитков

Технология приготовления горячих напитков, ассортимент чая, кофе, какао, шоколада, правила подачи.

Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, правила подачи.

Тема 12. Технология мучных изделий

Технологические требования к качеству основного сырья для мучных изделий.

Технология приготовления мучных изделий.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» формирует компетенции ДПК-2, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-17, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ПК-7, ПК-19.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Технология приготовления супов	4	8	6	18
2	Технология приготовления соусов	4	8	6	18
3	Технология кулинарной продукции из картофеля овощей грибов	4	8	8	20
4	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	4	6	8	18
5	Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов	6	12	8	26
6	Технология кулинарной продукции из	6	12	8	26

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
	мяса и субпродуктов				
7	Технология кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика	6	12	10	28
8	Технология кулинарной продукции из яиц и творога	4	6	10	20
9	Технология холодных блюд и закусок	4	6	8	18
10	Технология сладких блюд	4	6	6	16
11	Технология горячих и холодных напитков	4	6	6	16
12	Технология мучных изделий	8	12	8	28
	Подготовка к курсовой работе			18	18
	Итого	58	102	110	270

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Технология приготовления супов	2	2	14	18
2	Технология приготовления соусов			16	16
3	Технология кулинарной продукции из картофеля овощей грибов	2	2	18	22
4	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий		2	20	22
5	Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов	2	2	20	24
6	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов		2	20	22
7	Технология кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика	2		20	22
8	Технология кулинарной продукции из яиц и творога		2	20	22
9	Технология холодных блюд и закусок	2	2	32	36
10	Технология сладких блюд		2	25	27
11	Технология горячих и холодных напитков	2	2	28	32
12	Технология мучных изделий		2	28	30
	Подготовка к курсовой работе			18	18
	Итого	12	20	279	311

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час)
6	Приготовление блюд из яичной продукции и творога.	Приготовление блюд из яичной продукции. Приготовление блюд из творога.	2
7	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, мяса, птицы, рыбы, грибов	2
8	Технология приготовления сладких блюд.	Приготовление железированных сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд	2
9	Технология приготовления напитков.	Приготовление горячих напитков. Приготовление прохладительных напитков	2
10	Технология приготовления мучных изделий	Приготовление мучных изделий.	2
	Итого		20

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия не предусмотрены учебными планами.

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы осетровых пород в ресторане на 60 посадочных мест

2. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины в ресторане на 40 посадочных мест

3. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане на 70 посадочных мест

4. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов в ресторане на 70 посадочных мест

5. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Франции для ресторана на 35 посадочных мест

6. Организация технологического процесса и разработка ассортимента заправочных супов горячего цеха школьной столовой на 110 посадочных мест

7. Организация технологического процесса и разработка ассортимента соусного отделения ресторана на 39 посадочных мест

8. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из баранины национального ресторана на 49 посадочных мест с открытым мангалом

9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов вегетарианского ресторана на 56 посадочных мест
10. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы рыбного ресторана на 80 посадочных мест
11. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной узбекской кухни для ресторана на 90 посадочных мест
12. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюредля столовой лечебно-диетического центра
13. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов мексиканского ресторана на 90 посадочных мест
14. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафетерия при высшем учебном заведении на 60 посадочных мест
15. Разработка ассортимента и кулинарной продукции для ресторана на 42 посадочных места, специализирующегося на баварской национальной кухне
16. Разработка ассортимента блюд для ресторана скандинавской национальной кухни на 30 посадочных мест
17. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана с каминным залом на 80 посадочных мест
18. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для кондитерской на 48 посадочных мест
19. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для спортивного бара на 70 посадочных мест
20. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой при образовательном учреждении на 80 посадочных мест с буфетом
21. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой при пансионате на 100 посадочных мест
22. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 90 посадочных мест, специализирующегося на вегетарианской кухне
23. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана класса «люкс», специализирующегося на индийской национальной кухне, на 50 посадочных мест
24. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для пиццерии на 60 посадочных мест
25. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана первого класса на 45 посадочных мест
26. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана на 76 посадочных мест при железнодорожном вокзале

27. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для столовой на 70 посадочных мест при госучреждении
28. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 68 посадочных мест, специализирующегося на восточной кухне
29. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана на 60 посадочных мест, специализирующегося на китайской кухне
30. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для гастрономического бара на 60 посадочных мест
31. Разработка ассортимента кулинарной продукции для пирожковой на 30 посадочных мест
32. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 100 посадочных мест, специализирующегося на европейской кухне
33. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана на 82 посадочных места, специализирующегося на французской кухне
34. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана индийской кухни на 80 посадочных мест
35. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана на 90 посадочных мест, специализирующегося на итальянской национальной кухне
36. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана на 88 посадочных мест, специализирующегося на узбекской национальной кухне
37. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана на 86 посадочных мест при торгово-развлекательном комплексе
38. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для детского кафе на 48 посадочных мест
39. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для столовой при госучреждении на 76 посадочных мест
40. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для кофейни на 38 посадочных мест при торгово-развлекательном комплексе
41. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане с бильярдной на 42 посадочных места
42. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане на 45 посадочных мест, специализирующемся на кухне в стиле «фьюжн»
43. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в молодежном ресторане на 66 посадочных мест
44. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в вагоне-ресторане на 80 посадочных мест

45. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане перуанской кухни на 84 посадочных места
46. Разработка ассортимента блюд молочного бара на 80 посадочных мест
47. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 78 посадочных мест, реализующего концепцию итальянской национальной кухни
48. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для буфета на 40 посадочных мест при фитнес-центре
49. Разработка ассортимента и технологии продукции для ресторана паназиатской кухни на 45 посадочных мест
50. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для рыбного ресторана на 87 посадочных мест
51. Разработка производственной программы для ресторана при аэропорте на 60 посадочных мест
52. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кондитерской на 50 посадочных мест
53. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана при торгово-развлекательном комплексе на 60 посадочных мест
54. Разработка ассортимента кулинарной продукции для ресторана при гостинице на 80 посадочных мест
55. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 30 посадочных мест с коктейль-баром
56. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана при автовокзале на 60 посадочных мест
57. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в столовой металлургического завода на 130 посадочных мест
58. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для холодного цеха в ресторане на 95 посадочных мест
59. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции горячего цеха при ресторане на 65 посадочных мест
60. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции кондитерского цеха в ресторане на 68 посадочных мест
61. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции мясного цеха в ресторане на 120 посадочных мест, специализирующемся на татарской национальной кухне
62. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в японском ресторане с элементами театральной кухни на 60 посадочных мест
63. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 60 посадочных мест, специализирующемся на русской кухне
64. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для пончиковой на 50 посадочных мест

65. Разработка ассортимента и технологии продукции в ресторане индийской кухни на 50 посадочных мест
66. Разработка ассортимента блюд в ресторане на 87 посадочных мест
67. Разработка производственной программы в ресторане при железнодорожном вокзале на 60 посадочных мест
68. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в закусочной на 50 посадочных мест
69. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане при развлекательном комплексе на 46 посадочных мест
70. Разработка ассортимента кулинарной продукции ресторана при гостинице на 80 посадочных мест в центре г. Казань
71. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане на 30 посадочных мест, реализующем концепцию охотничьей кухни
72. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане при автовокзале на 60 посадочных мест
73. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане при высшем учебном заведении на 52 посадочных места
74. Разработка ассортимента и кулинарной продукции в ресторане на 42 посадочных места, специализирующегося на татарской национальной кухне
75. Разработка ассортимента блюд ресторана татарской национальной кухни на 52 посадочных места
76. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане с каминным залом на 72 посадочных места
77. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 46 посадочных мест с кондитерской
78. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 50 посадочных мест
79. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции школьной столовой на 80 посадочных мест с буфетом
80. Разработка ассортимента блюд столовой при лечебно-реабилитационном центре на 126 посадочных мест
81. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции ресторана первого класса, специализирующегося на русской национальной кухне, на 90 посадочных мест
82. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на русской национальной кухне, на 50 посадочных мест
83. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции столовой на 85 посадочных мест с пиццерией
84. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане на 38 посадочных мест

85. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане 1 класса на 76 посадочных мест при железнодорожном вокзале

86. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в столовой на 82 посадочных места при госучреждении

87. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции ресторан на 48 посадочных мест, специализирующегося на украинской кухне

88. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторан на 42 посадочных места, специализирующемся на вегетарианской кухне

89. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 80 посадочных мест при развлекательном комплексе «Южный»

90. Разработка ассортимента кулинарной продукции в столовой при банке на 56 посадочных мест

91. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане на 100 посадочных мест, специализирующегося на европейской кухне

92. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 82 посадочных места, специализирующемся на французской кухне

93. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане индийской кухни на 80 посадочных мест

94. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане на 90 посадочных мест, специализирующемся на итальянской национальной кухне

95. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане на 88 посадочных мест, специализирующемся на узбекской национальной кухне

96. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане на 86 посадочных мест при торгово-развлекательном комплексе, реализующем концепцию «free flow»

97. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в детском кафе на 52 посадочных места

98. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в столовой при банке на 76 посадочных мест

99. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в кофейне на 38 посадочных мест при торгово-развлекательном комплексе

100. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане с боулингом на 42 посадочных места

101. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в хинкальной на 45 посадочных мест

102. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в молодежном ресторане на 66 посадочных мест

103. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в вагоне- ресторане на 72 посадочных места

104. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторан греческой кухни на 84 посадочных места

105. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в столовой химического комбината на 130 посадочных мест

106. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для холодного цеха в ресторане на 95 посадочных мест

107. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции мучного цеха при ресторане на 65 посадочных мест

108. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции кондитерского цеха в ресторане на 68 посадочных мест

109. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции мясного цеха в ресторане на 130 посадочных мест, специализирующемся на татарской национальной кухне

110. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции холодного цеха в ресторане на 65 посадочных мест

111. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане, реализующем концепцию сыроедения на 48 посадочных мест

9. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студентов.	Оценочное средство
1	Технология приготовления супов	Выполнение конспекта по вопросам темы, выполнение технологических схем.	Опрос
2	Технология приготовления соусов	Конспект по вопросам темы, выполнение технологических схем, подготовка доклада.	Доклад
3	Технология приготовления продукции из картофеля и овощей.	Конспект по вопросам темы, решение тестовых заданий, технологических схем.	Тест
4	Технология приготовления продукции из круп бобовых и макаронных изделий	Конспект по вопросам темы	Опрос
5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Выполнение конспектов по вопросам темы, составление технологических схем, технологических и технико-технологических карт по теме, подготовка доклада	Доклада
6	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	Составление технико-технологических карт на блюда по теме, выполнение конспектов, технологических схем приготовления блюд.	Контрольная работа
7	Технология приготовления блюд из мяса птицы, дичи и	Составление технологических схем приготовления блюд, НТД на блюда, подготовка доклада	Доклада

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студентов.	Оценочное средство
	кролика.		
8	Приготовление блюд из яичной продукции и творога.	Написание конспектов по теме. Изучение ассортимента блюд из творога в национальных кухнях	Опрос
9	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Конспектирование ассортимента холодных блюд, выполнение технологических схем. Техничко-технологических карт	Опрос
10	Технология приготовления сладких блюд.	Подготовка доклада, конспектов, выполнение технологических схем НТД	Доклада
11	Технология приготовления напитков	Изучение ассортимента холодных и горячих напитков, решение задач	Задачи
12	Технология приготовления мучных изделий	Изучение ассортимента изделий, выполнение конспекта и подготовка доклада	Доклад

10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

12. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

17. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

б) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

в) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

- в. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО
6. Антиплагиат.ВУЗ

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» состоит из 12 тем и изучается на лекциях, лабораторных занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы теории и методики организации процесса производства продукции общественного питания, классификацию продукции предприятий питания, основные этапы производства продукции общественного питания. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков по изучению технологии продукции предприятий общественного питания со студентами бакалавриата проводятся лабораторные занятия. В ходе лабораторных занятий разбираются основные и дополнительные теоретические и практические вопросы по организации производства продукции предприятий питания, рассматриваются основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания, основные способы и приемы обработки продуктов, порядок проведения контроля качества готовой продукции, проводятся тестирования по изученным темам.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов лабораторных занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к лабораторным занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и лабораторных занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету и экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, доклад, решение задач;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета и экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Технология приготовления супов Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение итогов проведения лабораторных занятий с проведением органолептического анализа и заполнением бракеражных листов) - дискуссия	4	4	2	2
2	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение итогов проведения лабораторных занятий с проведением органолептического анализа и заполнением бракеражных листов) - решение ситуационных производственных задач	4	4	-	2
3	Технология сладких блюд Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение итогов проведения лабораторных занятий с проведением органолептического анализа и заполнением бракеражных листов) - решение ситуационных производственных задач	4	4	-	2

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
4.	<p>Технология мучных изделий</p> <p>Виды:</p> <p>Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)</p> <p>Лабораторные занятия с применением следующих технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обсуждение в группе (обсуждение итогов проведения лабораторных занятий с проведением органолептического анализа и заполнением бракеражных листов) - решение ситуационных производственных задач 	4	4	-	2
	Итого:	16	16	2	8

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ДПК-2	готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1 Компетенция ДПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Технология кулинарной продукции за рубежом
Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.2 Компетенция ОПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Технология кулинарной продукции за рубежом
Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания
Процессы и аппараты пищевых производств
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2.3 Компетенция ОПК-3 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Неорганическая химия
Органическая химия
Биохимия
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Санитария и гигиена питания
Товароведение
Физическая и коллоидная химия
Микробиология
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Методы контроля сырья и готовой продукции
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров

1.2.4 Компетенция ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Микробиология
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Технология кулинарной продукции за рубежом
Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Методы контроля сырья и готовой продукции
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Барное дело
Напитки в культуре народов мира
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.2.5 Компетенция ПК-6 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Товароведение

Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

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

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.2.6 Компетенция ПК-17 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой дисциплины	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1. 2. 3. 4. 5. 6.	ДПК-2 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-17	1. Технология приготовления супов 2. Технология приготовления соусов 3. Технология приготовления продукции из картофеля и овощей. 4. Технология приготовления продукции из круп бобовых и макаронных изделий 5. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов 6. Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов 7. Технология приготовления блюд из мяса птицы, дичи и кролика. 8. Приготовление блюд из яичной продукции и творога. 9. Технология приготовления холодных блюд и закусок 10. Технология приготовления сладких блюд. 11. Технология приготовления напитков 12. Технология приготовления мучных изделий	Опрос Доклад Тесты Решение задач Контрольная работа

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенция	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) – 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) – 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) - 2б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-17	Знает методы оценки качества продукции (опрос)	Верно и в полном объеме знает методы оценки качества продукции	С незначительными замечаниями знает методы оценки качества продукции	На базовом уровне, с ошибками знает методы оценки качества продукции	Не знает методы оценки качества продукции	8
	Знает нормативную документацию отрасли (доклад)	Верно и в полном объеме знает нормативную документацию отрасли	С незначительными замечаниями знает нормативную документацию отрасли	На базовом уровне, с ошибками знает нормативную документацию отрасли	Не знает нормативную документацию отрасли	
<i>Практические показатели</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-17	Умеет использовать полученные знания в практической деятельности (тесты)	Верно и в полном объеме может использовать полученные знания в практической деятельности	С незначительными замечаниями может использовать полученные знания в практической деятельности	На базовом уровне, с ошибками может использовать полученные знания в практической деятельности	Не может использовать полученные знания в практической деятельности	28
	Умеет оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса (задачи)	Верно и в полном объеме может оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	С незначительными замечаниями может оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	На базовом уровне, с ошибками может оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	Не может оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	
	Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции (тесты)	Верно и в полном объеме может принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	С незначительными замечаниями может принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	На базовом уровне, с ошибками может принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	Не может принимать оптимальные решения в процессе производства продукции	
	Уметь осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания (тесты)	Верно и в полном объеме может осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	С незначительными замечаниями может осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Не может осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	
	Умеет использовать	Верно и в полном объеме	С незначительными	На базовом уровне, с	Не может использовать	

Компетенция	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) – 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) – 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) - 2б.	
	полученные знания в практической деятельности (задачи)	может использовать полученные знания в практической деятельности	замечаниями может использовать полученные знания в практической деятельности	ошибками может использовать полученные знания в практической деятельности	полученные знания в практической деятельности	
	Умеет оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса (задачи)	Верно и в полном объеме может оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	С незначительными замечаниями может оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	На базовом уровне, с ошибками может оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	Не может оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса	
	Умеет использовать и разрабатывать нормативную документацию (тесты)	Верно и в полном объеме может использовать и разрабатывать нормативную документацию	С незначительными замечаниями может использовать и разрабатывать нормативную документацию	На базовом уровне, с ошибками может использовать и разрабатывать нормативную документацию	Не может использовать и разрабатывать нормативную документацию	
<i>Владеет</i>						
ДПК-2 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-17	Владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания (задачи)	Верно и в полном объеме владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания	С незначительными замечаниями владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания	На базовом уровне, с ошибками владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания	Не владеет способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания	20
	Владеет навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий	С незначительными замечаниями владеет навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий	Не владеет навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий	
	Владеет способностью к критике и самокритике, выносливостью	Верно и в полном объеме владеет способностью к критике и самокритике,	С незначительными замечаниями владеет способностью к критике и	На базовом уровне, с ошибками владеет способностью к критике и	Не владеет способностью к критике и самокритике, выносливостью	

Компетенция	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) – 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) – 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) - 2б.	
	(задачи)	выносливостью	самокритике, выносливостью	самокритике, выносливостью		
	Владеет способностью к работе в коллективе (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет способностью к работе в коллективе	С незначительными замечаниями владеет способностью к работе в коллективе	На базовом уровне, с ошибками владеет способностью к работе в коллективе	Не владеет способностью к работе в коллективе	
	Владеет навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой	С незначительными замечаниями владеет навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой	Не владеет навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой	
	<i>ВСЕГО</i>					56

Шкала оценивания:

для экзамена

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	49-56	высокий
хорошо	40-48	хороший
удовлетворительно	29-39	достаточный
неудовлетворительно	28 и менее	недостаточный

для зачета

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
зачтено	32-60	достаточный
незачтено	31 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Санитарно-гигиенические и технологические принципы, которые положены в основу деления продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские, и булочные изделия

2. Полуфабрикаты, которые вырабатывают и используют на предприятиях общественного питания. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания. Классификация супов и соусов, приготавливаемые на предприятиях общественного питания

3. Классификация сладких блюд и напитков, приготавливаемые на предприятиях общественного питания. Ассортимент кулинарных изделий, которые вырабатывают предприятия общественного питания

4. Охлажденные блюда, область их применения при организации питания населения. Назовите ассортимент тортов и пирожных, изготовляемых в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

5. Способы передачи тепла продукту, которые применяют в процессе тепло вой кулинарной обработки

6. Сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов

7. Назовите способы варки продуктов и области их применения на пред приятиях общественного питания.

8. Причина необходимости поддерживать режим тихого кипения при варке продуктов в жидкой среде

9. Изменение температуры варочной среды в процессе приготовления многокомпонентных супов. Влияние изменения на продолжительность приготовления супов

10. Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного водяного пара.

11. Отличие варки припусканием и тушением от других способов варки. Отличие жарки продуктов от варки

12. Назовите способы жарки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.

13. Основные разделы, из которых состоят сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

14. Основные принципы построения рецептуры на блюдо или кулинарное изделие. Нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в сборниках рецептур

15. Роль, которую играют технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания

16. Расскажите об основных положениях стандарта предприятия (СТП) на продукцию общественного питания.

17. Понятие пищевой ценности продукции общественного питания

18. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии

19. Биологическая ценность белков

20. Показатели, по которым можно судить о степени усвояемости белков

21. Жиры, которые рекомендуется включать в состав пищевого рациона

22. Снижение пищевой ценности жиров при их хранении и тепловой кулинарной обработке

23. Сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания

24. Основные критерии безопасности продукции общественного питания

Типовые контрольные задания:

Задание № 1. Приготовленный поваром борщ оказался бледно-розового цвета и с недостаточно выраженным кисло-сладким вкусом. Как можно исправить блюдо? Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Задание № 2. Приготовленный поваром бульон получился мутный по цвету и салитый на вкус. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении бульона. Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Задание № 3. При приготовлении щей из квашеной капусты повар вначале положил квашеную капусту, а затем картофель. Допустил ли он ошибку? Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Задание № 4. Вам предстоит приготовить свеклу для борща. Как сохранить красящий пигмент свеклы. Какие способы тепловой обработки вы можете применить? Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Задание № 5. На поверхности сладкого супа образовалась пленка клейстера. Какую ошибку допустил повар при приготовлении этого блюда? Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Ускоряется деструкция коллагена, и сокращается продолжительность тепловой обработки в следующих условиях:
 - а. в кислой среде
 - б. в щелочной среде
 - в. в сладкой среде

2. Способом защиты очищенных клубней от потемнения является:
 - а. сульфитация
 - б. гидратация
 - в. этерификация

3. Склад сухих продуктов необходимо оборудовать:
 - а. подтоварниками, раковинами для мытья рук, стеллажами
 - б. столами, стеллажами, подтоварниками, весами
 - в. гардеробными шкафами, подтоварниками весами

4. Мясо и мясные продукты в охлаждаемых камерах хранят при следующих показателях:
 - а. при температуре $-1 -4^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 70-76%
 - б. при температуре $+5+10^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 60-65%
 - в. при температуре $0-5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 90-95%

5. Основные показатели, характеризующие качество тары и упаковки поступающих на предприятия общественного питания пищевых продуктов:
 - а. цена материала
 - б. полиграфические характеристики
 - в. целостность, отсутствие повреждений и загрязнений

6. В каких условиях рекомендуется хранить овощи и зелень на предприятиях общественного питания:
 - а. в охлаждаемых холодильных камерах при температуре $5-10^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 90-95%
 - б. в холодильных камерах при температуре $0-5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха
 - в. 80-85%
 - г. в низкотемпературных холодильных камерах при $-2-4^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 65-70%

7. Содержание SO₂ в сульфитированных клубнях не должно превышать
- а. 0,002%
 - б. 0,02%
 - в. 0,2%

8. Размягчение овощей и плодов, происходящее в процессе их тепловой обработки, связывают со следующим процессом:
- а. меланоидинообразование
 - б. деструкция клеточных стенок
 - в. изменение в конформации белковых молекул

Литература для подготовки к зачету/экзамену:

а) нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

17. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

б) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

в) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Дисциплина: Технология продукции общественного питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Значение супов в питании. Классификация супов. Бульоны для супов. Подготовка гарниров для супов.

2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Крем-суп грибной»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Значение соусов в питании. Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и технологическая характеристика. Бульоны для соусов. Физико - химические процессы, происходящие в продуктах при изготовлении соусов и обуславливающие консистенцию, органолептические показатели (цвет, вкус, аромат) и пищевую ценность соусов.

2. Составить технологическую схему приготовления соуса болоньезе.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов. Способы и режимы кулинарной обработки полуфабрикатов из овощей. Физико-химические процессы, происходящие в овощах и грибах при тепловой обработке: деструкция клеточных стенок растительной ткани, клейстеризация и деструкция крахмала, изменение содержания воды и растворимых веществ. Изменение цвета, формирование вкуса и аромата.

2. Указать причины изменения цвета продуктов при механической и термической обработки и способы их предотвращения на примере приготовления блюда «Борщ московский»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

1. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

2. Указать способы стабилизации витаминов при тепловой обработке продуктов на примере приготовления овощной запеканки; куриного бульона.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Кулинарные изделия и блюда из рыбы и нерыбных продуктов водного сырья. Классификация. Ассортимент. Особенности приготовления рыбных блюд

2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Ризотто с морепродуктами»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий в питании, классификация. Технологическая характеристика сырья, требования к качеству. Подготовка сырья к производству продукции.

2. Составить технологическую схему приготовления изделия «Штрудель яблочный с мороженым»

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения зачета/экзамена по
дисциплине

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Дисциплина: Технология продукции общественного питания

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Основоположником научной кулинарии следует считать
 - а. Д.В.Каншина
 - б. И.М.Сеченова
 - в. В.Ф.Одоевского

2. Слово «_____» было заимствовано из немецкого языка лишь в эпоху Петра I
 - а. общественное питание
 - б. кухня
 - в. кафе

3. Запрещается принимать мясо и мясопродукты всех видов без клейма ветосмотра и ветеринарного свидетельства:
 - а. из-за отсутствия надлежащих условий хранения, при отсутствии холодильных камер;
 - б. из-за большого запаса мясопродуктов на складе, нет спроса потребителей на мясные блюда;
 - в. для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;

4. Какие мучные кондитерские изделия относятся к особо скоропортящейся продукции
 - а. мучные кондитерские изделия, желированные, фруктовые сладкие блюда
 - б. мучные кондитерские изделия с кремом, сливками
 - в. мучные кондитерские изделия, жаренные во фритюре

5. Сухие продукты на складе хранят при следующих показателях:
- а. при 20°C и относительной влажности воздуха 70-75%
 - б. при 28°C и относительной влажности воздуха 50-55%
 - в. при 10°C и относительной влажности воздуха 80-85%
6. Склад сухих продуктов необходимо оборудовать:
- а. подтоварниками, раковинами для мытья рук, стеллажами
 - б. столами, стеллажами, подтоварниками, весами
 - в. гардеробными шкафами, подтоварниками весами
7. Мясо и мясные продукты в охлаждаемых камерах хранят при следующих показателях:
- а. при температуре -1 -4°C и относительной влажности 70-76%
 - б. при температуре +5+10°C и относительной влажности воздуха 60-65%
 - в. при температуре 0-5°C и относительной влажности 90-95%
8. Основные показатели, характеризующие качество тары и упаковки поступающих на предприятия общественного питания пищевых продуктов:
- а. цена материала
 - б. полиграфические характеристики
 - в. целостность, отсутствие повреждений и загрязнений
9. В каких условиях рекомендуется хранить овощи и зелень на предприятиях общественного питания:
- а. в охлаждаемых холодильных камерах при температуре 5-10°C и относительной влажности воздуха 90-95%
 - б. в холодильных камерах при температуре 0-5°C и относительной влажности воздуха
 - в. 80-85%
 - г. в низкотемпературных холодильных камерах при -2-4°C и относительной влажности воздуха 65-70%
10. Какие стадии технологического процесса отсутствуют на заготовочных предприятиях:
- а. приемка, хранения сырья, реализация и организация потребления
 - б. приготовление полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка
 - в. приготовление блюд и кулинарных изделий и ее реализация

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Обозначьте очередность выполнения стадий технологического процесса производства:

- а. механическая и гидромеханическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов;
- б. транспортировка сырья и продуктов;
- в. тепловая обработка полуфабрикатов и приготовление готовой пищи;
- г. реализация и организация потребления пищи;
- д. хранение сырья и продуктов;
- е. прием сырья и продуктов;
- ж. хранение готовой пищи;

2. Для снижения потерь массы, насыщения продукта жиром и получения поджаристой корочки, до тепловой обработки полуфабрикат подвергается

- а. панированию
- б. маринованию
- в. рыхлению

3. С какой целью производят калибровку картофеля:

- а. с целью равномерной механической очистки, и тепловой обработки
- б. с целью уменьшения отходов и быстроты тепловой обработки
- в. с целью увеличения производительности труда, и энергосбережения

4. При приготовлении теста белки муки при контакте с водой набухают и образуют:

- а. коллаген
- б. клейковину
- в. пену

5. Для получения желатина (в мясной промышленности) деструкция коллагена в глютин происходит в:

- а. кислой среде
- б. кисломолочной среде
- в. щелочной среде

6. Образование румяной корочки при жарке продуктов происходит благодаря данному процессу:

- а. меланоидинообразование
- б. клейстеризация
- в. пенообразование

7. В ходе тепловой кулинарной обработки мясо размягчается благодаря данному процессу:

- а. переходу коллагена мышечной ткани в глютин
- б. интенсивному процессу кипения
- в. виду тепловой обработки

8. Растворы глютина при охлаждении образуют:

- а. соусы
- б. кисели
- в. студни

9. Процесс сваривания коллагена происходит при:

- а. 20-30°C
- б. 55-65°C
- в. 90-110°C

10. Ускорить процесс перехода коллагена в глютин можно следующим образом:

- а. путем предварительного маринования мяса и варки в пароконвектомате
- б. путем длительного припускания в собственном соку
- в. путем предварительного измельчения мясопродукта

2.3. Критерии оценки для проведения зачета/экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на зачете на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации зачет, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 80 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете (не более 20 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 55 до 100 баллов – «зачтено»;
- менее 55 – «не зачтено».

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 55 %, то автоматически выставляется оценка «не зачтено» (без суммирования

текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,

– до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект тестовых заданий для контрольной работы

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

1. По способу приготовления тесто может быть:
 - а) дрожжевым;
 - б) скорым;
 - в) песочным;
 - г) суточным;
 - д) воздушным;
 - е) заварным.

2. К посуде общего пользования относятся:
 - а) блюда;
 - б) супница;
 - в) салатник;
 - г) розетки для варенья;
 - д) соусник;
 - е) салфетки.

3. Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:
 - а) творог со сметаной,
 - б) запеканка,
 - в) сырники,
 - г) пудинг,
 - д) творожная масса.

4. Выберите признаки доброкачественности мяса:
 - а) упругая консистенция,
 - б) запах свежего мяса,
 - в) дряблая консистенция,
 - г) цвет от темно-красного до коричневого.
 - д) сухая или влажная поверхность,
 - е) цвет от светло-розового до темно-красного,
 - ж) липкая скользкая поверхность.

5. Выберите виды тепловой обработки мяса:
 - а) жарка,

- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

6. Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курятина

7. Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

- а) Перец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Спирт

8. Что из перечисленного не является бутербродом?

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки

9. Какой алкогольный напиток делают из яблок?

- а) Сакэ
- б) Брэнди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

10. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

11. Способы определения свежести рыбы –

- а) по запаху;
- б) по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

12. Какие виды крахмала используются в кулинарии?

- а) молочный крахмал,
- б) картофельный крахмал;

в) кукурузный крахмал.

13. Способы тепловой обработки рыбы –

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

14. Каковы меры профилактики кишечных инфекций?

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

15. Виды кисломолочных продуктов -

- а) сметана;
- б) сливочное масло,
- в) творог.

16. Пищевая ценность мяса...

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

17. Физиология питания –

- а) наука о функциях организма,
- б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;
- в) наука о работе дыхательной системы.

18. Роль кисломолочных продуктов в питании человека-

- а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;
- б) повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

19. Способы определения качества мяса –

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) по консистенции.

20. Условия первичной обработки мяса -

- а) оттаивание в холодной воде,
- б) обвалка, зачистка и жиловка;
- в) изготовление полуфабрикатов.

21. Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- а) в горячей воде;

- б) в холодной воде;
- в) на воздухе.

22. Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- а) свинина;
- б) говядина;
- в) баранина.

23. Что означает термин «обвалка мяса»?

- а) обмывание мяса;
- б) обсушивание мяса;
- в) оттаивание мяса;
- г) отделение мяса от костей.

24. Мясные котлеты с начинкой – это:

- а) котлета отбивная;
- б) зразы;
- в) шницель;
- г) рагу;
- д) антрекот.

25. Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- а) поджарка;
- б) бифштекс;
- в) азу;
- г) лангеты.

26. Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- а) бефстроганов;
- б) ромштекс;
- в) бифштекс;
- г) шницель.

27. Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, -
это:

- а) сметана;
- б) кефир;
- в) кумыс;
- г) творог;
- д) сыр.

28. Из песочного теста готовят:

- а) хлеб;
- б) вареники;

- в) пельмени;
- г) оладьи;
- д) печенье;
- е) вермишель.

29. Пельмени и вареники готовят из теста:

- а) пресного;
- б) дрожжевого.

30. Разрыхлителем для пресного теста являются:

- а) сода;
- б) дрожжи.

31. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- а) суфле;
- б) желе;
- в) самбук;
- г) мусс;
- д) кисель.

32. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- а) квашение;
- б) мочение;
- в) маринование;
- г) соление.

33. Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

- а) варенье;
- б) джем;
- в) повидло;
- г) пюре;

34. Очень полезный кисель из чего?

- а) из клюквы
- б) из овса ("Геркулеса")
- в) из яблок

35. Что такое пармезан?

- а) название шоколада
- б) вид макарон
- в) сорт сыра

36. Для приготовления ботвиньи используется ботва..
- а) морковная
 - б) свекольная
 - в) картофельная
37. Какое из этих слов то же, что и коврига?
- а) Батон
 - б) Буханка
 - в) Каравай
38. Как называется полезная съедобная водоросль?
- а) Морская капуста
 - б) Морской огурец
 - в) Морской укроп
39. Какое написание правильное?
- а) Венегрет
 - б) Винегрет
 - в) Венигрет
40. Как называется земляной орех?
- а) Фисташка
 - б) Кешью
 - в) Арахис
41. Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...
- а) ряженка
 - б) кефир
 - в) кумыс
42. Гурьевскую кашу не сварить без...
- а) манки
 - б) пшена
 - в) гречки
43. Топинамбур – это очень полезный...
- а) фрукт
 - б) корнеплод
 - в) злак
44. С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?
- а) Гамбург
 - б) Дрезден

в) Бонн

45. Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной?

- а) Семга
- б) Сиг
- в) Осетр

46. «Наполеон» - это торт...

- а) слоеный
- б) бисквитный
- в) Песочный

47. Из какого мяса делают котлеты по-киевски?

- а) Из курятины
- б) Из свинины
- в) Из говядины

48. По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные;
- б) мясные;
- в) цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические;

49. К кофейной посуде относятся:

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) вазы для фруктов.

50. К столовым приборам относятся:

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

51. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

- 1: пропустить творог через мясорубку
- 2: добавить яйца, перемешать
- 3: добавить сахар, соль, муку и перемешать
- 4: придать форму в виде круглых лепешек
- 5: обжарить с двух сторон

52. Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности (впишите цифры в кружки)

- (1) оттаивание;
- (2) обмывание;
- (3) обсушивание;
- (4) разруб;
- (5) обвалка.

53. Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

- (1) сортировка;
- (2) мойка;
- (3) очистка;
- (4) удаление косточек и нарезка.

54. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- 1: сортировка
- 2: мытье
- 3: очищение
- 4: нарезка

55. Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов

- 1 - берут кочан капусты,
- 2 - удаляют кочерыгу,
- 3 - кладут в кипящую воду,
- 4 - отделяют листья

56. Допишите предложение

Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и среды обитания

57. Допишите предложение

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее пищевую ценность

58. Допишите предложение

К тощим рыбам относят: треску, пикшу, хека

59. Допишите классификацию рыб по разным признакам

По семействам, по способу обработки, по степени жирности

60. Дополните схему, распределение по указанным группам следующие виды рыб:

Сом, налим, судак, хек, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга

Чешуйчатые: Судак, окунь, хек

Бесчешуйчатые: сом, налим, зубатка, белуга, угорь

Осетровые: стерлядь, белуга, калуга

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если дано 55% и более правильных ответов;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если дано менее 55% правильных ответов.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Комплект производственных ситуационных задач для проведения
текущей аттестации
(в форме контрольной работы)**

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

1. Сколько порций картофельных котлет можно приготовить из 24 кг картофеля брутто по второй колонке "Сборника рецептур" в ноябре? Сколько получится отходов при очистке?
2. Сколько нужно взять судака неразделанного крупного, чтобы приготовить 63 кг полуфабриката (кругляшами) для блюда "Рыба (непластованная кусками) отварная" (II колонка "Сборника рецептур")?
3. Сколько получится вареных креветок из 60 кг свежемороженых?
4. Сколько порций зраз картофельных можно приготовить из 18 кг очищенного картофеля по второй колонке "Сборника рецептур" в мае?
5. Сколько нужно взять горбуши неразделанной средней, чтобы получить 100 кг филе с кожей и реберными костями, нарезанного для блюда "Рыба (филе) отварная" выходом 100, 125 г?
6. Сколько хлеба, молока, яиц нужно взять для приготовления 50 кг котлетной массы по рецептуре 546 (I колонка). Сколько порций готового блюда получится?
7. Найти массу отходов при обработке 50 кг серебристого хека неразделанного, среднего размера при разделке его на чистое филе.
8. Рассчитать закладку специй для приготовления 20 порций картофеля отварного.
9. Определить выход мякоти и костей при разделке говяжьих туш массой 800 кг, если говядина поступила II категории.
10. Определить количество отходов при холодной обработке 50 кг осетрины крупного размера, поступившей с головой. Из рыбы готовят звенья с кожей, без хрящей.
11. Рассчитать количество специй для приготовления 220 порций супа молочного рисового.
12. Сколько получится пищевых обработанных отходов, если взять 60 кг гусей полупотрошенных I категории.
13. Какое количество отходов получится при разделке 35 кг карпа неразделанного, среднего на филе с кожей и реберными костями.
14. Рассчитать, какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 20 кг шампиньонов свежих.

15. Определить количество отходов при обработке 200 кг полупотрошенных кур.
16. Определить количество пищевых отходов при разделке 55 кг налима морского потрошенного обезглавленного на филе с кожей без костей.
17. Сколько отходов получится при обработке 40 кг свежих помидоров?
18. Определить количество пищевых и непищевых отходов при обработке 200 кг гусей потрошенных I категории.
19. Какое количество отходов получится при разделке сома потрошенного с головой, массой брутто 74 кг на филе без кожи и костей.
20. Рассчитать, какое количество кабачков свежих понадобится, чтобы приготовить 8 кг кабачков, жаренных натуральными ломтиками с удаленной кожицей.
21. Определить количество отходов при разделке свинины жирной массой 140 кг и выход окорока и лопатки.
22. Какое количество отходов получится при обработке 40 кг хека серебристого неразделанного, 30 кг хека серебристого потрошенного обезглавленного на непластованные куски.
23. Рассчитать, какое количество картофеля необходимо для приготовления 15 кг картофеля, жаренного брусочками, в октябре месяце, в марте?
24. Определить массу почек говяжьих обработанных, если масса брутто почек говяжьих мороженных составляет 80 кг.
25. Сколько отходов и потерь получится при обработке 10 кг креветок сыромороженных неразделанных, 8 кг капусты морской мороженной, 26 кг кальмаров мороженных, разделанных с кожей.
26. Определить общую массу жареных тушек индеек, если масса в полуфабрикate была равна 80 кг (обжарка пластом).
27. Выписать продукты для 50 порций "Зраз донских" из окуня морского потрошенного обезглавленного, 80 порций жареного поленинградски серебристого хека по первой колонке.
28. Сколько филе морского гребешка следует взять, чтобы получить 50 кг готового продукта.
29. Определить общую массу жареных мясных рубленых бифштексов, если масса в полуфабрикate равна 15 кг.
30. Определить массу нетто кур полупотрошенных II категории, масса брутто составляет 100 кг.
31. Сколько потребуется щуки мелкими экземплярами для приготовления котлет или биточков, если при разделке на чистое филе получилось 37 кг.
32. Определить общую массу жареных мясных рубленых котлет, если масса в полуфабрикатах была равна 25 кг.
33. Сколько порций цыплят тушеных можно приготовить, если поступило 74 кг цыплят потрошенных II категории (выход 1 порции 100г)?

34. Сколько килограммов осетрины (средние экземпляры с головой) требуется для получения 30 кг полуфабрикатов звеньям с кожей и хрящами (ошпаренными).

35. Определить массу вареной говядины, если масса в полуфабрикатах была равна 30 кг.

36. Сколько порций рагу из куриных потрохов можно приготовить по I колонке "Сборника рецептур", если в наличии имеется 18,7 кг обработанных куриных потрохов?

37. Сколько нужно ваять хека тихоокеанского неразделенного среднего, чтобы получить 200 кг полуфабриката - филе с кожей и реберными костями, нарезанное полупорционными кусками для блюда. «Рыба жареная» выходом 100, 125 г.

38. Сколько свинины, хлеба, жидкости, соли содержится в 150 кг котлетной массы?

39. Определить выход мякоти при обработке 700 кг индеек полупотрошенных II категории, если мякоть используется без кожи. Сколько порций п/ф "Котлет рубленых" (III колонка) можно приготовить из этого количества индеек?

40. Сколько нужно взять окуня морского с головой потрошенного, чтобы получить 157 кг полуфабриката филе с кожей и реберными костями, нарезанного порционными кусками для блюда "Рыба отварная" выходом 75 и 100 г?

41. Сколько котлетной массы можно приготовить, если в наличии 50 кг гусей потрошенных первой категории? Сколько порций котлет можно приготовить из указанного количества котлетной массы по колонке II "Сборника рецептур"?

42. Сколько порций "Щей с мясом" можно приготовить по I колонке "Сборника рецептур", если мясо поступило I категории в количестве 40 кг брутто?

43. Сколько нужно взять камбалы дальневосточной неразделанной средней, чтобы получить 120 кг полуфабриката для блюда "Рыба жареная" выходом 125, 100 г?

44. Определить, сколько получится котлетной массы из 50 кг мякоти говядины. Сколько порций п/ф биточков можно из нее приготовить по I колонке "Сборника рецептур".

45. Сколько порций "Рассольника московского" можно приготовить, если было обработано 250 кг кур полупотрошенных II категории (по I колонке "Сборника рецептур")?

46. Определить количество отходов и массу нетто при разделке 80 кг окуня морского потрошенного с головой при разделке его на филе с кожей и реберными костями.

47. Сколько можно приготовить порций котлет натуральных с реберной костью, шашлыков, мяса духового, рагу из баранины, люля-кебаб из 200 кг баранины I категории (I колонка)?

48. Сколько можно приготовить порций: котлет из филе птицы панированных и котлет рубленых из 50 кг кур I категории (I колонка)?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине, правильное понимание сущности проблемы. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание сущности проблемы; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

Материалы для проведения текущей аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Перечень тем докладов (презентаций)

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

1. Общая характеристика кулинарной продукции. Основные группы продукции общественного питания.
2. Документы, действующие в сфере организации общественного питания.
3. Общая характеристика кулинарной продукции. Виды кулинарной продукции.
4. Оформление технико-технологической карты.
5. Построение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
6. Методика составления калькуляционных карточек.
7. Порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
8. Качество кулинарной продукции.
9. Разработка стандартов предприятия, технико-технологических карт и технологических схем.
10. Ассортимент кулинарной продукции.
11. Порядок составления технологических карт.
12. Понятие новых и фирменных блюд (изделий).
13. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия).
14. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. Порядок отработки проекта рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий).
15. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.
16. Технология приготовления супов на бульонах. Приготовление бульона.
17. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд.
18. Технология приготовления супов на бульонах. Заправочные супы. Общие особенности технологии.

19. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации.

20. Технология приготовления супов на бульонах. Заправочные супы (борщи и щи).

21. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент продукции из картофеля, овощей, грибов.

22. Технология приготовления супов на бульонах. Заправочные супы (рассольники, супы картофельные и овощные).

23. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов.

24. Технология приготовления супов на бульонах. Пюреобразные супы.

25. Технология производства соусов с мукой (на сметане).

26. Технология приготовления супов на бульонах. Прозрачные супы. Приготовление мясного прозрачного бульона.

27. Технология производства соусов с мукой (на молоке).

28. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество бульона.

29. Технология приготовления супов на бульонах. Заправочные супы (супы с макаронными изделиями, крупой и бобовыми).

30. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов (кроме качества бульона).

31. Технология приготовления супов на бульонах. Прозрачные супы. Приготовление прозрачного бульона из птицы или рыбы.

32. Соусы. Классификация. Ассортимент.

33. Технология приготовления супов на бульонах. Заправочные супы (солянки).

34. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из отварных, припущенных и тушеных картофеля, овощей и грибов.

35. Супы. Классификация. Ассортимент.

36. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из жареных и запеченных картофеля, овощей и грибов.

37. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

38. Ассортимент и технология полуфабрикатов из картофеля, овощей и грибов.

39. Технология приготовления супов на бульонах. Прозрачные супы. Общие особенности технологии.

40. Технология производства соусов без муки. Соусы на сливочном масле. Яично-масляные соусы. Масляные смеси.

41. Молочные супы.

42. Технология производства соусов на растительном масле, на уксусе, сладких соусов и сиропов.

43. Холодные супы.
 44. Технология производства соусов с мукой (на бульонах).
 45. Сладкие супы.
 46. Технологическая характеристика сырья (круп, бобовых, макаронных изделий).
 47. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
 48. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
 49. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из макаронных изделий.
 50. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из круп.
- Каши рассыпчатые.
51. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых.
 52. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из крупы.
- Каши вязкие.
53. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.
 54. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из крупы.
- Каши жидкие.
55. Особенности сочетания блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с другими продуктами.
 56. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из крупы.
- Изделия из каш.
57. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации каш.
 58. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
 59. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп.
 60. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Краткие рекомендации к выполнению:

Перед написанием доклада на выбранную тему, студент согласовывает ее с преподавателем, составляет план доклада. Затем изучает закрепленную за ним тему по учебным пособиям, другим литературным источникам, конспектам лекций.

Требования к оформлению

Доклад (реферат) выполняется студентом самостоятельно в отдельной папке с титульным листом на стандартных листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегель 14, интервал – 1,5, поля: верхнее, нижнее – 2,0; слева – 3,0; справа – 1,0. Форматирование по ширине. Отступ первой строки - 1,25.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если доклад носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный анализ теории по выбранному вопросу, проведен анализ точек зрения различных авторов или литературных источников, логично и последовательно изложен материал, сделаны соответствующие выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если доклад не отвечает основным требованиям, имеет поверхностный анализ и недостаточный уровень самостоятельности студента, материал изложен непоследовательно.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

1. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации изделий из круп.
 2. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из яиц.
 3. Пищевая ценность холодных закусок.
 4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из творога.
 5. Условия хранения и реализации холодных закусок.
 6. Технология приготовления холодных закусок. Основные правила.
- Бутерброды.
7. Условия, сроки хранения и реализации блюд и изделий из яиц и творога.
 8. Технология приготовления холодных закусок. Банкетные закуски.
 9. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из яиц и творога.
 10. Технология приготовления холодных закусок. Салаты.
 11. Требования к качеству блюд и изделий из яиц и творога.
 12. Технология приготовления холодных закусок. Винегреты.
 13. Технологическая характеристика сырья (яйца, творог).
 14. Технология приготовления холодных закусок. Банкетные холодные закуски из рыбы.
 15. Классификация и ассортимент холодных закусок.
 16. Технология приготовления холодных закусок. Закуски из мяса и субпродуктов.
 17. Технология приготовления холодных закусок. Закуски из овощей и грибов.
 18. Технология приготовления холодных закусок. Закуски из птицы, дичи.
 19. Технология приготовления холодных закусок. Закуски из нерыбных морепродуктов.
 20. Технология приготовления холодных закусок. Закуски из рыбы.
 21. Технология приготовления холодных закусок. Банкетные закуски из мяса.
 22. Технология приготовления холодных сладких блюд из плодов, ягод.
- Компоты.
23. Классификация и ассортимент сладких блюд.

24. Технология приготовления холодных сладких блюд. Кисели, желе, мусс, самбук.
25. Требования к качеству напитков, условия хранения и реализации.
26. Технология приготовления холодных сладких блюд. Крем, вбитые сливки, мороженое, парфе.
27. Классификация и ассортимент напитков.
28. Охлажденная и быстрозамороженная кулинарная продукция. Полуфабрикаты.
29. Особенности технологии приготовления кулинарной продукции для лечебно-профилактического питания. Супы.
30. Охлажденная и быстрозамороженная кулинарная продукция. Быстрозамороженные готовые мясные блюда.
31. Классификация и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий.
32. Охлажденная и быстрозамороженная кулинарная продукция. Изделия из теста с начинками.
33. Технология мучных и булочных изделий из дрожжевого теста.
34. Порядок использования и разогревания быстрозамороженных блюд и гарниров.
35. Тепловая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов. Способы и режимы.
36. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика, условия и сроки хранения.
37. Технология приготовления блюд из запеченного мяса и субпродуктов.
38. Технология приготовления блюд из жареной и запеченной птицы, дичи и кролика.
39. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
40. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной птицы, дичи и кролика.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями

показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Разноуровневые задачи

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

А. ЗАДАЧИ РЕПРОДУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задание 1. На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание 2. На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание 3. Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание 4. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание 5. Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание 6. При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание 7. Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание 8. На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задание 9. Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание 10. Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Задание 11. На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задание 12. В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задание 13. Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задание 14. При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковородке. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

В. ЗАДАЧИ РЕКОНСТРУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задача 1. Рассчитайте, какое количество порций борща с капустой и картофелем (рец. № 176) можно приготовить в марте из 20 кг сырого неочищенного картофеля, масса одной порции 500 г. Сколько необходимо других овощей?

Задача 2. Рассчитайте содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетическую ценность блюда «Каша манная с сахаром» (рец. № 257, I колонка) с приведением промежуточных расчетов. Проанализируйте пищевую ценность блюда и предложите возможные пути ее оптимизации.

Задача 3. Рассчитайте минеральный состав салата из тыквы (рец. № 32, выход 150 г) и степень удовлетворения физиологической суточной потребности человека в минеральных веществах при употреблении 1 порц. салата. Сделайте вывод о полноценности минерального состава данной холодной закуски.

Задача 4. Рассчитайте содержание белков и аминокислотный скор блюда «Сырники из творога с вареньем» (рец. № 492, 1 вариант). Сделайте вывод о наличии лимитирующей кислоты и определите главную лимитирующую аминокислоту.

С. ЗАДАЧИ ТВОРЧЕСКОГО УРОВНЯ

Задание 1. Приготовленный поваром борщ оказался бледно-розового цвета и с недостаточно выраженным кисло-сладким вкусом. Как можно исправить блюдо? Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Задание 2. Приготовленный поваром бульон получился мутный по цвету и салитый на вкус. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении бульона. Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Задание 3. При приготовлении щей из квашеной капусты повар вначале положил квашеную капусту, а затем картофель. Допустил ли он ошибку? Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Задание 4. Вам предстоит приготовить свеклу для борща. Как сохранить красящий пигмент свеклы. Какие способы тепловой обработки вы можете применить? Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Задание 5. На поверхности сладкого супа образовалась пленка клейстера. Какую ошибку допустил повар при приготовлении этого блюда? Обоснуйте свой ответ с применением нормативно-технической документации.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине, правильное понимание сущности проблемы. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание сущности проблемы; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.