**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

---

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Технология продукции и организация общественного питания**
*(наименование образовательной программы)*

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
# реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

**Б1.В.02 Технология кулинарной продукции общественного питания**
*(код и наименование РПД)*

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
*(код, наименование направления подготовки/специальности)*

заочная
*(формы обучения)*

Год набора -2022

**Автор(ы)-составитель(и):**

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Большакова Лариса Сергеевна

*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

*(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)*

РПД Технология кулинарной продукции общественного питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы**

1.1. Дисциплина Б1.В.02 Технология кулинарной продукции общественного питания обеспечивает овладение следующими компетенциями:

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код компонента компетенции | Наименование компонента компетенции |
|---|---|---|---|
| ПК-1 | Способен организовывать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК - 1.1 | Осуществляет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывает технологическую документацию |

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

| ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия | Код компонента компетенции | Результаты обучения |
|---|---|---|
| D - Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов/ D/01.6- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК - 1.1 | на уровне знаний – знает технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологическую документацию |
| | | на уровне умений – умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| | | на уровне навыков – имеет навыки разработки технологической документации |

**2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО**

Общий объем дисциплины Технология кулинарной продукции общественного питания составляет 7 зачетных единицы, что соответствует 252 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 24 часа: 12 лекций, 18

лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 213 часов; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен.

Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

## 3. Содержание и структура дисциплины

### 3.1. Структура дисциплины

***Заочная форма обучения***

| № п/п | Наименование тем и/или разделов | Объем дисциплины (модуля), час. | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | СРО | |
| | | | Л/ДОТ | ЛР/ДОТ | ПЗ/ДОТ | КСР | | |
| Тема 1 | Технологический процесс производства продукции общественного питания из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | 51 | 4/- | 4/- | | | 43 | отчет по лабораторным работам |
| Тема 2 | Технологический процесс производства супов и соусов | 58 | 4/- | 4/- | | | 50 | отчет по лабораторным работам |
| Тема 3 | Технологический процесс производства продукции общественного питания из мяса, птицы и рыбы | 52 | 4/- | 8/- | | | 40 | |
| Тема 4 | Технологический процесс производства блюд из яиц и творога, холодных блюд и горячих закусок, горячих и холодных напитков, сладких блюд | 52 | - | 2/- | | | 50 | |
| Тема 5 | Технологический процесс производства охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий | 30 | - | - | | | 30 | |
| Промежуточная аттестация | | 9 | | | | | | Экзамен (Э) Курсовая работа (КР) |
| **Всего:** | | 252 | 12 | 18 | | | 213 | 9 |

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

*Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)*

*формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э)*

**3.2. Содержание дисциплины**

**Тема 1. Технологический процесс производства продукции общественного питания из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий**

**1.1. Производство полуфабрикатов из картофеля, овощей и грибов**

Характеристика овощей, плодов и грибов: классификация, морфологическое строение паренхимной ткани, химический состав отдельных элементов, пищевая и технологическая ценность.

Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных и луковых, салатных, шпинатных овощей, плодовых овощей и зелени: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

Полуфабрикаты высокой степени готовности из овощей: ассортимент, технология приготовления и рецептуры, сроки хранения и реализации.

Полуфабрикаты промышленной выработки: ассортимент, использование в общественном питании.

**1.2. Теоретические и практические основы тепловой обработки картофеля, овощей и грибов**

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей и плодов. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке, технологические приемы, препятствующие этим процессам.

Изменения витаминов в плодах и овощах при тепловой обработке, технологические приемы, способствующие сохранности витаминов.

Формирование вкуса и аромата блюд из картофеля, овощей и грибов.

Способы и режимы варки, припускания, тушения, запекания и жарки овощей: характеристика; изменения массы; технологические приемы, способствующие снижению потерь пищевых веществ при тепловой обработке.

**1.3. Производство кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов**

Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры и технологические схемы производства, подбор соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и и условия хранения, транспортирования и реализации.

Сложные гарниры из овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления, рецептуры и технологические схемы производства; правила подбора к основному блюду.

**1.4. Производство полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий**

Характеристика круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, морфологическое строение, химический состав отдельных элементов тканей, пищевая и технологическая ценность.

Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий: операции по обработке, изменения массы, физико-химические процессы, происходящие при замачивании, режимы замачивания.

**1.5. Теоретические и практические основы тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий**

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий**.** Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп и бобовых.

**1.6. Производство кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий**

Приготовление каш разной консистенции. Производство блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

**Тема 2. Технологический процесс производства супов и соусов**

**2.1. Производство соусов**

Физиологическое значение соусов, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.

Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.

Соусы мясные красные, белые на мясном бульоне, на рыбном бульоне, молочные, сметанные, грибные, яично-масляные, холодные, сладкие и сиропы, масляные смеси: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

**2.2. Производство супов**

Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов. Нормы взаимозаменяемости продуктов, нормы соли и специй, зелени, мясопродуктов.

Производство полуфабрикатов для супов: характеристика, режимы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству, нормы вложения продуктов.

Заправочные супы, супы молочные, супы-пюре, супы холодные, прозрачные, сладкие: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

**Тема 3. Технологический процесс производства продукции общественного питания из мяса, птицы и рыбы**

**3.1. Производство полуфабрикатов из мяса**

Характеристика сырья. Общая технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации, технологическая ценность крупнокусковых полуфабрикатов.

Производство порционных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования тех или иных крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

Производство мелкокусковых полуфабрикатов из говядины свинины и баранины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования крупнокусковых полуфабрикатов, нормы выхода, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

Производство натуральных рубленых полуфабрикатов из мяса: ассортимент, состав котлетного мяса, рецептуры и технология приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

Производство полуфабрикатов из котлетной массы: ассортимент, рецептуры и технология приготовления, формирование структуры фарша, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

Интенсификация технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов из мяса.

Производство полуфабрикатов из мяса диких животных.

Механическая кулинарная обработка субпродуктов: характеристика, классификация, обработка, полуфабрикаты.

**3.2. Теоретические и практические основы тепловой обработки мясопродуктов**

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: денатурация и деструкция мышечных и соединительнотканных белков, технологические факторы, влияющие на эти процессы.

Изменение состава и пищевой ценности мяса при тепловой обработке.

Формирование новых органолептических показателей при тепловой обработке мяса.

Процесс образования бульонов при варке мяса и костей. Технологические факторы, влияющие на процесс и количество веществ, переходящих в бульон, степень их изменений.

Способы и режимы варки, жарки, тушения, запекания мяса: характеристика, используемые полуфабрикаты, изменения массы и пищевых веществ. Технологические приемы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, нормы вложения специй и соли.

**3.3. Производство кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов**

Блюда из отварного, жареного, тушеного, запеченного и рубленного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

Новые рецептуры и технологические схемы производства мясных блюд.

**3.4. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика**

Характеристика сырья. Технологическая схема разделки птицы. Обработка голов, ног, кожи шеи, потрохов.

Производство полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схема расчленения тушки, ассортимент порционных полуфабрикатов и наборы полуфабрикатов, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации, технологическая ценность различных частей тушки.

Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной масссы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

Централизованное производство полуфабрикатов из птицы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

Особенности приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи и кролика. Ассортимент, рецептуры.

**3.5. Теоретические и практические основы тепловой обработки сельскохозяйственной птицы**

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке птицы: количественная и качественная характеристика процессов изменения основных пищевых веществ.

Процесс образования бульонов из птицы. Состав бульонов.

Способы и режимы варки и жарки птицы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.

**3.6. Производство кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика**

Блюда из филе сельскохозяйственной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной птицы, из котлетной и кнельной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

Блюда из дичи и кролика: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

**3.7. Производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Характеристика рыб с костным скелетом: особенности морфологического строения и химического состава, пищевая и технологическая ценность.

Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.

Полуфабрикаты из рыбы с хрящевым скелетом: характеристика сырья, размораживание, разделка, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.

Рыбные отходы и потери: пищевые и непищевые отходы, их обработка, нормы выхода, утилизация отходов.

Производство полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: характеристика сырья, его пищевая ценность, обработка сырья.

**3.8. Теоретические и практические основы тепловой обработки рыбы**

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков, жиров, минеральных веществ и витаминов.

Технологическое обоснование выбора способа тепловой обработки рыбы.

Процесс образования бульонов при варке рыбы. Состав бульонов.

Способы и режимы варки, припускания, жарки, тушения и запекания рыбы: характеристика, изменения массы, потери пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.

**3.9. Производство кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов**

Блюда из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы и котлетной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

Блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

**Тема 4. Технологический процесс производства блюд из яиц и творога, холодных блюд и горячих закусок, горячих и холодных напитков, сладких блюд**

**4.1. Производство блюд из яиц и творога**

Производство полуфабрикатов из творога и яиц: характеристика сырья, химический состав, пищевая и технологическая ценность подготовка к тепловой обработке, требования к качеству полуфабрикатов, сроки и условия хранения и реализации.

Физико-химические процессы, обусловливающие формирование консистенции, цвета, вкуса и аромата кулинарных изделий из яиц и творога.

Блюда из яиц и творога: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

**4.2. Производство холодных блюд и закусок**

Физиологическое значение холодных блюд и закусок, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.

Бутерброды, банкетные закуски, гастрономические товары и консервы (порциями), салаты и винегреты, из овощей, грибов, рыбы, мяса: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

**4.3. Производство горячих закусок**

Горячие закуски: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

**4.4. Производство холодных сладких блюд**

Классификация, ассортимент, правила подачи и оформление сладких блюд.

Компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы и взбитые сливки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

**4.5. Производство горячих сладких блюд**

Горячие сладкие блюда: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

**4.6. Производство горячих напитков**

Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, нормы вложения сырья, правила подачи, подбор дополнительных продуктов, условия и сроки хранения и реализации.

**4.7. Производство холодных напитков**

Прохладительные напитки: молочные и сливочные прохладительные напитки, плодово-ягодные напитки. Безалкогольные коктейли: сливочные, молочные, молочные с мороженым, десертные коктейли. Прохладительные безалкогольные напитки: крюшоны, морсы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи.

**4.8. Производство коктейлей**

История коктейлей.

Типы коктейлей: аперитивы, коблеры, коллинзы, кулеры, сангари, дейзи, эг-ноги, фиксы, флипы безалкогольные, физы, флипы алкогольные, хайболы, горячие алкогольные коктейли, джулепы, коктейли-кофе, кардинал, рикки, слинги, коктейли со сливками, слоистые коктейли, смэш, сауэры, тодди. Ассортимент коктейлей.

Посуда, инвентарь и оборудование, используемые для приготовления коктейлей.

Способы приготовления и компоненты коктейлей.

Украшение коктейлей. Закуски для коктейлей.

**Тема 5. Технологический процесс производства охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий**

Отечественные и зарубежный опыт применения охлажденных и быстрозамороженных блюд для организации питания различных контингентов. Ассортимент, особенности технологии приготовления охлажденных и быстрозамороженных блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Способы и режимы разогрева, требования к качеству разогретых блюд.

**4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

4.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

| Тема и/или раздел | Методы текущего контроля успеваемости |
|---|---|
| Тема 1 Технологический процесс производства продукции общественного питания из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | выполнение и защита лабораторных работ |
| Тема 2. Технологический процесс производства супов и соусов | выполнение и защита лабораторных работ |
| Тема 3. Технологический процесс производства продукции общественного питания из мяса, птицы и рыбы | выполнение и защита лабораторных работ |
| Тема 4. Технологический процесс производства блюд из яиц и творога, холодных блюд и горячих закусок, горячих и холодных напитков, сладких блюд | выполнение и защита лабораторных работ |
| Тема 5. Технологический процесс производства охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий | выполнение и защита лабораторных работ |

**4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

Выполнение лабораторных работ подразумевает приготовление блюд и кулинарных изделий.
Этапы выполнения работы:
1. Подготовка к лабораторной работе: формулирование цели работы, ознакомление с рецептурами и технологией приготовления.
2. Приготовление блюд.
3. Бракераж приготовленных блюд.
3. Составление отчета по работе.
4. Защита отчета.

Выполнение лабораторных работ включает самостоятельную подготовку, которая должна быть закончена к началу занятия.
Подготовка к конкретной лабораторной работе начинается со знакомства с описанием работы. Затем необходимо составить технологические карты на блюда по заданию (переписать рецептуры и технологию приготовления блюд, в случае необходимости сделать перерасчет на заданный выход блюда или/и количество порций), составить технологические схемы приготовления блюд, ответить на все обобщенные контрольные вопросы к лабораторной работе.
Приготовление блюд — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.
Бракераж приготовленных блюд – преподаватель совместно со студентами оценивают работу обучающихся учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, художественное оформление, соблюдение норм выхода, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержания чистоты рабочих мест. Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки.
Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения. Содержание отчета:
1) цель и задачи работы;
2) технологические карты на блюда;
3) технологические схемы;

4) таблицы с органолептической оценкой блюд;
5) общие выводы по работе.
В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:
- ответить на вопросы по технологии приготовления блюд;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

**Тематика проведения лабораторных работ**

1. Лабораторная работа «Разработка НТД на кулинарную продукцию из картофеля, овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий »
2. Лабораторная работа «Приготовление блюд из картофеля, овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий»
3. Лабораторная работа «Приготовление соусов»
4. Лабораторная работа «Приготовление супов»
5. Лабораторная работа «Разработка НТД на кулинарную продукцию из мяса, птицы и рыбы»
6. Лабораторная работа «Приготовление блюд из мяса и птицы»
7. Лабораторная работа «Приготовление блюд из рыбы»
8. Лабораторная работа «Приготовление холодных блюд и горячих закусок»
9. Лабораторная работа «Приготовление сладких блюд»
10. Лабораторная работа «Приготовление охлажденных и быстрозамороженных блюд»

**Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

| | |
|---|---|
| Тематика работы | Разработка технологической документации на блюдо из мяса |
| Цель работы | Закрепление, углубление и проверка знаний, умений и навыков, предусмотренных компетенцией ПК-1 |
| Содержание работы | Расчет рецептуры. Разработка технологии приготовления и технологической схемы. Составление шкалы органолептической оценки. Расчет пищевой ценности блюда. Составление ТТК |
| Оценка работы | Допуск руководителя работы к защите.<br>Защита курсовой работы |

**5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине**

**5.1. Экзамен проводится** с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

**5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации**

| Компонент компетенции | Промежуточный/ключевой индикатор оценивания<br>*Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции* | Критерий оценивания<br>*Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.* |
|---|---|---|
| ПК-1.1. Осуществляет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывает | Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене | Знает и осуществляет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывает |

| | | |
|---|---|---|
| технологическую документацию | | технологическую документацию |

**Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации**
**Вопросы к экзамену**

1. Характеристика овощей: классификация; морфологическое строение паренхимной ткани; химический состав отдельных элементов клетки; пищевая и технологическая ценность.
2. Производство полуфабрикатов из корнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия и сроки хранения, транспортирования, реализации.
3. Производство полуфабрикатов из клубнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия и сроки хранения, транспортирования, реализации.
4. Производство полуфабрикатов из капустных и луковых овощей: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия и сроки хранения, транспортирования, реализации.
5. Производство полуфабрикатов из плодовых, салатных, шпинатных, десертных овощей и зелени: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия и сроки хранения, транспортирования, реализации.
6. Способы очистки картофеля: достоинства и недостатки; влияние способов очистки на содержание основных пищевых веществ в полуфабрикате.
7. Потемнение очищенного картофеля на воздухе: причины потемнения; достоинства и недостатки различных способов предохранения картофеля от потемнения.
8. Технологические способы предохранения очищенного картофеля от потемнения
9. Производство сульфитированного картофеля: причины потемнения очищенного картофеля на воздухе; сущность сульфитации; технологическая схема производства сульфитированного картофеля.
10. Полуфабрикаты промышленной выработки из картофеля: ассортимент, использование в общественном питании.
11. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей
12. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей.
13. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей при тепловой обработке.
14. Формирование вкуса и аромата блюд из овощей и плодов.
15. Способы и режимы варки и припускания овощей: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ при тепловой обработке.
16. Способы и режимы жарки овощей: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ при тепловой обработке
17. Способы и режимы тушения овощей: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ при тепловой обработке.
18. Способы и режимы запекания овощей: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ при тепловой обработке.
19. Блюда и гарниры из отварных овощей: ассортимент; рецептуры и технологические схемы производства; подбор соусов; правила подачи; требования к качеству.
20. Блюда и гарниры из припущенных овощей: ассортимент; рецептуры и технологические схемы производства; подбор соусов; правила подачи; требования к качеству.
21. Блюда и гарниры из тушеных овощей: ассортимент; рецептуры и технологические схемы производства; подбор соусов; правила подачи; требования к качеству.

22. Блюда и гарниры из жареных овощей: ассортимент; рецептуры и технологические схемы производства; подбор соусов; правила подачи; требования к качеству.
23. Блюда и гарниры из запеченных овощей: ассортимент; рецептуры и технологические схемы производства; подбор соусов; правила подачи; требования к качеству.
24. Сложные гарниры из овощей: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, правила подбора к основному блюду.
25. Физиологическое значение соусов, классификация, ассортимент, правила подбора к блюдам.
26. Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.
27. Соусы красные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
28. Соусы белые на мясном бульоне: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
29. Соусы белые на рыбном бульоне: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
30. Соусы сметанные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
31. Соусы молочные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
32. Соусы яично-масляные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
33. Соусы грибные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
34. Соусы холодные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
35. Соусы сладкие: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
36. Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов.
37. Супы заправочные: ассортимент, приготовление бульонов, подготовка гарниров, основные правила варки.
38. Щи: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
39. Борщи: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
40. Рассольники: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
41. Солянки: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
42. Супы картофельные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
43. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
44. Супы-пюре: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

45. Супы молочные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
46. Прозрачные супы: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации. Приемы осветления, их физико- химическая сущность.
47. Супы холодные: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
48. Мясо: классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.
49. Строение соединительной, костной и жировой тканей мяса.
50. Общая технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов: способы и режимы размораживания, процессы, происходящие при размораживании, зачистка, обмывание и их режимы, деления на отруба, обвалка отрубов, жиловка . Определение всех терминов.
51. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: схема и последовательность разделки туши, ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Технологическая ценность крупнокусковых полуфабрикатов.
52. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из свинины: схема и последовательность разделки туши, ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Технологическая ценность крупнокусковых полуфабрикатов.
53. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из баранины: схема и последовательность разделки туши, ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Технологическая ценность крупнокусковых полуфабрикатов.
54. Производство порционных полуфабрикатов из говядины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования тех или иных крупнокусковых полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.
55. Производство порционных полуфабрикатов из свинины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования тех или иных крупнокусковых полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.
56. Производство порционных полуфабрикатов из баранины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования тех или иных крупнокусковых полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.
57. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования крупнокусковых полуфабрикатов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
58. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования крупнокусковых полуфабрикатов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
59. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из баранины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования крупнокусковых полуфабрикатов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
60. Производство натуральных рубленых полуфабрикатов из мяса: ассортимент, состав котлетного мяса, рецептуры и технология приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
61. Производство полуфабрикатов из котлетной массы: ассортимент, рецептуры и технология приготовления, формирование структуры фарша, требования к качеству, сроки и условия

хранения, транспортирования и реализации.

62. Интенсификация технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов из мяса: маринование и ферментативная обработка, отбивание и рыхление: физико-химические основы этих процессов.
63. Механическая кулинарная обработка субпродуктов: характеристика, классификация, обработка, полуфабрикаты.
64. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: денатурация и деструкция мышечных белков, технологические факторы, влияющие на эти процессы.
65. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: денатурация и деструкция соединительно-тканных белков, технологические факторы, влияющие на эти процессы.
66. Изменение состава и пищевой ценности мяса при варке: количественная и качественная характеристика потерь экстрактивных веществ, липидов, минеральных веществ, витаминов и белковых веществ.
67. Изменение состава и пищевой ценности мяса при жарке: количественная и качественная характеристика потерь экстрактивных веществ, липидов, минеральных веществ, витаминов и белковых веществ.
68. Формирование новых органолептических показателей при тепловой обработке мяса: изменение цвета, вкуса и запаха мяса.
69. Блюда из отварного мяса: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
70. Блюда из жареного мяса: ассортимент, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
71. Блюда из тушеного мяса: ассортимент, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
72. Блюда из запеченного мяса: ассортимент, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
73. Блюда из рубленного мяса: ассортимент, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
74. Характеристика сельскохозяйственной птицы: классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.
75. Технологическая схема разделки птицы. Обработка голов, ног, шеи, крыльев, потрохов.
76. Производство полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схемы расчленения тушки, ассортимент порционных полуфабрикатов, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.
77. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из кур: рецептуры, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
78. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
79. Производство полуфабрикатов из пернатой дичи и кролика. Ассортимент полуфабрикатов.
80. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке птицы: изменения белков, жиров, минеральных веществ и витаминов.
81. Способы и режимы варки и жарки птицы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
82. Блюда из филе сельскохозяйственной птицы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.
83. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной сельскохозяйственной птицы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подбор гарниров и соусов.

Правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.

84. Характеристика рыбы: классификация и особенности морфологического строения.
85. Характеристика рыбы: особенности химического состава, пищевая и технологическая ценность.
86. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыб с костным скелетом.
87. Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
88. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыб с хрящевым скелетом. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов.
89. Рыбные отходы и потери: пищевые и непищевые отходы, их обработка. Нормы выхода.
90. Производство полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: характеристика сырья, его пищевая ценность, обработка. Ассортимент полуфабрикатов.
91. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков, минеральных веществ и витаминов.
92. Способы и режимы варки и припускания рыбы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
93. Способы и режимы жарки рыбы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
94. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.
95. Блюда из жареной и запеченной и рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.
96. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.
97. Физиологическое значение, классификация и ассортимент холодных блюд и закусок.
98. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд (бутербродов, гастрономических продуктов).
99. Бутерброды. Классификация, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
100. Канапе. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
101. Волованы. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
102. Корзиночки. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
103. Гастрономические товары и консервы (порциями). Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
104. Салаты и винегреты. Классификация, ассортимент. Требования, предъявляемые к приготовлению салатов и винегретов.
105. Салаты из сырых овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
106. Салаты и винегреты из вареных овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
107. Салаты с мясом, птицей, рыбой и нерыбным водным сырьем. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
108. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
109. Блюда и закуски из рыбных гастрономических товаров, сельди и килек, рыбные

ассорти. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.

110. Холодные блюда и закуски из рыбы (рыба под маринадом, отварная рыба, рыба заливная, студни). Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
111. Холодные блюда и закуски из отварного и жареного мяса, мясные ассорти, паштеты. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
112. Заливное мясо и мясопродукты, студни, фаршированные птица и дичь. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
113. Горячие закуски. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
114. Холодные напитки. Классификация, ассортимент, технология приготовления (молоко, кисломолочные продукты, прохладительные напитки), требования к качеству.
115. Холодные напитки. Классификация, ассортимент, технология приготовления (безалкогольные коктейли, крюшоны), требования к качеству.
116. Горячие напитки. Классификация, ассортимент, технология приготовления (чай, горячие напитки с вином), требования к качеству.
117. Горячие напитки. Классификация, ассортимент, технология приготовления (кофе, какао, шоколад), требования к качеству.
118. Технологические свойства компонентов сладких блюд.
119. Физиологическое значение сладких блюд. Классификация, ассортимент. Технология приготовления и правила подачи плодов и ягод свежих и быстрозамороженных.
120. Компоты. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
121. Кисели. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
122. Желе. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
123. Муссы, самбуки. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
124. Кремы и взбитые сливки. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
125. Горячие сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
126. Характеристика, химический состав и пищевая ценность яиц и яицепродуктов. Подготовка к тепловой обработке.
127. Блюда из вареных яиц. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
128. Жареные и запеченые яичные блюда. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
129. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц.
130. Творог. Характеристика, химический состав, подготовка к тепловой обработке. Изменения, происходящие при тепловой обработке творога.
131. Блюда из творога. Классификация, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
132. История коктейлей, классификация и ассортимент коктейлей.
133. Коктейли-аперитивы, коблеры, коллинзы, кулеры, сангари, коблеры: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
134. Коктейли-дейзи, эг-ноги, фиксы, флипы безалкогольные, физы, флипы алкогольные: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
135. Горячие алкогольные коктейли, джулепы, коктейли-кофе, кардинал, рикки, слинги,: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
136. Коктейли со сливками, слоистые коктейли, смэш, сауэры, тодди: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
137. Посуда, инвентарь и оборудование, используемые для приготовления коктейлей.
138. Способы приготовления и компоненты коктейлей.
139. Украшение коктейлей. Закуски для коктейлей.
140. Охлажденные блюда. Ассортимент, технология приготовления.
141. Разогревание и реализация охлажденных блюд.

142. Быстрозамороженные блюда. Ассортимент, технология производства, сроки хранения.
143. Размораживание и разогревание быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий.

**Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения экзамена по дисциплине**

1. Рассчитать количество продуктов /брутто/ на 20 порций по 1 колонке, если меню от 13 февраля предусматривает:
-Салат - коктейль с курицей №59
-Жаркое по-домашнему № 394
-Картофель, жаренный брусочками во фритюре № 475 - 150 г., если на предприятие поступило следующее сырье: Свинина жирная, куры потрошеные 1 категории.
2.Сколько порций зраз картофельных №218 (I колонка) можно приготовить в декабре из 50 кг сырого картофеля
3.Цех вырабатывает 0,5 т сульфитированного картофеля в смену. Рассчитать потребность в свежем картофеле на все сезоны.
4.Пересчитать рецептуру №229 «Шницель капустный» с учетом выхода готового шницеля 100г.
5.Составить технологическую карту на 100 порций макарон отварных №273, выход одной порции 150 г.
6.На предприятии имеется 10 кг рисовой крупы. Сколько каши рисовой вязкой можно приготовить по 1 колонке.
7.Рассчитать массу брутто и нетто говядины II категории, необходимой для приготовления 1 порции «Говядины отварной» № 568 по II колонке.
8.На предприятие поступило 25 кг баранины II категории. Рассчитать сколько порций «Баранины отварной без костей с овощами» № 569 можно приготовить по I колонке из этого количества мяса.
9.На предприятие поступила полутуша нестандартной телятины массой 80кг. На основании производственных проработок установлено, что отходы и потери массы при разделке составили 37% к массе мяса на костях. Рассчитать выход крупнокусковых полуфабрикатов.
10.Определить массу брутто кур потрошеных 1 категории, необходимую для приготовления 50 порций «Курицы отварной» №439 по 1 колонке.
11.Сколько порций «Котлет натуральных из филе птицы под соусом паровым»№441 можно приготовить из 30 кг кур полупотрошеных 1 категории по 1 колонке.
12.Рассчитать массу брутто окуня морского потрошеного с головой крупного, необходимую для приготовления 1 порции «Рыбы (филе) отварной» №300 по I колонке.
13.На предприятие поступило 25 кг горбуши неразделанной. Сколько порций «Рыбы жареной» №310 можно приготовить по I колонке (выход жареной рыбы 125 г) из этого количества рыбы.

**Шкала оценивания.**

| Критерий оценивания | Шкала оценивания |
|---|---|
| Знает и осуществляет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывает технологическую документацию | 5 (отлично) |
| Допускает незначительные ошибки при осуществлении основных технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разработке технологической документации | 4 (хорошо) |
| Частично умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции | 3 (удовлетворительно) |

| | |
|---|---|
| общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую документацию | |
| Не умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую документацию | 2 (неудовлетворительно) |

**6. Методические материалы по освоению дисциплины**

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Большакова Л.С. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающимися по дисциплине «Технология кулинарной продукции общественного питания» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

2. Большакова Л.С. Лабораторный практикум по дисциплине «Технология кулинарной продукции общественного питания» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

**7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

**7.1. Основная литература**

1. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277586

**7.2. Дополнительная литература**

1. Рыбные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под редакцией А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К, 2022. — 46 с. — ISBN 978-5-394-04701-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235631

2. Ратушный, А. С. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 106 с. — ISBN 978-5-394-04700-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235643

3. Ратушный, А. С. Мясные блюда: производственно-практическое издание / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-394-04697-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235625

4. Ратушный, А. С. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 29 с. — ISBN 978-5-394-04142-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277205

5. Ратушный, А. С. Супы / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 74 с. — ISBN 978-5-394-04141-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277541

6. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081
7. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

**7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**7.4. Интернет-ресурсы**

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

## 8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

| **Наименование программного обеспечения** | **Назначение и тип лицензии программного обеспечения** |
|---|---|
| 7-Zip | Архиватор с высокой степенью сжатия<br>Свободная лицензия |
| Adobe reader – Russian | Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF.<br>Свободная лицензия |
| Adobe Acrobat Reader DC– Russian | Чтение, печать и рецензирование файлов PDF.<br>Свободная лицензия |
| DIA | Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office.<br>Свободная лицензия |
| Google Chrome | Браузер<br>Свободная лицензия |
| Mozilla FireFox | Браузер. Свободная лицензия |
| Word Tabulator | Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. |

| | |
|---|---|
| | Свободная лицензия |
| Yandex Браузер | Браузер<br>Свободная лицензия |
| Windows XP Professional<br>Windows 7 Professional<br>Windows 8 Pro<br>Windows 8.1 Pro<br>Windows 10 Pro | Операционные системы. Лицензированная версия |
| Консультант Плюс | Справочно-правовая система |
| Office Professional Plus 2007<br>Office Professional Plus 2010<br>Office Standard 2007<br>Office Standard 2010<br>Office Standard 2013 | Пакет офисных приложений. Лицензированная версия |

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

| № п/п | Номер аудитории | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|---|---|---|
| 1 | 105-1 | учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: | Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт. |
| 2 | 109-1 | учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа | Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весоизмерительное оборудование. Весы настольные электронные. Тепловое оборудование. Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, Холодильное оборудование. Шкаф холодильный, шкаф морозильный, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | Механическое оборудование. Планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка. Оборудование оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Овоскоп, нитраттестер. Оборудование для мойки посуды. Столы с моечной ванной. Вспомогательное оборудование. Стол производственный, стеллаж производственный. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, набор инструментов для карвинга |
| 2 | 237 | аудитория для самостоятельной работы | Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт. |