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

Приложение 4

к образовательной программе

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.02 Технология кулинарной продукции общественного питания
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

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

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

заочная формы обучения
(форма обучения)

Год набора – 2025

Орёл

**Автор(ы)-составитель(и) РПД:**

Большакова Лариса Сергеевна, кандидат биологических наук, доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

**Заведующий кафедрой:**

Меркулова Елена Геннадьевна, кандидат биологических наук, доцент, и.о. зав. кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Рабочая программа дисциплины Б1.В.02 Технология кулинарной продукции общественного питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 2 от «26» августа 2025 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы....4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы....5

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)....6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критериоценивания....16

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания....20

*6.* Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине....21

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)....32

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....35

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы....36

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

Дисциплина Б1.В.02 Технология кулинарной продукции общественного питания обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

| **ОТФ/ТФ и реквизи-ты ПС** *(при наличии)* | **Код компетенции** | **Наименование компетенции** | **Код индикатора достижения компетенций** | **Наименование индикатора достижения компетенций** | **Образовательный результат** |
|---|---|---|---|---|---|
| D/01.6-Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 №329н | 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 производст-ва продукции общественного питания массового изготовле-ния и специализи-рованных пищевых продуктов, разрабаты-вает технологи-ческую документа-цию | *ПК-1.1. З-1.* ***Знает*** технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологическую документацию.<br>*ПК-1.1. У-1.* ***Умеет*** осуществлять основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов<br>*ПК-1.1. У-2.* ***Умеет*** разрабатывать технологическую документацию |

## 2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

7 з.е., 252 ак.час.

Заочная форма

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 30 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 12 ак.час на лекции и 18 ак.час на лабораторные занятия. 213 ак. час на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.В.02 Технология кулинарной продукции общественного питания реализуется на 6-м семестре 3-го курса после изучения дисциплин:

- Общая технология отрасли
- Товароведение продовольственных товаров.

## 3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

*Заочная форма обучения*

| № п/п | Наименование тем и (или) разделов | ВСЕГО | Объем дисциплины, ак.час | | | | | | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | | | | | | Самостоятельная работа | | |
| | | | Период теоретического обучения | | | | | | Период промежуточной аттестации (сессия) | | | | | |
| | | | Занятия лекционного типа | | Занятия семинарского типа | | ИК | КСР | КЭ | Кат тэк | Контроль | СРкр | СРэк | СР |
| | | | Л | ВЛ | ЛР | ПЗ | | | | | | | | |
| Тема 1. | Технологический процесс производства продукции общественного питания из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | 51 | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 43 | Защита отчета по лабораторным работам |
| Тема2. | Технологический процесс производства | 58 | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 50 | Защита отчета по лабораторным |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | супов и соусов | | | | | | | | | | | | | работам |
| Тема 3. | Технологический процесс производства продукции общественного питания из мяса, птицы и рыбы | 50 | 4 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | Защита отчета по лабораторным работам |
| Тема 4. | Технологический процесс производства блюд из яиц и творога, холодных блюд и горячих закусок, горячих и холодных напитков, сладких блюд | 52 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 50 | Защита отчета по лабораторным работам |
| Тема 5. | Технологический процесс производства охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий | 32 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | Защита отчета по лабораторным работам |
| Промежуточная аттестация | | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 0 | Экзамен |
| **Итого** | | 252 | 12 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 | 0 | 213 | |

*Используемые сокращения:*

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

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

**Тема 1. Технологический процесс производства продукции общественного питания из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. ПК-1.1.**

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. ПК-1.1.**

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. ПК-1.1.**

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. ПК-1.1.**

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. ПК-1.1.**

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. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.02 Технология кулинарной продукции общественного питания входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

## 4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

| ТИП ЗАДАНИЯ | ИНСТРУКЦИЯ | СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ | КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ |
|---|---|---|---|
| Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных | Прочитайте текст, выберите правильный ответ | 1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.<br>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.<br>3. Выбрать один верный ответ.<br>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В). | Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква |
| Задание закрытого типа на установление соответствия | Прочитайте текст и установите соответствие | 1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.<br>2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.<br>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.<br>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4). | Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы |
| Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных | Прочитайте текст, выберите правильные ответы | 1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.<br>2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа.<br>3. Выбрать несколько правильных ответов.<br>4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г). | Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого) |
| Задание закрытого типа на установление | Прочитайте текст и установите | 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается | Ответ считается верным, если правильно указана вся |

| | | | |
|---|---|---|---|
| последовательности | последовательность | последовательность элементов.<br>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.<br>3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.<br>4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135). | последовательность цифр |
| Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора | Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа | 1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.<br>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.<br>3. Выбрать один верный ответ.<br>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.<br>5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования). | Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа |
| Задание открытого типа с развернутым ответом | Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ | 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.<br>2.Продумать логику и полноту ответа.<br>3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.<br>4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ | Ответ считается верным:<br>1. Отсутствие фактических ошибок.<br>2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа).<br>3.Обоснованность ответа (наличие аргументов).<br>4. Логическая последовательность излагаемого материала. |

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

| Традиционная система | Бинарная система | ECTS | |
|---|---|---|---|
| | | Для традиционной системы | Для бинарной системы |
| Отлично | Зачтено | A | P/ Passed |
| | | B | P/ Passed |
| Хорошо | | C | P/ Passed |
| | | D | P/ Passed |
| Удовлетворительно | | E | P/ Passed |
| Неудовлетворительно | Не зачтено | F | F/Failed |

## 5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.02 Технология кулинарной продукции общественного питания используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Защита отчета по лабораторным работам.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

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.

**Тема 1. Технологический процесс производства продукции общественного питания из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. ПК-1.1.**

**Тема 2. Технологический процесс производства супов и соусов. ПК-1.1.**

**Тема 3. Технологический процесс производства продукции общественного питания из мяса, птицы и рыбы. ПК-1.1.**

**Тема 4. Технологический процесс производства блюд из яиц и творога, холодных блюд и горячих закусок, горячих и холодных напитков, сладких блюд. ПК-1.1.**

**Тема 5. Технологический процесс производства охлажденных и**

**быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. ПК-1.1.**

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.

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий.

Для подготовки к лабораторным работам студенту необходимо использовать Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

## *6.* Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) проводится в устной и письменной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. В билете два теоретических вопроса и задача, которую надо решить письменно. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете и решает задачу, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

**Тема 1. Технологический процесс производства продукции общественного питания из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. ПК-1.1.**

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

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.

**Тема 2. Технологический процесс производства супов и соусов. ПК-1.1.**

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Физиологическое значение соусов, классификация, ассортимент, правила подбора к блюдам.
2. Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.
3. Соусы красные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
4. Соусы белые на мясном бульоне: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
5. Соусы белые на рыбном бульоне: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
6. Соусы сметанные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
7. Соусы молочные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
8. Соусы яично-масляные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
9. Соусы грибные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
10. Соусы холодные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования

к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

11. Соусы сладкие: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
12. Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов.
13. Супы заправочные: ассортимент, приготовление бульонов, подготовка гарниров, основные правила варки.
14. Щи: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
15. Борщи: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
16. Рассольники: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
17. Солянки: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
18. Супы картофельные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
19. 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.
20. Супы-пюре: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
21. Супы молочные: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
22. Прозрачные супы: ассортимент, технология приготовления, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации. Приемы осветления, их физико-химическая сущность.
23. Супы холодные: ассортимент, технология приготовления, 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. ПК-1.1.**

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Мясо: классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.
2. Строение соединительной, костной и жировой тканей мяса.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования крупнокусковых полуфабрикатов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
11. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования крупнокусковых полуфабрикатов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

12. Производство мелкокусковых полуфабрикатов из баранины: ассортимент, технология производства, технологическое обоснование использования крупнокусковых полуфабрикатов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
13. Производство натуральных рубленых полуфабрикатов из мяса: ассортимент, состав котлетного мяса, рецептуры и технология приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
14. Производство полуфабрикатов из котлетной массы: ассортимент, рецептуры и технология приготовления, формирование структуры фарша, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
15. Интенсификация технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов из мяса: маринование и ферментативная обработка, отбивание и рыхление: физико-химические основы этих процессов.
16. Механическая кулинарная обработка субпродуктов: характеристика, классификация, обработка, полуфабрикаты.
17. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: денатурация и деструкция мышечных белков, технологические факторы, влияющие на эти процессы.
18. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: денатурация и деструкция соединительно-тканных белков, технологические факторы, влияющие на эти процессы.
19. Изменение состава и пищевой ценности мяса при варке: количественная и качественная характеристика потерь экстрактивных веществ, липидов, минеральных веществ, витаминов и белковых веществ.
20. Изменение состава и пищевой ценности мяса при жарке: количественная и качественная характеристика потерь экстрактивных веществ, липидов, минеральных веществ, витаминов и белковых веществ.
21. Формирование новых органолептических показателей при тепловой обработке мяса: изменение цвета, вкуса и запаха мяса.
22. Блюда из отварного мяса: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
23. Блюда из жареного мяса: ассортимент, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
24. Блюда из тушеного мяса: ассортимент, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
25. Блюда из запеченного мяса: ассортимент, технология приготовления, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
26. Блюда из рубленного мяса: ассортимент, технология приготовления,

подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

27. Характеристика сельскохозяйственной птицы: классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.
28. Технологическая схема разделки птицы. Обработка голов, ног, шеи, крыльев, потрохов.
29. Производство полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схемы расчленения тушки, ассортимент порционных полуфабрикатов, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.
30. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы из кур: рецептуры, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
31. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
32. Производство полуфабрикатов из пернатой дичи и кролика. Ассортимент полуфабрикатов.
33. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке птицы: изменения белков, жиров, минеральных веществ и витаминов.
34. Способы и режимы варки и жарки птицы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
35. Блюда из филе сельскохозяйственной птицы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.
36. 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.
37. Характеристика рыбы: классификация и особенности морфологического строения.
38. Характеристика рыбы: особенности химического состава, пищевая и технологическая ценность.
39. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыб с костным скелетом.
40. Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
41. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыб с хрящевым скелетом. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов.
42. Рыбные отходы и потери: пищевые и непищевые отходы, их обработка.

Нормы выхода.

43. Производство полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: характеристика сырья, его пищевая ценность, обработка. Ассортимент полуфабрикатов.
44. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков, минеральных веществ и витаминов.
45. Способы и режимы варки и припускания рыбы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
46. Способы и режимы жарки рыбы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
47. 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.
48. 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.
49. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования, реализации.

**Тема 4. Технологический процесс производства блюд из яиц и творога, холодных блюд и горячих закусок, горячих и холодных напитков, сладких блюд. ПК-1.1.**

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Физиологическое значение, классификация и ассортимент холодных блюд и закусок.
2. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд (бутербродов, гастрономических продуктов).
3. Бутерброды. Классификация, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
4. Канапе. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
5. Волованы. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
6. Корзиночки. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
7. Гастрономические товары и консервы (порциями). Ассортимент,

технология приготовления, требования к качеству.

8. Салаты и винегреты. Классификация, ассортимент. Требования, предъявляемые к приготовлению салатов и винегретов.
9. Салаты из сырых овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
10. Салаты и винегреты из вареных овощей. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
11. Салаты с мясом, птицей, рыбой и нерыбным водным сырьем. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
12. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
13. Блюда и закуски из рыбных гастрономических товаров, сельди и килек, рыбные ассорти. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
14. Холодные блюда и закуски из рыбы (рыба под маринадом, отварная рыба, рыба заливная, студни). Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
15. Холодные блюда и закуски из отварного и жареного мяса, мясные ассорти, паштеты. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
16. Заливное мясо и мясопродукты, студни, фаршированные птица и дичь. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
17. Горячие закуски. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
18. Холодные напитки. Классификация, ассортимент, технология приготовления (молоко, кисломолочные продукты, прохладительные напитки), требования к качеству.
19. Холодные напитки. Классификация, ассортимент, технология приготовления (безалкогольные коктейли, крюшоны), требования к качеству.
20. Горячие напитки. Классификация, ассортимент, технология приготовления (чай, горячие напитки с вином), требования к качеству.
21. Горячие напитки. Классификация, ассортимент, технология приготовления (кофе, какао, шоколад), требования к качеству.
22. Технологические свойства компонентов сладких блюд.
23. Физиологическое значение сладких блюд. Классификация, ассортимент. Технология приготовления и правила подачи плодов и ягод свежих и быстрозамороженных.
24. Компоты. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
25. Кисели. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
26. Желе. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
27. Муссы, самбуки. Ассортимент, технология приготовления, требования

к качеству.

28. Кремы и взбитые сливки. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
29. Горячие сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
30. Характеристика, химический состав и пищевая ценность яиц и яицепродуктов. Подготовка к тепловой обработке.
31. Блюда из вареных яиц. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
32. Жареные и запеченые яичные блюда. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
33. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц.
34. Творог. Характеристика, химический состав, подготовка к тепловой обработке. Изменения, происходящие при тепловой обработке творога.
35. Блюда из творога. Классификация, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
36. История коктейлей, классификация и ассортимент коктейлей.
37. Коктейли-аперитивы, коблеры, коллинзы, кулеры, сангари, коблеры: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
38. Коктейли-дейзи, эг-ноги, фиксы, флипы безалкогольные, физы, флипы алкогольные: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
39. Горячие алкогольные коктейли, джулепы, коктейли-кофе, кардинал, рикки, слинги,: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
40. Коктейли со сливками, слоистые коктейли, смэш, сауэры, тодди: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.
41. Посуда, инвентарь и оборудование, используемые для приготовления коктейлей.
42. Способы приготовления и компоненты коктейлей.
43. Украшение коктейлей. Закуски для коктейлей.

**Тема 5. Технологический процесс производства охлажденных и быстрозамороженных блюд и кулинарных изделий. ПК-1.1.**

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

1. Охлажденные блюда. Ассортимент, технология приготовления.
2. Разогревание и реализация охлажденных блюд.
3. Быстрозамороженные блюда. Ассортимент, технология производства, сроки хранения.
4. 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

6.3. Критерии и шкала оценивания.

| КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ | РЕЗУЛЬТАТ |
|---|---|
| Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок | отлично |
| Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями. | хорошо |
| Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий. | удовлетворительно |
| Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя. | неудовлетворительно |

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

## 7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

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.

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов.

Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к лабораторным занятиям.

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.

Структура лабораторной работы:

Этапы выполнения работы:

1. Приготовление блюд — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.

2. 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.

3. Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

4. Защита отчета.

бота с литературными источниками.

В процессе подготовки к лабораторным занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

## 8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. 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

3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-394-03523-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277583

8.2. Дополнительная литература

1. 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

2. 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

8.3. 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».

8.4. Интернет-ресурсы

http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

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

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Лабораторные
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию в лекционных аудиториях и помещениях для самостоятельной работы:
- Доска
- Проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к оборудованию в аудитории для проведения лабораторных работ:
-Основное и вспомогательное технологическое оборудование

Требования к программному обеспечению:
- пакет MicrosoftOffice