МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

**УТВЕРЖДАЮ**
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

# Рабочая программа дисциплины (модуля)

## Б1.В.01.03 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Технология изготовления ресторанных блюд

| | |
|---|---|
| Кафедра: | Индустрия питания и товарная экспертиза |
| Направление подготовки: | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль): | Управление ресторанным бизнесом |
| Квалификация выпускника: | Бакалавр |
| Форма обучения: | заочная |
| Год набора: | 2024 |
| Общая трудоемкость: | 288 часов/8 з.е. |

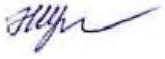
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
к.т.н. доцент Щербак Н.А.
доцент Рябов Н.в.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
**"Технология изготовления ресторанных блюд"**
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А. 

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры
**Индустрия питания и товарная экспертиза**
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович 

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**1.1. Цели:**

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучаемых комплекса основных знаний и умений в производстве и оформление блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

**1.2. Задачи:**

-освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений об индустрии питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
-изучение принципов производства ресторанной продукции;
-ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления;
-формирование возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанной продукции.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

**Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками**

| № п/п | Наименование | Курс | Шифр компетенции |
|---|---|---|---|
| 1 | Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа | 5 | ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3 |

**Распределение часов дисциплины**

| Курс | 3 | | 4 | | Итого | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Вид занятий | УП | РП | УП | РП | | |
| Лекции | 4 | 4 | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Лабораторные | 8 | 8 | 4 | 4 | 12 | 12 |
| В том числе электрон. | 21 | 21 | 17 | 17 | 38 | 38 |
| Итого ауд. | 12 | 12 | 8 | 8 | 20 | 20 |
| Контактная работа | 12 | 12 | 8 | 8 | 20 | 20 |
| Сам. работа | 123 | 123 | 127 | 127 | 250 | 250 |
| Часы на контроль | 9 | 9 | 9 | 9 | 18 | 18 |
| Итого | 144 | 144 | 144 | 144 | 288 | 288 |

**Вид промежуточной аттестации:**

Экзамен 3,4 курс

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

**ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений**

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/ | Курс | Часов | Инте ракт. | Прак. подг. | Индикаторы достижения компетенции | Оценочные средства |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Раздел 1. Раздел 1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции** | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | **Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.<br>Краткое содержание: Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Химический состав пищевых продуктов. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Формы нарезки овощей.<br>Знать: основы технологии производства блюд ресторанного ассортимента<br>/Лек/** | 3 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.1 | устный опрос |
| 1.2 | **Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.<br>Краткое содержание: Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Химический состав пищевых продуктов. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Формы нарезки овощей.<br>Уметь: проводить технологическую обработку пищевого сырья<br>Владеть: методами оценки качества используемого сырья<br>/Лаб/** | 3 | 2 | 0 | 0 | ПКС-1.2,ПКС-1.3 | отчет по лабораторной работе, тестирование |
| 1.3 | **Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.<br>Краткое содержание: Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Химический состав пищевых продуктов. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Формы нарезки овощей.<br>Знать: основы технологии производства блюд ресторанного ассортимента<br>Уметь: проводить технологическую обработку пищевого сырья<br>Владеть: методами оценки качества используемого сырья<br>/Ср/** | 3 | 30 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |
| 1.4 | **Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в** | 3 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.3 | устный опрос |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **формировании специалиста социально-культурного сервиса Краткое содержание: Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Знать: терминологию специального кулинарного языка; /Лек/** | | | | | | |
| 1.5 | **Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса Краткое содержание: Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Уметь: составлять технико-технологическую документацию; Владеть: оценкой качества ресторанных блюд /Лаб/** | 3 | 2 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2 | отчет по лабораторной работе, тестирование |
| 1.6 | **Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса Краткое содержание: Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Знать: терминологию специального кулинарного языка; Уметь: составлять технико-технологическую документацию; Владеть: оценкой качества ресторанных блюд /Ср/** | 3 | 30 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |
| 1.7 | **Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни. Краткое содержание: Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Знать: Принципы сохранения** | 3 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.3 | устный опрос |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международную терминологию профессионального кулинарного языка.<br>/Лек/** | | | | | | |
| 1.8 | **Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.<br>Краткое содержание: Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка.<br>Уметь: применять сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структуру, состав, содержание<br>Владеть: технологической документацией: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.<br><br>/Лаб/** | 3 | 2 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2 | отчет по лабораторной работе, тестирование, реферат |
| 1.9 | **Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.<br>Краткое содержание: Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка.<br>Знать: Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международную терминологию профессионального кулинарного языка.<br>Уметь: применять сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структуру, состав, содержание<br>Владеть: технологической документацией: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.<br>/Ср/** | 3 | 33 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |
| 1.10 | **Тема 1.4. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни.** | 3 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.3 | устный опрос |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Краткое содержание: Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Знать: классификацию ресторанных блюд. /Лек/** | | | | | | |
| 1.11 | **Тема 1.4. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Краткое содержание: Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Уметь: применять сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанных блюд, технологическую документацию Владеть: производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм /Лаб/** | 3 | 2 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2 | отчет по лабораторной работе, тестирование, реферат |
| 1.12 | **Тема 1.4. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Краткое содержание: Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Знать: классификацию ресторанных блюд. Уметь: применять сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанных блюд, технологическую документацию Владеть: производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм /Ср/** | 3 | 30 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |
| | **Раздел 2.Раздел 2. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни** | | | | | | |
| 2.1 | **Тема 2.1. Ресторанный дизайн блюд. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы.** | 4 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.1 | устный опрос |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Краткое содержание: Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Дизайн блюд. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ. Знать: принципы первичной обработки пищевого сырья /Лек/** | | | | | | |
| 2.2 | **Тема 2.1. Ресторанный дизайн блюд. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Краткое содержание: Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Дизайн блюд. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ. Уметь: оценивать вкус и качество ресторанных блюд, применять правильно специи и ароматизаторы для придания вкуса ресторанным блюдам. Владеть: техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления /Лаб/** | 4 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.2,ПКС-1.3 | отчет по лабораторной работе, тестирование |
| 2.3 | **Тема 2.1. Ресторанный дизайн блюд. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Краткое содержание: Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Дизайн блюд. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ. Знать: принципы первичной обработки пищевого сырья Уметь: оценивать вкус и качество ресторанных блюд, применять правильно специи и ароматизаторы для придания вкуса ресторанным блюдам. Владеть: техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления /Ср/** | 4 | 20 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |
| 2.4 | **Тема 2.2. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Краткое содержание: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила** | 4 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.1 | устный опрос |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **потребления. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.<br>Знать: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.<br>/Лек/** | | | | | | |
| 2.5 | **Тема 2.2. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.<br>Краткое содержание: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.<br>Уметь: применять технологические способы и приемы художественного оформления<br>Владеть: техникой и технологией приготовления закусок, методами подачи холодных блюд.<br>/Лаб/** | 4 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.2,ПКС-1.3 | отчет по лабораторной работе, тестирование |
| 2.6 | **Тема 2.2. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.<br>Краткое содержание: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.<br>Знать: Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.<br>Уметь: применять технологические способы и приемы художественного оформления<br>Владеть: техникой и технологией приготовления закусок, методами подачи холодных блюд.<br>/Ср/** | 4 | 20 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |
| 2.7 | **Тема 2.3. Ассортимент супов и соусов ресторанной кухни. Краткое** | 4 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.1 | устный опрос |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **содержание: Технология приготовления супов и соусов. Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов и соусов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.**<br>**Знать: Технологию приготовления супов и соусов. Правила потребления и подачи.**<br>**/Лек/** | | | | | | |
| 2.8 | **Тема 2.3. Ассортимент супов и соусов ресторанной кухни. Краткое содержание: Технология приготовления супов и соусов. Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов и соусов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.**<br>**Уметь: применять технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.**<br>**Владеть: техникой оценки качества супов и соусов. Этикой потребления.**<br>**/Лаб/** | 4 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.2,ПКС-1.3 | отчет по лабораторной работе, тестирование, реферат |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.9 | **Тема 2.3. Ассортимент супов и соусов ресторанной кухни. Краткое содержание: Технология приготовления супов и соусов. Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов и соусов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.<br>Знать: Технология приготовления супов и соусов. Правила потребления и подачи.<br>Уметь: применять технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.<br>Владеть: техникой оценки качества супов и соусов. Этикой потребления.<br>/Ср/** | 4 | 30 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |
| 2.10 | **Тема 2.4. Характеристика и классификация вторых блюд. Краткое содержание: Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения.<br>Знать: Технология приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд.<br>/Лек/** | 4 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.1 | устный опрос |
| 2.11 | **Тема 2.4. Характеристика и** | 4 | 30 | 0 | 0 | ПКС- | вопросы к самоподготовке |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **классификация вторых блюд. Краткое содержание: Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Технология приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения. Знать: Технология приготовления. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Уметь: составлять технико-технологическую документацию; проводить технологическую обработку пищевого сырья Владеть: техникой дизайна и правила потребления, порядком расположения, и принципами комплектации вторых блюд в меню ресторанов /Ср/** | | | | | 1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | |
| 2.12 | **Тема 2.5. Технология приготовления сладких блюд. Краткое содержание: Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. Классификация и общая характеристика. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов, компотов, киселей. Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. Элементы оформления десертов. Требования к качеству Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления Знать: Технология приготовления сладких блюд Уметь: составлять технико-технологическую документацию приготовления сладких блюд Владеть: технологией и техникой банкетного оформления к подаче /Ср/** | 4 | 17 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |
| 2.13 | **Тема 2.6. Холодные, горячие и смешанные напитки. Краткое содержание: Технология приготовления напитков разного направления. Технология приготовления горячих напитков:** | 4 | 10 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к самоподготовке |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **чай, кофе, какао, шоколад. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Особенность подачи. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.<br>Знать: Технология приготовления напитков разного направления.<br>Уметь: составлять технико-технологическую документацию приготовления различных напитков<br>Владеть: технологией и техникой банкетного оформления, и подачей напитков.<br>/Ср/** | | | | | | |
| 2.14 | **Тема 2.6. Холодные, горячие и смешанные напитки.<br>Краткое содержание: Технология приготовления напитков разного направления. Технология приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Особенность подачи. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.<br>Уметь: составлять технико-технологическую документацию приготовления различных напитков<br>Владеть: технологией и техникой банкетного оформления, и подачей напитков.<br>/Лаб/** | 4 | 1 | 0 | 0 | ПКС-1.2,ПКС-1.3 | отчет по лабораторной работе, тестирование |
| | **Раздел 3.Раздел 3. Итоговая аттестация** | | | | | | |
| 3.1 | **Знает основы технологии производства блюд ресторанного ассортимента<br>Умеет: проводить технологическую обработку пищевого сырья<br>Владет: методами оценки качества используемого сырья<br><br>Знает: терминологию специального кулинарного языка;<br>Умеет: составлять технико-технологическую документацию;<br>Владеет: оценкой качества ресторанных блюд** | 3 | 9 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к экзамену; итоговое тестирование |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Знает: Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международную терминологию профессионального кулинарного языка.<br>Умеет: применять сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структуру, состав, содержание<br>Владеет: технологической документацией: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.<br>Знает: принципы первичной обработки пищевого сырья<br>Умеет: оценивать вкус и качество ресторанных блюд, применять правильно специи и ароматизаторы для придания вкуса ресторанным блюдам.<br>Владеет: техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления<br><br>/Экзамен/** | | | | | | |
| 3.2 | **Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам<br>Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем<br>Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Экзамен/** | 4 | 9 | 0 | 0 | ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3 | вопросы к экзамену; итоговое тестирование |

**Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:**

***Игровые педагогические технологии***

Игра наряду с трудом и ученьем - один из основных видов деятельности учащегося. По определению, игра - это вид деятельности в условиях ситуаций, направленных на воссоздание и усвоение общественного опыта, в котором складывается и совершенствуется самоуправление поведением. Понятие «игровые педагогические технологии» включает достаточно обширную группу методов и приемов организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр.

Педагогическая игра обладает существенным признаком - четко поставленной целью обучения и соответствующим ей педагогическим результатом, которые могут быть обоснованы, выделены в явном виде и характеризуются учебно-познавательной направленностью

***Изучение инструментальных методов создания современных презентаций***

Обучение студентов основам работы в прикладных пакетах Microsoft Power Point и Adobe Illustrator для формирования инструментальных навыков создания современных презентаций. Изучение типовых слайдов, применяемых в современных презентациях, и примеров подобных презентаций для формирования навыка быстрого создания презентаций в соответствующей стилистике

***Информационные технологии***

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

***Кейс-технология***

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

***Технология организации самостоятельной работы***

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

***Технология поиска информации (Информационная технология)***

Информационная технология неотделима от субьектов образовательной деятельности, она является определяющим фактором технологии работы с информацией, применяемой в образовательной практике

## 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

**ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений**

***Недостаточный уровень:***

Не знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия

Не владеет методикой создания системы внутреннего контроля качества

***Пороговый уровень:***

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля качества

***Продвинутый уровень:***

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции на предприятиях питания

***Высокий уровень:***

Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

### 6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

**Уровень сформированности компетенций**

| Характеристики индикаторов достижения компетенций | **1. Недостаточный: компетенции не сформированы.** | **2. Пороговый: компетенции сформированы.** | **3. Продвинутый: компетенции сформированы.** | **4. Высокий: компетенции сформированы.** |
|---|---|---|---|---|
| **Знания:** | Знания отсутствуют. | Сформированы базовые структуры знаний. | Знания обширные, системные. | Знания твердые, аргументированные, всесторонние. |
| **Умения:** | Умения не сформированы. | Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. | Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. | Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. |
| **Навыки:** | Навыки не сформированы. | Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка. | Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка. | Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка. |

**Описание критериев оценивания**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Обучающийся демонстрирует:<br>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;<br>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;<br>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;<br>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;<br>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. | Обучающийся демонстрирует:<br>- знания теоретического материала;<br>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;<br>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;<br>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;<br>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. | Обучающийся демонстрирует:<br>- знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;<br>- твердые знания теоретического материала;<br>-способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;<br>- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;<br>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;<br>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;<br>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. | Обучающийся демонстрирует:<br>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;<br>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;<br>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;<br>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;<br>- умение решать практические задания;<br>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы. |
| **Оценка «незачет», «неудовлетворительно»** | **Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»** | **Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»** | **Оценка «зачтено/отлично», «отлично»** |

**Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации**

| **ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.** |
|---|
| 1. Недостаточный уровень |
| Не знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |
| Не умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия |
| Не владеет методикой создания системы внутреннего контроля качества |
| 2. Пороговый уровень |
| Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания |

| |
|---|
| Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия |
| Владеет методикой создания системы внутреннего контроля качества |
| 3. Продвинутый уровень |
| Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ |
| Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению |
| Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции на предприятиях питания |
| 4. Высокий уровень |
| Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам |
| Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем |
| Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания |

**6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)**
ПКС-1:
Раздел 1.

Тема 1.1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.

Перечень вопросов для устного опроса
1. Что представляют собой блюда ресторанной кухни?
2. Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
3. Назовите виды пищевого сырья, используемые в ресторане.
4. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?
5. Дайте определение понятиям: сырье, полуфабрикат, готовая кулинарная продукция.
6. Что представляют собой холодная и тепловая обработка продуктов?
7. Назовите способы и приемы, относящиеся к первичной обработке продуктов.
8. Назовите формы нарезки продуктов. Какого их влияние на качество и внешний вид готового блюда?
9. В чем особенность способов тепловой обработки продуктов: припускание, пассперование, жарка, тушение, запекание, брезирование, бланширование, фламбирование?
10. Как влияют способы обработки продуктов на качество готовых блюд?

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Укажите отличия температурных режимов жарки продуктов различными способами.
2. Назовите критерии готовности продуктов при варке, жарке, тушении и запекании.
3. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.
4. Дайте определение и характеристику следующим кулинарным понятиям: панирование, карбование, каннелирование, отбивание, льезон, кляр.
5. Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?
6. Что такое рецептура блюда?
7. Какова структура рецептуры блюда, правила использования?
8. Перечислите группы кулинарных блюд.
9. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
10. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Простой производственный цикл – это…
А-Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
Б-Приготовление сладких блюд
В-Приготовление полуфабрикатов из мяса
Г-Приготовление супов
2. Световая вывеска с элементами оформления используется в:
А- закусочных
Б- барах
В- кафе
3. Работник, который занимаются непосредственно анализом поступающей информации, разработкой технических, экономических и организационных решений:
А- менеджер
Б- мастер
В- специалист
4. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров:
А- ресторан высшего класса
Б- ресторан высшего класса

В- кафе
6. Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в обнос:
А- индивидуальная форма обслуживания
Б- частичное обслуживание
В- банкет с полным обслуживанием
7. Предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия:
А- социальный кейтеринг
Б- общественное питание
В- разъездной кейтеринг
8. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обусловливает необходимость замены одних продуктов другими:
А- принцип взаимозаменяемости
Б- принцип безопасности
В- принцип совместимости
9. Директор пищевого комплекса отвечает за:
А- высокое качество обслуживания посетителей
Б- организацию обслуживания в ресторане
В- проведение маркетингового исследования
10. Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в обнос:
А- индивидуальная форма обслуживания
Б- частичное обслуживание
В- банкет с полным обслуживанием

Тема 1.2. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса

Перечень вопросов для устного опроса
1. Внешние требования к оформлению меню.
2. Что такое дежурные блюда и как они отражаются в меню?
3. В каком случае используется меню дневного рациона?
4. В каком случае используется меню табльдот?
5. Чем отличается меню банкета за столом с частичным обслуживанием от меню банкета с полным обслуживанием?
6. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях общественного питания?
7. Приведите примеры ассортимента блюд в ресторанах и барах разных классов.
8. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
9. Каков порядок расположения винно-водочных изделий в карте вин?
10. Каковы основные требования к подаче холодных блюд и закусок?

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
2. В чем подают горячие закуски?
3. Какая металлическая посуда используется для подачи супов и вторых блюд?
4. Для чего используются таганчики?
5. Какая металлическая посуда используется при подаче горячих закусок?
6. Какие приборы относятся к основным? Каковы их отличительные особенности и назначение?
7. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов. Каковы их отличительные особенности и назначение?
8. Что представляет собой деревянная и пластмассовая посуда?
9. Какие виды столового белья вам известны? Каковы их отличительные особенности?
10. Каков порядок получения и подачи потребителю буфетной продукции?

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

1. Что означает сложный ассортимент:
А-небольшое количество наименований
Б-набор однородных товаров
В-значительное количество наименований
Г-нет правильного ответа
2. Меню это:
А-Соответствующий документ;
Б-Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены;
В-Накладная;
Г-Сертификат.
3. Температура подачи коньяка, хереса, портвейна составляет….
А-8... 10°С;
Б-18 - 22°С
В-10... 12 °С
4. К горячим закускам рекомендуют:

5. Укажите меню составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:
А-Меню дежурных блюд
Б-Меню комплексных обедов
В-Меню банкета
Г-Меню дневного рациона
6. Какая характеристика не учитывается при составлении меню:
А-Тип предприятия
Б-Ассортиментный минимум
В-Экологичность заведения
Г-Сезонность
7. Какие блюда располагаются в самом начале меню:
А-закуски
Б-напитки
В-основные блюда
Г-фирменные
8. В каком порядке расположены в меню горячие блюда?
А- мясные, из птицы
Б-рыбные, мясные, из птицы
В- из птицы, мясные, рыбные.
9. К десертам можно порекомендовать….
А-красные столовые сухие и полусухие вина
Б-шампанское и игристые вина, ликёры, десертные вина
В-белые столовые и полусухие вина
10. К блюдам из птицы можно порекомендовать….
А- шампанское и игристые вина
Б- красные столовые сухие и полусухие вина
В- белые столовые и полусухие вина

Тема 1.3. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.
Перечень вопросов для устного опроса
1. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
2. Какие Вы знаете методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.
3. С чем связана специфика употребления мяса в Индии?
4. Почему туристам, что из Китая, что из Кореи не рекомендуются подавать молочные продукты и блюда из них?
5. Что составляет основу японской кухни?
6. Как влияет обработки на качество готовой продукции.
7. Расскажите о принципах сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
8. Расскажите Классификация и ассортимент соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству.
9. Какие современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
10. Охарактеризуйте ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Какие существуют основные виды приемов?
2. Какие приемы в международной практике относятся к наиболее почетным
3. Дайте характеристику приемов «бокал шампанского» и «бокал вина с сыром».
4. Охарактеризуйте особенности организации приема «журфикс».
5. Охарактеризуйте особенности организации приема «барбекю».
6. Как оформляется заказ на банкет?
7. Что включает организационная подготовка к проведению банкета?
8. Какая из африканских кухонь наиболее схожа с французской, испанской и итальянской, а какая – с кухней стран Ближнего Востока?
9. Что наиболее характерно для американской и канадской кухни?
10. Почему туристам из латинской Америки (Аргентина, Бразилия, Мексика, Колумбия, Уругвай) не рекомендуется подавать блюда с майонезом и сметаной?
Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

1. Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной:
А- семга
Б- осетр
В- сиг
2. Один из видов тепловой обработки мяса:
А- варка
Б- замораживание
В- вымачивание
3. Какой корнеплод содержит каротин:
А- морковь
Б- редька
В- сельдерей
4. В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на :

В-виды
5. Вкус – это ……возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов и определяемых качественно и количественно (чуть сладкий, очень сладкий).
чувство
6. К сложным холодным блюдам, из птицы и рыбы лучше подходит:
А-красное вино
Б-крепленое вино
В-бренди
Г-белое вино
Д-шампанское
7. Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:
А-вино
Б-уксус
В-горчица
Г-перец
8. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:
А-маринованные
Б-заливные
В-паштеты
Г-фаршированные
9. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:
А-паштет из курицы, чахохбили, рагу
Б-цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы
В-котлеты пожарские, паштет из курицы, птица по- столичному
Г-паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки
10 К методам приготовления сложных закусок относятся:
А-варка, жарка, запекание
Б-маринование, насаживание на шпажки, взбивание
В-маринование, тушение, бланширование
Г-пассерование, взбивание, варка

Отчет по практическому занятию. форма контроля реферат
1. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
2. Теория и технология кулинарного декора блюд.
3. Кулинарное использование новых видов сырья.
4. Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции .
5.Блюда французской кухни в ресторанном сервисе.
6. Блюда итальянской кухни в ресторанном сервисе.
7. Блюда немецкой кухни в ресторанном сервисе.
8. Блюда английской кухни в ресторанном сервисе.
9. Блюда русской национальной кухни в ресторанном сервисе.
10. Блюда стран АТР в ресторанном сервисе

Тема 1.4. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни.
Перечень вопросов для устного опроса
1. Охарактеризуйте масляные соусы.
2. В чем особенности их производства и подачи соусов?
3. Дайте рекомендации к производству и использованию маринада.
4. В чем особенность производства соуса майонез?
5. Классифицируйте и охарактеризуйте вторых горячие блюда.
6. Какие требования, предъявляются к декорированию блюд повседневной кухни и блюд банкетного исполнения?
7. Дайте характеристику мясу и мясопродуктам как пищевому сырью.
8. Обоснуйте выбор способа тепловой обработки мяса в зависимости от вида крупнокускового полуфабриката.
9. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
10. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Назовите правила жарки мяса крупным и порционным куском.
2. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?
3. Каковы правила нарезки мяса после варки и обжаривания крупным куском?
4. Назовите известные блюда европейской ресторанной кухни, которые готовят из вырезки говядины.
5. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.
6. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
7. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?
8. Назовите формы нарезки овощей, используемые в ресторанной практике.
9. Назовите знаменитые русские национальные мучные кулинарные изделия.
10. Каковы правила приготовления и особенности подачи «пасты»?

1. К острым и соленым холодным закускам рекомендуется подавать….
А- красные столовые сухие и полусухие вина
Б-коньяки, херес, портвейн
В-водку и горькие настойки
2. Какие блюда располагаются в самом начале меню:
А-закуски
Б-напитки
В-основные блюда
Г-фирменные
3. Отличительной чертой ресторана как типа предприятия питания является:
А-индивидуальный подход к клиенту
Б-высокий уровень обслуживания
В-организация качественного питания
4. Назовите ассортимент мясных гастрономических продуктов.
А- колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный
Б- ветчина, говядина, буженина
В- колбаса, ветчина, сосиски
Г- сосиски, сардельки, хинкали
5. Назовите редкие овощи для приготовления сложных холодных блюд:
А- бамия, кабачки, картофель
Б- бамия, артишоки, физалис
В- лук-парей, цуккини, тыква
Г- савойская капуста, картофель, морковь
6. У какого продукта название происходит от способа производства:
А- картофель
Б- сыр
В- мясо
Г- колбаса
7. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
А-рассольник московский, борщ московский, солянка мясная;
Б-борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями;
В-рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой.
8. Выберите правильную форму нарезки картофеля "фри":
А-кубиками;
Б-кружочками;
В-брусочками.
9.Сложное блюдо антрекот готовят из:
А-частей задней ноги;
Б-толстого края спинной части;
В-шейной части;
10.Для приготовления фондю сыр:
А-жарят
Б-запекают
В-расплавляют

Раздел 2.
Тема 2.1. Ресторанный дизайн блюд. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы.
Перечень вопросов для устного опроса

1. Что означает профессиональный фуд-дизайн.
2. Что такое карвинг, применение карвинга
3. Что означает Фуд-арт и где применяют фуд-арт
4. Какой город стал мировым центром распространения пряностей после падения Римской Империи?
5. Какую пряность используют в кондитерском производстве?
6. Какой вид пряностей окрашивает продукты в желтый цвет?
7. Какие основные виды горчицы используются в кулинарии?
8. Какое общее название, означающее "растертый", у пряностей в Швеции?
9. Какой состав имеет уорчестерская смесь?
10. При какой относительной влажности воздуха нужно хранить пряности?

Перечень вопросов для самоподготовки

1. На какие 2 группы подразделяют специи и пряности согласно классификации В.В. Похлебкина?
2. В каком году в Англии стала известна ваниль?
3. Какие иные названия носит специя асафетида?
4. Сколько компонентов входит в Сиамскую смесь?
5. Какое растение именуется Имеретинским шафраном?
6. Какой вид пряностей представляет собой нераспустившиеся почки деревьев?
7. Какая единственная приправа относится к группе минеральных?

8. В каком году возникла эстетика как термин?
9. Что такое композиция, перечислите формы композиций?
10. Как усилить цвет и блеск холодных блюд и закусок?

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

1. Какой корнеплод является самым ранним?
А- морковь
Б- редис
В- хрен
Г- редька
2. Какой корнеплод содержит каротин?
А- редька
Б- свекла
В- сельдерей
Г- морковь
3.Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?
А- крахмал
Б- сахар
В- аминокислота тирозин
Г- минеральные вещества
4. Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?
А- для сохранения цвета
Б- для сохранения витаминов
В- для удаления гусениц и улиток
5. При приготовлении салатов следует:
А-соединять холодные и горячие овощи
Б-использовать сильно разваренные овощи
В-учитывать время варки овощей
6.Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»
А-соломка
Б-кубик
В-брусочек
7.Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась неоднородной с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?
А-протереть через сито
Б-снять с реализации
В-пропустить повторно через мясорубку
Г-положить в холодильник для стабилизации
8.Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и
использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
А-посыпать сахаром
Б-бланшировать
В-хранить в подкисленной воде
9.Почему овощи нельзя переваривать для салатов?
А-снижается санитарное состояние
Б-увеличивается потеря массы и витаминов;
В-при последующем нарезании овощи крошатся.
10.С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
А-для улучшения вкуса
Б-для сохранения витаминов и минеральных веществ
В-чтобы свекла не окрашивала другие овощи

Отчет по практическому занятию. форма контроля реферат
1. Блюда Закавказья в ресторанном сервисе, специи и пряности.
2. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.
3. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанной кухне
4. Национальные традиции французской кухни в использовании пряностей и ароматизаторов.
5. Специи и ароматизаторы и какова их роль в формировании вкуса блюд
6. Национальные традиции китайской кухни в использовании пряностей и приправ.
7. Традиции американской кухни в использовании ароматизаторов.
8. Национальные традиции грузинской кухни в использовании пряностей и приправ.
9. Ресторанный дизайн блюд во Франции
10. Национальные традиции итальянской кухни в использовании пряностей и приправ.

Тема 2.2. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.
Перечень вопросов для устного опроса
1. Каковы правила подачи икры зернистой и паюсной?
2. Что такое салат-коктейль и в чем его подают? Как подают бутерброды?
3. Что относится к горячим закускам и в чем их подают?

4. В чем отличие холодных блюд от закусок?
5. Каков порядок расположения холодных блюд и закусок в меню?
6. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
7. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?
8. В чем особенность приготовления и подачи «салата-коктейля»?
9. Назовите способы производства салатов, применяемые в кулинарной практике.
10. Охарактеризуйте банкетные закуски.

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?
2. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).
3. Назовите способы и приемы, относящиеся к первичной обработке продуктов.
4. Назовите формы нарезки продуктов. Какого их влияние на качество и внешний вид готового блюда?
5. Как влияют способы обработки продуктов на качество готовых блюд?
6. Укажите отличия температурных режимов жарки продуктов различными способами.
7. Назовите критерии готовности продуктов при варке, жарке, тушении и запекании.
8. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.
9. Как влияют способы обработки продуктов на качество готовых блюд?
10. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Что из перечисленного не является бутербродом…
А- Сэндвичи
Б-Канапе
В-Тарталетки
2. Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались…
А-Перец
Б- Соль
В-Масло
Г- Спирт
3. Срок хранения диетических яиц составляет...
А- до 7 дней
Б- до 30 дней
В- свыше 30 дней
4. По способу приготовления бутерброды могут быть…
А-сложные
Б-комбинированные;
В-одинарные;
Г-закусочные;
5. Почему холодные закуски подают в начале приема пищи…
А-Возбуждают аппетит
Б-Стимулируют деятельность пищеварительных желез
В-Чтобы они не нагревались
6. Какие продукты следует исключить из рыбного ассорти…
А-Семга соленая.
Б-Севрюга отварная.
В-Шпроты.
Г-Икра паюсная.
Д-Рыба жареная под маринадом
7. Срок хранения мяса заливного, холодца…
А-24 часа;
Б-6 часов;
В-12 часов.
8. Температура подачи холодных блюд и закусок…
А-0°С.
Б-12 °С.
В-20 °С.
Г-5 °С.
9. Срок хранения бутербродов…
А-6 часов
Б-30 минут
В-2 часов
Г-1 час
10. Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение…
А-2 часов
Б- 15 минут
В- 1 часа
Г-30 минут

Тема 2.3. Ассортимент супов и соусов ресторанной кухни.
Перечень вопросов для устного опроса
1. Назовите принципы классификации супов.
2. Дайте характеристику заправочным супам.
3. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
4. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.
5. Перечислите стабилизаторы консистенции пюреобразных супов.
6. Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.
7. Что такое: основные и производные соусы, классические и быстрые соусы?
8. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса красного основного.
9. Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.
10. Каковы требования к качеству соусов?

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.
2. В чем особенность производства суточных щей?
3. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников. В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
4. Дайте характеристику прозрачным супам.
5. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
6. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?
7. Составьте общую технологическую схему супа-пюре.
8. В чем заключается особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
9. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса белого основного.
10. Охарактеризуйте молочные и сметанные соусы.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Производный соуса красного:
А- томатный
Б- голландский
В- луковый
2. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?
А-Холодный цех
В-Кулинарный цех
С- Горячий цех
Д-Все ответы верны
3. Какова консистенция сложных супов-кремов?
А- густая
Б- кремообразная
В- жидкая
4. Чем можно заменить сметану в салате витаминный?
А-растительным маслом
Б-салатной заправкой
В-майонезом
5. Какой соус рекомендовано подавать к заливной рыбе?
А-соус хрен с уксусом
Б-сметанный
В-соус хрен
Г-мадера
6. Какое мясо используется для супа харчо?
А- Свинина
Б- Баранина
В- Говядина
Г- Курятина
7. Для приготовления ботвиньи используется ботва..
А- морковная
Б- свекольная
В- картофельная
8. Производный соуса белого
А - паровой;
Б - луковый;
В - сухарный.
9. Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.
А - польский;
Б - майонез;
В - заправка салатная.
10. Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?
А - красных;
Б - белых;
В - сметанных.

Отчет по практическому занятию. форма контроля реферат
1. Легендарные соусы французской кухни.
2. Знаменитые супы французской кухни
3. Технология приготовления супов пюре.
4. Роль и значение соусов в ресторанной культуре питания.
5. Технология приготовления «быстрых» соусов.
6. Суп – как основное обеденное блюдо ресторанной кухни.
7. Знаменитые супы европейской кухни
8. Роль и значение первых блюд в ресторанной культуре питания.
9. Технология приготовления заправочных супов.
10. Технология приготовления холодных супов.

Тема 2.4. Характеристика и классификация вторых блюд.
Перечень вопросов для устного опроса
1. Классифицируйте и охарактеризуйте вторых горячие блюда.
2. Какие требования, предъявляются к декорированию блюд повседневной кухни и блюд банкетного исполнения?
3. Дайте характеристику мясу и мясопродуктам как пищевому сырью.
4. Обоснуйте выбор способа тепловой обработки мяса в зависимости от вида крупнокускового полуфабриката.
5. Назовите правила жарки мяса крупным и порционным куском.
6. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?
7. Каковы правила нарезки мяса после варки и обжаривания крупным куском?
8. Назовите известные блюда европейской ресторанной кухни, которые готовят из вырезки говядины.
9. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.
10. Дайте характеристику следующим продуктам из мяса: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, шницель, ромштекс, гуляш, бефстроганов, рагу, плов, шашлык, котлета натуральная.

Перечень вопросов для самоподготовки
1. В чем отличия технологии приготовления натурально-рубленной и котлетной масс из мяса?
2. Перечислите блюда из котлетной массы.
3. Как используют птицу и дичь в ресторанной кухне? Перечислите знаменитые блюда.
4. Какого кулинарное использование различного рыбного сырья?
5. В чем особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом?
6. На какие полуфабрикаты можно разделить рыбную тушку?
7. Назовите отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.
8. Каковы правила нарезки рыбы для варки, жарения?
9. Какие блюда готовят из рыбной котлетной массы?
10. Перечислите наиболее известные блюда в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование

1. Основной способ приготовления креветок…
А-варка
Б-припускание;
В-жарка.
2. Креветки относятся к отряду...
А-позвоночных
Б-беспозвоночных
В-головоногих
3. Какая самая деликатесная часть осьминога…
А-кожа
Б-щупальца
В-голова
4. При пластовании рыбы обязательно ли снимать кожу…
А-Нет
Б-Да
В-Иногда
5. Сколько степеней прожарки имеет Ростбиф
А-3
Б-6
В-1
6. Курица галантин это ....
А-заливное
Б-запеченная целая тушка курицы под маринадом
В-отварное филе под белым соусом
7. Что означает термин карбование?
А-ошпаривание кипятком
Б-надрезание продукта
В-мелкая шинковка овощей
8. Какую форму нарезки используют для приготовления "жульена" из птицы

А-кубик
Б-соломка
В-слайсы
9. Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:
А-поджарка;
Б-бифштекс;
В-азу;
Г- лангеты.
10. Бэн Мари это…..
А-метод приготовление на водяной бане(пару)
Б-жарка в сковороде Вок
В-способ нарезки морепродуктов
Г-способ приготовления с помощью азота

Отчет по практическому занятию. форма контроля реферат
1. Бефстроганов. История происхождения, особенности технологии, причины популярности.
2. Гусиная печень «фу-а-гра» – деликатесное блюдо ресторанной кухни.
3. Характеристика фондю. Антология рецептур.
4. Принципы и методы гарнирования блюд в отечественной и зарубежной кулинарной практике.
5. Горячие закуски как визитная карточка ресторанного меню.
6. Фюме и консоме. Особенности технологий и кулинарное использование.
7. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне.
8. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанной кухне.
9. Стейк. История происхождения, особенности технологии, причины популярности.
10. Использование морепродуктов в ресторанных кухнях мира.

Тема 2.5. Технология приготовления сладких блюд.

Перечень вопросов для самоподготовки
1. Какова классификация сладких блюд?
2. Назовите порядок операций при изготовлении желе и мусса.
3. Каковы правила производства раствора желатина для сладких блюд?
4. Какую посуду и приборы используют при подаче к столу натуральных ягод и фруктов?
5. Воспроизведите технологическую схему производства самбука.
6. Воспроизведите технологическую схему сметанного крема.
7. Каковы требования к качеству замороженных сладких блюд?
8. Перечислите сладкие блюда, входящие в группу горячих.
9. В чем особенности производства и подачи пудинга и суфле?
10. Назовите знаменитые русские национальные сладкие блюда, дайте характеристику.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Чем отличается приготовление пудинга от запеканки…
А-способом тепловой обработки
Б-введением взбитых белков, орехов, ванилина, изюма, цукатов
В-формой изделия
2. Каким слоем выкладывают подготовленную творожную массу для запеканки…
А-1...2 см
Б-3...4 см
В-4...5 см

3. «Наполеон» - это торт…
А- слоеный
Б- бисквитный
В- Песочный
4. Гурьевскую кашу не сваришь без…
А- манки
Б- пшена
В- гречки
5. Топинамбур – это очень полезный…
А- фрукт
Б- корнеплод
В- злак
6. Какое из этих слов то же, что и коврига?
А- Батон
Б- Буханка
В- Каравай
7. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?
А- суфле;
Б- самбук;

В- мусс;
Г- кисель.
8. Из песочного теста готовят:
А- вареники;
Б- пельмени;
В- оладьи;
Г- печенье;
9. Мозаичное желе - это….
А- застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
Б- желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
В- желе из нескольких слоев;
Г- желе одноцветное в формочках с украшениями.
10. Чем отличается мусс от желе?
А- добавляются желтки и растираются;
Б- добавляются белки и взбивается;
В- взбивается охлажденный сироп с желатином;
Г- взбивается охлажденный сироп со сливками.

Тема 2.6. Холодные, горячие и смешанные напитки.
Перечень вопросов для самоподготовки
1. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
2. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
3. Охарактеризуйте горячие напитки.
4. Назовите правила заваривания и подачи чая.
5. Назовите национальные способы подачи кофе.
6. Воспроизведите технологию приготовления какао, перечислите ресторанные виды подачи какао.
7.Воспроизведите технологию приготовления шоколада, каковы требования к качеству?
8. При какой температуре подаются основные алкогольные и безалкогольные напитки?
9. Назовите правила и температуру подачи холодных напитков.
10. Назовите правила и температуру подачи горячих напитков.

Отчет по практическому занятию. форма контроля тестирование
1. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту – это:
А-Хостес
Б-Официант
В-Бармен
Г-Сомелье
2. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах:
А-От репутации
Б-От класса
В-От бармена
Г-От управляющего
3. Какой алкогольный напиток делают из яблок…
А-Сакэ
Б- Брэнди
В-Сидр
4. Очень полезный кисель из чего:
А- Из овса («Геркулеса»)
Б- Из яблок
В- Из клюквы
5. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
А- подбирают по цвету
Б- подбирают по вкусу и аромату
В- подбирают с одинаковым сроком варки
6. Какие вещества, содержатся в чае?
А- красящие
Б- дубильные
В- кофеин
7. Что придает аромат чаю?
А- дубильные вещества
Б- эфирные масла
В- экстрактивные вещества
8. Что следует добавить в колу, что бы сделать ее более тонизирующей?
А- сахарный сироп
Б-лимонный сок
В- ангостуру
Г- греннадин
9. Не используется для приготовления фрозен коктейлей:
А-манго

Б-клубника
В-мандарин
Г-банан
10. До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?
А-до 20 С
Б- до 16 С
В- до 180 С, но предварительно откупорить
Г-не следует нагревать.

**6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.**

ПКС-1:
Перечень вопросов к экзамену 6 семестр
Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Что представляют собой блюда ресторанной кухни?
2. Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
3. Назовите виды пищевого сырья, используемые в ресторане.
5. Дайте определение понятиям: сырье, полуфабрикат, готовая кулинарная продукция.
6. Что представляют собой холодная и тепловая обработка продуктов?
7. Назовите способы и приемы, относящиеся к первичной обработке продуктов.
8. Назовите формы нарезки продуктов. Какого их влияние на качество и внешний вид готового блюда?
9. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
10. Как влияют способы обработки продуктов на качество готовых блюд?
11. Укажите отличия температурных режимов жарки продуктов различными способами.
12. Назовите критерии готовности продуктов при варке, жарке, тушении и запекании.
13. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.
14. Дайте определение и характеристику следующим кулинарным понятиям: панирование, карбование, каннелирование, отбивание, льезон, кляр.
15. Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Охарактеризуйте банкетные закуски.
2. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?
3. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).
4. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
5. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников. В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
6. Дайте характеристику прозрачным супам.
7. Какую посуду и приборы используют при подаче к столу натуральных ягод и фруктов?
8. Каковы правила приготовления и особенности подачи «пасты»?
9. Какова классификация сладких блюд?
10. Как используют в ресторанной кухне морепродукты: краб, креветка, устрица, трепанг, кукумария, кальмар?
11. Какие гарниры и соусы можно порекомендовать к рыбным блюдам?
12. Охарактеризуйте крупяные кулинарные изделия, каковы требования к качеству?
13. Охарактеризуйте мучных кулинарные изделия.
14. Охарактеризуйте горячие напитки.
15. Перечислите наиболее известные блюда в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1. Разработать ассортимент горячих закусок для ресторана европейской кухни.
2. Разработать кофейную карту для ресторана
3. Разработать ассортимент первых блюд для ресторана европейской кухни
4. Разработать ассортимент закусок для рыбного ресторана.
5. Разработать ассортимент горячих и холодных супов для ресторана русской кухни.
6. Разработать ассортимент горячих и холодных напитков для ресторана.
7. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для ресторана европейской кухни.
8. Разработать ассортимент холодных и горячих наптиков для ресторана русской кухни.
9. Разработать ассортимент вторых горячих блюд для ресторана русской кухни.
10. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для рыбного ресторана.
11. Разработать ассортимент первых блюд для рыбного ресторана.
12. Разработать ассортимент вторых горячих блюд для ресторана европейской кухни.
13. Разработать ассортимент итальянской пасты для ресторана
14. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для ресторана русской кухни.
15. Разработать ассортимент вторых горячих блюд для рыбного ресторана.

Итоговый тест 6 семестр
1. К острым и соленым холодным закускам рекомендуется подавать….
А- красные столовые сухие и полусухие вина
Б- коньяки, херес, портвейн

В-водку и горькие настойки
2. Что в меню располагается в третью очередь?
А- Супы
Б-Холодные закуски
В- Вторые блюда из мяса
Г- Вторые блюда из рыбы
3. К блюдам из мяса рекомендуется подавать….
А-красные столовые сухие и полусухие вина
Б-коньяки, херес, портвейн
В-водку и горькие настойки
4. Красные столовые сухие и полусухие вина подают в…
А- в коньячных и мадерных рюмках
Б-в лафитных рюмках
В-в водочных рюмках
5. Фуа-гра это……
А- паштет из печени
Б- паштет из мяса
В- паштет из сыра
6. Способы определения качества мяса:
А-по консистенции
Б-по вкусу
В-по запаху
Г-по виду
7. Содержание жира в рыбе влияет на вкусовые качества и ее:
А- химическую ценность
Б- вес
В- пищевую ценность
Г-состав
8. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
А- припускание
Б- сортировка
В- бланширование
Г- пассерование
9. Slow Food – характеризуется…
а. тщательной кулинарной обработкой сырья, большим количеством блюд из мяса и рыбы, воспитанием изысканного вкуса у клиентов
б. широким применением тепловой обработки сырья, большим количеством блюд из морепродуктов и нерыбного морского сырья, воспитанием изысканного вкуса у клиентов
в. тщательной кулинарной обработкой сырья, малым содержанием специй и соли в блюдах, воспитанием культуры питания у потребителя
г. минимальной кулинарной обработкой сырья, большим количеством блюд из овощей и фруктов, воспитанием изысканного вкуса у клиентов
10. Какое мясо используется для супа харчо…
А- Свинина
Б-Баранина
В- Говядина
Г- Курятина
11. Способы определения свежести рыбы …
А- по запаху;
Б- по вкусу,
В- по характеру слизи на поверхности рыбы.
12. Выберите вид тепловой обработки мяса…
А- вымачивание
Б-замораживание
В- тушение
13. Способы определения качества мяса…
А- по вкусу,
Б- по запаху;
В- по консистенции.
14. На классы подразделяются следующие типы предприятий питания
А- бары и пабы
Б- рестораны и гастропабы
В- бары и рестораныг
Г- кафе и рестораны
15. Что добавляют в творог для улучшения аромата…
А-тертую цедру
Б-сахар
В- муку
Г- сливки

ПКС-1
Перечень вопросов к экзамену 7 семестр

1. В чем особенность производства суточных щей?
2. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников. В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
3. Дайте характеристику прозрачным супам.
4. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
5. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?
6. Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.
7. Дайте определение понятий: пряности, приправы, специи и ароматизаторы.
8. Как классифицируются пряности, приправы, специи и ароматизаторы и какова их роль в формировании вкуса блюд?
9. Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.
10. Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.
Назовите основные принципы подбора соусов к блюдам.
11. Каковы требования к качеству соусов?
12. Классифицируйте и охарактеризуйте вторых горячие блюда.
13. Какие требования, предъявляются к декорированию блюд повседневной кухни и блюд банкетного исполнения?
14. Дайте характеристику мясу и мясопродуктам как пищевому сырью.
15. Обоснуйте выбор способа тепловой обработки мяса в зависимости от вида крупнокускового полуфабриката.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Назовите правила жарки мяса крупным и порционным куском.
2. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?
3. Каковы правила нарезки мяса после варки и обжаривания крупным куском?
4. Назовите известные блюда европейской ресторанной кухни, которые готовят из вырезки говядины.
5. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.
Как используют птицу и дичь в ресторанной кухне? Перечислите знаменитые блюда.
6. Какого кулинарное использование различного рыбного сырья?
7. В чем особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом?
8. На какие полуфабрикаты можно разделить рыбную тушку?
9. Назовите отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.
Назовите порядок операций при изготовлении желе и мусса.
10. Каковы правила производства раствора желатина для сладких блюд?
11. Какую посуду и приборы используют при подаче к столу натуральных ягод и фруктов?
12. Назовите национальные способы подачи кофе.
13. Перечислить способы тепловой обработки яиц.
14. Назвать время варки яиц «в мешочек», «всмятку», «в крутую»?
15. В чем разница между смешанным и фаршированным омлетом?

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Составьте технологическую схемы приготовления заправочных супов. прозрачных
2. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.
3. Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.
4. Составьте общую технологическую схему супа-пюре.
5. Воспроизведите технологию приготовления какао и шоколада, каковы требования к качеству?
6. Составьте технологическую схему приготовления безалкогольного коктейля.
7. Составьте технологическую схему вторых блюд из морепродуктов
8. Составьте технологическую схему приготовления холодных блюд
9. Воспроизведите технологическую схему сметанного крема.
10. Воспроизведите технологическую схему производства самбука.
11. Составьте технологическую схему на тыквенный крем-суп
12. Составьте технологическую схему приготовления безалкогольных напитков
13. Составьте технологическую схему производства соуса белого.
14. Составьте технологическую карту и рассчитайте энергетическую ценность блюда из ресторанного меню
15. Составьте технологическую схему приготовления устричного соуса

Итоговый тест 7 семестр
1. Мясные котлеты с начинкой – это…
А- котлета отбивная;
Б-зразы;
В- шницель;
Г- рагу;
Д-антрекот.
2. Выбери правильную температуру подачи горячих закусок составляет:
А-70-75 С
Б-75-80 С
В-80-85 С
Г-85-90С
3. Для пассирования овощей надо взять жира:
А-50%
Б-100%

В-10-15%
Г-5%
4. Для приготовления каких блюд, можно использовать меланж
А-яичница-глазунья
Б-яичница с гарниром
В-омлет
Г-все выше перечисленное
5. Для чего нарезают картофель соломкой:
А-для супов
Б-для жарки во фритюре
В-для жарки основным способом
Г-для тушения
6. К каким блюдам относятся люля-кебаб?
А-из рубленой массы
Б-из котлетной массы
В-к жаренным блюдам
Г-к тушеным блюдам
7. К мелкокусковым полуфабрикатам, приготавливаемым из вырезки, тонкого и толстого края относятся:
А-антрекот, бефстроганов
Б-бифштекс, лангет
В-азу, жаркое по-домашнему
Г-поджарка, гуляш
8. К порционным мясным полуфабрикатам из говядины относят:
А-лангет; антрекот; бифштекс
Б-филе; шницель
В-все ответы верные
9. Как оформляют поверхность творожной запеканки?
А-делают рельефный рисунок
Б-посыпают цукатами
В-смазывают сметаной
Г-посыпают сыром
10. Какое блюдо относится к мясу, жаренному крупным куском?
А-лангет
Б-антрекот
В-ростбиф
Г-ромштекс
11. По набору продуктов определить полуфабрикат: мелкие куски баранины, маринованные вместе с почками и нанизанные на шпажки:
А-шашлык по-кавказски
Б-шашлык по-карски
В-шашлык по-московски
Г-шашлык европейский
12. При какой температуре готовят сырники?
А-150-170 оС
Б-160 оС
В-120 оС
Г-110 оС
13. При отпуске бифштекса с яйцом, яйцо кладут:
А-рядом с бифштексом
Б-на бифштекс
В-на отдельную тарелку
Г-под бифштекс
14. С каким соусом хорошо сочетается отварное мясо говядины и свинины?
А-белым
Б-красным
В-сметанным
Г-молочным
15. Температура реализации горячих блюд составляет:
А-не ниже 65 ℃
Б-не выше 80 ℃
В-70 ℃
Г-85-90 ℃

**6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Учебным планом не предусмотрено

**6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:  индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;  фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;  решение задач и упражнений по образцу;  решение вариантных задач и упражнений;  решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;  проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности.  выполнение контрольных работ;  работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает:  изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);  выполнение необходимых расчетов и экспериментов;  оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;  по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно
данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует
предложить к обсуждению следующие вопросы.

• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть

несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|---|---|
| **7.1. Рекомендуемая литература** | |
| **7.1.1. Основная литература** | |
| Л.1.1 | Черевко А.И., Михайлов В.М., Новикова Е.В., Балацкая Н.Ю., Варыпаева Л.М., Давыдова О.Ю., Каленик К.В., Кононенко Т.П., Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Федак В.И., Черевко А.И., Михайлов В.М. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]:Энциклопедия. - Москва: КноРус, 2024. - 176 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950613 |
| Л.1.2 | Чернова Е. В., Баженова Т. С., Котова Н. П. Ресторанное дело [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. - 260 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598739 |
| Л.1.3 | Черевко А.И., Михайлов В.М., Новикова Е.В., Балацкая Н.Ю., Варыпаева Л.М., Давыдова О.Ю., Каленик К.В., Кононенко Т.П., Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Федак В.И., Черевко А.И., Михайлов В.М. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]:Справочник. - Москва: КноРус, 2019. - 176 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950130 |
| Л.1.4 | Кацерикова Н. В., Шишкина Н. В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2010. - 332 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509 |
| Л.1.5 | Лунгу И. Н., Пушина Н. В. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 104 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/327155 |
| Л.1.6 | Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Функциональное питание [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/292997 |
| Л.1.7 | Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2022. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/943632 |
| Л.1.8 | Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206630 |
| **7.1.2. Дополнительная литература** | |
| Л.2.1 | Алексеева Н. П., Протуренко В. И. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: ФЛИНТА, 2017. - 328 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70361 |

| | |
|---|---|
| Л.2.2 | Крюков Р. В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]:курс лекций. - Москва: А-Приор, 2009. - 107 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369 |
| **7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства** | |
| 7.2.1 | Microsoft Windows 10 |
| 7.2.2 | Kaspersky Endpoint Security |
| 7.2.3 | Microsoft Office 2013 Standard |
| 7.2.4 | Информационно-поисковая правовая справочная система «Гарант» |
| **7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет** | |
| 7.3.1 | Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/ |
| 7.3.2 | Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/ |
| 7.3.3 | Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/ |
| 7.3.4 | ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/ |
| 7.3.5 | Университетская информационная система "РОССИЯ". Режим доступа: https://uisrussia.msu.ru/ |
| 7.3.6 | Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/ |
| 7.3.7 | Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/ |
| 7.3.8 | Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/ |
| 7.3.9 | База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/ |
| 7.3.10 | Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/ |
| 7.3.11 | "Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/ |

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|---|---|
| 8.1 | Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600. |
| 8.2 | Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса) |

## 9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Индустрия питания и товарная экспертиза**

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Индустрия питания и товарная экспертиза**

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А. _____

==========

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Индустрия питания и товарная экспертиза**

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Индустрия питания и товарная экспертиза**

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А. _____

==========

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Индустрия питания и товарная экспертиза**

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Индустрия питания и товарная экспертиза**

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А. _____

==========

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

**Индустрия питания и товарная экспертиза**

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

**Индустрия питания и товарная экспертиза**

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А. _____