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)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
Г.В. Павлятенко
«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.12 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ
Технология производства продукции питания

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:	2026
Общая трудоемкость:	216 часов/6 з.е.

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Щербак Наталья Александровна

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Технология производства продукции питания"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 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),

Руководитель ОПОП
_ канд.техн.наук доц. Щербак Наталья Александровна



Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович



СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины «Технология производства продукции питания» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

1.2. Задачи:

Задачами дисциплины являются:
- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно -управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

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

Цикл (раздел) ОП: "Технология производства продукции питания"

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Организационно-управленческая практика	4	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК -8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	12	12	12	12
В том числе электрон.	29	29	29	29
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	187	187	187	187
Часы на контроль	13	13	13	13
Итого	216	216	216	216

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 3 курс

Зачёт 3 курс

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

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

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часы	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания						
1.1	**Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов; хранение и транспортирование полуфабрикатов; реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий. Знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. /Лек/**	3	1	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.
1.2	**Практическая работа № 1 «Принципы производства кулинарной продукции» Уметь:- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе

	стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; Владеть: - навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; **/Пр/**						
1.3	**Тема: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.** **Знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь:- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом**	3	4	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке

	обеспечении и пр.; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; Владеть: - навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; /Ср/						
	Раздел 2.Тема 2. Классификация продукции общественного питания						
2.1	**Тема 2. Классификация продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Знать: классификацию продукции общественного питания; /Лек/**	3	1	0	0	ОПК-4.1	устный опрос
2.2	**Практическая работа № 2 «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания». Уметь: работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технологии; Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
2.3	**Тема 2: Классификация продукции общественного питания Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции.**	3	6	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	Сборники рецептур. Технико-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. **Знать: классификацию продукции общественного питания;** **Уметь: работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технологии;** **Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий.** **/Ср/**						
	Раздел 3.Тема 3. «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов»						
3.1	**Практическая работа № 3 "Полуфабрикаты из овощей"** **уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов;** **владеть: навыками составления рецептур блюд. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
3.2	**Тема 3. «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов» Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.** **знать: основные способы обработки овощей и приготовления полуфабрикатов;** **уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов;** **владеть: навыками составления рецептур блюд.** **/Ср/**	3	6	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 4.Тема 4. «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»						
4.1	**Тема 4: «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов». Практическая работа №4.**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.

	Механическая обработка рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбного сырья. **Уметь: составлять рецептуры на рыбные полуфабрикаты:** **Владеть: механической обработкой рыбы и нерыбного водного сырья; составлять рецептуры полуфабрикатов.** **/Пр/**						
4.2	**Тема 4. «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»** **Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. /Ср/**	3	18	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 5.Тема 5 Технология супов и соусов						
5.1	**Тема 5. Технология супов и соусов. Практическая работа №5:«Технология приготовления супов и соусов»** **Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;** **Владеть: навыками технологических процессов производства супов и соусов. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
5.2	**Тема 5. Технология супов и соусов. Содержание: Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.** **Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации**	3	18	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Владеть: навыками технологических процессов производства супов и соусов. /Ср/						
	Раздел 6.Тема 6 «Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов»						
6.1	**Тема 6: Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Практическая работа №6: «Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и их тепловая обработка» Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи; /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
6.2	**Тема 6: Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Содержание: Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.**	3	18	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	Знать: технологию производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания из сырья мяса птицы, дичи; принципы организации производства полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи; /Ср/						
	Раздел 7.Тема 7 «Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов»						
7.1	**Тема 7. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов. Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. /Ср/**	3	18	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 8.Зачет						
8.1	**Проведение зачета. Знать: - технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ; - принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;**	3	4	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к зачету. Тестирование.

	медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. **Уметь:** **- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;** **- составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг;** **Владеть:** **- навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач;** **- основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции;** **/Зачёт/**						
	Раздел 9.Тема 8 «Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов»						
9.1	**Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов.** **Практическая работа №8: "Блюда из картофеля, овощей и грибов"** **Уметь: работать со сборниками рецептур; рассчитывать питательную и энергетическую ценность блюд;**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.

	Владеть: методикой производства кулинарных блюд из картофеля, овощей, грибов. /Пр/						
9.2	**Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. /Ср/**	3	2	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 10.Тема 9 «Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий»						
10.1	**Тема 9: «Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий» Содержание: Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке круп, бобовых и макаронных изделий; /Лек/**	3	2	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.
10.2	**Тема 9. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №9:«Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога» Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
10.3	**Тема 9: «Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий» Содержание: Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке круп, бобовых и макаронных изделий; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Ср/**	3	2	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	Раздел 11.Тема 10 «Технология приготовления блюд из мяса»						
11.1	**Тема 10: Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа №10«Блюда из мяса».** **Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из мяса; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из мяса. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
11.2	**Тема 10: «Технология приготовления блюд из мяса» Содержание: Ассортимент блюд из мяса. Технологические приемы приготовления блюд из мяса. Процессы, происходящие в результате тепловой обработки. Знать: процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из мяса; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из мяса. /Ср/**	3	15	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 12.Тема 11 «Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков»						
12.1	**Тема 11: «Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков». Практическая работа №11: Технология производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, раков.** **Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и раков. Владеть: методами производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, раков. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
12.2	**Тема 11: Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Содержание: Ассортимент кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и ракообразных. Технология приготовления кулинарных блюд.** **Знать: процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке рыбы, морепродуктов и раков;** **Уметь: работать с нормативной**	3	20	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и раков; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков. /Ср/						
	Раздел 13.Тема 12 «Холодные блюда и закуски»						
13.1	**Тема 12: Холодные блюда и закуски. Практическая работа №12:«Технология приготовления холодных блюд» уметь: работать с нормативной документацией по приготовлению холодных блюд и закусок; владеть: методикой составления рецептур; умениями использовать сборник рецептур; /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
13.2	**Тема 12: Холодные блюда и закуски. Содержание: Ассортимент холодных блюд и закусок. Классификация. Основные технологические приемы приготовления блюд и закусок. Знать: ассортимент и классификацию холодных блюд и закусок; уметь: работать с нормативной документацией по приготовлению холодных блюд и закусок; владеть: методикой составления рецептур; умениями использовать сборник рецептур; /Ср/**	3	20	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 14.Тема 13 «Сладкие блюда и напитки»						
14.1	**Тема 13: «Сладкие блюда и напитки». Практическая работа №13: Технология приготовления сладких блюд и напитков. уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; владеть: знаниями в области составления рецептур сладких блюд и напитков. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
14.2	**Тема 13: «Сладкие блюда и напитки». Содержание: Ассортимент сладких блюд. Классификация. Технология приготовления сладких блюд и напитков. знать: основные виды сладких блюд и напитков и техники их**	3	20	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	приготовления; уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; владеть: знаниями в области составления рецептур сладких блюд и напитков. /Ср/						
	Раздел 15.Тема 14 «Технология мучных кондитерских изделий и блюд»						
15.1	**Тема 14. Технология мучных блюд и кондитерских изделий.** **Содержание: Ассортимент мучных блюд и кондитерских изделий.Технология приготовления мучных блюд. Технология приготовления кондитерских изделий. знать: технологию мучных блюд и кондитерских изделий;** **уметь: демонстрировать на практике приготовление мучных блюд и кондитерских изделий; владеть: навыками составления рецептур мучных блюд и кондитерских изделий. /Ср/**	3	20	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 16.Экзамен						
16.1	**ОПК-4.1 Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. ОПК-4.3 Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач /Экзамен/**	3	9	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к экзамену. Итоговое тестирование.

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Изучение и применение на практике креативных технологий

Обучение студентов креативным технологиям генерации идей проектов (технологии "RAM-проводник","фокальные объекты", "Q-сортировки", "корабельный совет", "метод малельких человечков" и др.)

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

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)

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

Проблемно-развивающая технология

Основанная на создании научной проблемной ситуации, при решении которой учащиеся получают новые учебные знания, овладевают умениями и навыками практической деятельности

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

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 научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных 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, 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 уровней их сформированности

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Недостаточный уровень:

Знает технологии общественного питания;

Умеет разрабатывать технологические процессы;

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов;

Пороговый уровень:

Знает технологии оказания услуг общественного питания;

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания;

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания;

Продвинутый уровень:

Знает технологии производства продукции общественного питания;

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов);

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

Высокий уровень:

Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ;

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач ;

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

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

6.3. Оценочные средства текущего контроля

3 семестр

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Вопросы для устного опроса:

1. Какие вы знаете типы предприятий общественного питания?
2. Какие услуги общественного питания (индустрии питания) Вы знаете?
3. Что такое технологический цикл в общественном питании?
4. Какие принципы производства кулинарной продукции вы знаете?
5. Какие требования предъявляют к реализации продукции общественного питания?
6. Какие принципы создания продукции общественного питания Вы знаете?
7. Какие способы кулинарной обработки используют в общественном питании?
8. Что такое тепловая обработка продуктов?
9. Какие современные методы тепловой обработки и охлаждения Вы знаете?

10. Что такое кейтеринг?
Тесты для контроля знаний по теме 1:
1. Какая стадия технологического процесса идёт первой?
а) Реализация готовой кулинарной продукции
б) Механическая кулинарная обработка сырья
в) Приём и хранение сырья
г) Хранение и транспортирование полуфабрикатов
2. Что включает в себя стадия приёма и хранения сырья?
а) Сортировку, мойку, нарезку продуктов
б) Проверку качества, количества и условий хранения поступившего сырья
в) Приготовление блюд и их оформление
г) Транспортировку готовых изделий в торговый зал
3. На какой стадии происходит производство полуфабрикатов?
а) На стадии приёма и хранения сырья
б) На стадии механической кулинарной обработки сырья
в) На стадии хранения и транспортирования полуфабрикатов
г) На стадии реализации готовой продукции
4. Какие операции относятся к механической кулинарной обработке сырья?
а) Варка, жарка, тушение
б) Замораживание, охлаждение
в) Сортировка, очистка, измельчение, нарезка
г) Упаковка и маркировка готовой продукции
5. Какое условие критично для стадии хранения и транспортирования полуфабрикатов?
а) Соблюдение температурного режима и сроков хранения
б) Наличие декоративного оформления
в) Быстрое приготовление блюд
г) Непосредственная подача потребителю
6. Что является основной задачей стадии реализации готовой кулинарной продукции?
а) Первичная обработка сырья
б) Обеспечение безопасности хранения полуфабрикатов
в) Продажа и подача блюд потребителю
г) Закупка сырья у поставщиков
7. На каком этапе проверяют соответствие сырья стандартам качества и безопасности?
а) При реализации готовой продукции
б) При приёме сырья
в) Во время механической обработки
г) При транспортировании полуфабрикатов
8. Какой фактор наиболее важен при хранении полуфабрикатов?
а) Освещение помещения
б) Влажность воздуха
в) Температурный режим
г) Цвет упаковки
9. Что может произойти при нарушении условий хранения полуфабрикатов?
а) Улучшение вкусовых качеств
б) Увеличение срока годности
в) Развитие патогенных микроорганизмов и порча продукции
г) Повышение питательной ценности
10. Что относится к мучным кондитерским изделиям в контексте реализации?
а) Супы и соусы
б) Пирожные, торты, печенье
в) Мясные полуфабрикаты
г) Овощные салаты

Вопросы к практической работе №1. Принципы производства кулинарной продукции.
1. В чем состоит принцип безопасности производства кулинарной продукции?
2. Как физико-химические и микробиологические показатели влияют на безопасность кулинарной продукции?
3. Что значит принцип взаимозаменяемости?
4. Что такое принцип совместимости при производстве кулинарной продукции?
5. Как примется принцип сбалансированности при производстве кулинарной продукции?
6. В чем заключается принцип рационального использования сырья и отходов?
7. В чем заключается принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции?
8. Какое значение имеет принцип сокращение времени кулинарной обработки?
9. В чем состоит принцип наилучшего использования оборудования?
10. В чем смысл наилучшего применения энергии?

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. На какой стадии определяют количество и качество поступившего сырья?
а) Хранение и транспортирование полуфабрикатов
б) Приём и хранение сырья

в) Реализация готовой продукции
г) Механическая кулинарная обработка
2. Что не входит в стадию механической кулинарной обработки сырья?
а) Очистка овощей
б) Нарезка мяса
в) Запекание в духовке
г) Измельчение ингредиентов
3. Как влияет правильная организация хранения полуфабрикатов на качество готовой продукции?
а) Ухудшает вкус
б) Снижает себестоимость без изменений качества
в) Сохраняет свежесть и безопасность сырья
г) Увеличивает время приготовления
4. Какой этап следует после производства полуфабрикатов?
а) Приём сырья
б) Хранение и транспортирование полуфабрикатов
в) Реализация готовых блюд
г) Тепловая обработка всех ингредиентов
5. Что является конечной стадией технологического процесса в предприятиях общественного питания?
а) Закупка сырья
б) Механическая обработка
в) Реализация готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий
г) Маркировка полуфабрикатов

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие виды и типы предприятий общественного питания Вы знаете?
2. Какие предприятия делят на классы общественного питания?
3. По каким признакам подразделяются предприятия общественного питания?
4. Чем отличаются неспециализированные и специализированные предприятия общественного питания?
5. Какие виды обработки кулинарной продукции Вы знаете? Перечислите.
6. Что такое качество продукции общественного питания?
7. Что такое пищевая ценность пищевой продукции?
8. Какие стадии производства пищевой продукции вы знаете?
9. Что такое контроль качества пищевой продукции?
10. Что такое предварительный, операционный, приемочный контроль?

Тема 2. Классификация продукции общественного питания
Вопросы для устного опроса:
1. Какие процессы, формирующие качество продукции общественного питания Вы знаете?
2. Что такое диффузия? Скорость диффузии. Коэффициент внутренней диффузии.
3. Что такое осмос? Понятие тургора.
4. Что такое процесс набухания? Изменение белковых и углеводных ксерогелей.
5. Что такое адгезия? Использование антиадгезивов.
6. Что такое термомассоперенос? Изменение капиллярно-пористых тел.
7. Что такое процесс изменения белков? Гидратации и дегидратация.
8. В чем заключается химическая природа и строение белков?
9. Что такое денатурация белков? Агрегирование. Деструкция белков.
10. Что такое белково-жировые эмульсии? Пенообразование.
11. Как происходит изменения углеводов? Набухание, клейстеризация, карамелизация.
12. Какие изменения в жирах происходят в процессе производства и хранения?

Тесты для контроля знаний по теме 2:
1. По виду используемого сырья продукция общественного питания может включать:
а) мясные блюда;
б) отварные блюда;
в) десерты;
г) холодные закуски.
2. К продукции, классифицируемой по способу кулинарной обработки, относится:
а) овощные салаты;
б) запечённые блюда;
в) диетические блюда;
г) горячие напитки.
3. По характеру потребления выделяют:
а) полуфабрикаты;
б) первые блюда;
в) жареные блюда;
г) рыбные блюда.

4. К продукции общественного питания по назначению НЕ относят:
а) диетические блюда;
б) детские блюда;
в) тушёные блюда;
г) вегетарианские блюда.
5. По термическому состоянию продукция может быть:
а) жидкой;
б) охлаждённой;
в) плотной;
г) рассыпчатой.
6. Выберите пример классификации по виду используемого сырья:
а) гриль-блюда;
б) молочные продукты;
в) праздничные торты;
г) порционные блюда.
7. Какой признак классификации иллюстрирует «маринованные овощи»?
а) вид сырья;
б) способ кулинарной обработки;
в) назначение;
г) консистенция.Правильный ответ: б) способ кулинарной обработки.
8. «Десерты» — это классификация продукции по:
а) термическому состоянию;
б) консистенции;
в) характеру потребления;
г) способу обработки.
9. Какое блюдо относится к диетическому назначению?
а) жирный борщ;
б) картофельное пюре с маслом;
в) паровая рыба;
г) шоколадный торт.
10. «Жидкие каши» классифицируются по:
а) виду сырья;
б) термическому состоянию;
в) консистенции;
г) назначению.

Вопросы и задания к практической работе №2. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.
1. С какой целью проводят сортирование, просеивание, перемешивание?
2. С какой целью проводят очистку продуктов?
3. Для чего проводят процесс механического измельчения?
4. В каких случаях применяю прессование?
5. В каких случаях применяют формование?
6. Как проводят дозирование?
7. Что такое панирование, фарширование, шпигование, рыхление? Чем отличаются данные процессы?
8. Чем характеризуются массообменные процессы?
9. Где в технологии встречается экстракция?
10. Как классифицируют способы нагрева?

Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 2:1. Укажите пример классификации по виду сырья:
а) тушёное мясо;
б) фруктовые салаты;
в) холодные супы;
г) праздничные пироги.
2. «Копчёная рыба» относится к классификации по:
а) назначению;
б) способу кулинарной обработки;
в) характеру потребления;
г) консистенции.
3. По характеру потребления выделяют:
а) замороженные продукты;
б) завтраки;
в) кисломолочные изделия;
г) запечённые блюда.
4. «Безглютеновые блюда» — это пример классификации по:
а) виду сырья;
б) термическому состоянию;
в) назначению;
г) консистенции.
5. «Густые соусы» классифицируются по:

а) способу обработки;
б) консистенции;
в) виду сырья;
г) характеру потребления.

Вопросы к самоподготовке:
1. Как классифицируют способы обработки сырья и продуктов?
2. Какие механические способы обработки вы знаете?
3. Какие массообменные способы вы знаете?
4. Какие термические способы вы знаете?
5. Как классифицируют способы тепловой обработки?
6. Какие химические способы обработки вы знаете?
7. Какие биохимические и микробиологические способы вы знаете?
8. Что такое электрофизические способы обработки вы знаете?
9. С какой целью проводят химическое разрыхление теста?
10. Как проходит спиртовое и молочнокислое брожение?

Тема 3. «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов»
Вопросы для устного опроса:
1. Какие технологические свойства овощей Вы знаете?
2. В чем заключается технологический процесс механической обработки овощей?
3. Как проводят механическую обработку овощей на предприятии с полным производственным циклом?
4. Какую форму нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов вы знаете?
5. Как проводят обработку хрена?
6. Как проводят обработку капустных овощей?
7. Как проводят обработку луковых овощей?
8. Как проводят обработку томатных овощей?
9. Какие особенности обработки салатных, шпинатных овощей и пряной зелени Вы знаете?
10. В чем заключается обработка бобовых и зерновых овощей?

Тестя для контроля знаний по теме 3:
1. Механическая кулинарная обработка овощей включает следующие операции (выберите правильный порядок):
а) сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка;
б) мойка, очистка, сортировка, нарезка, калибровка;
в) очистка, мойка, калибровка, сортировка, нарезка.
2. Для чего свежую капусту кладут на 15–20 минут в холодную подсолёную воду?
а) для удаления гусениц и улиток;
б) для сохранения цвета;
в) для сохранения витаминов.
3. Удлинённая прямоугольная форма нарезки картофеля называется:
а) брусочек;
б) долька;
в) кубик.
4. Какой вид нарезки используют для мелкоизмельчённой капусты?
а) рубка;
б) соломка;
в) шашечки.
5. К вспомогательным способам тепловой обработки относят:
а) варку;
б) пассерование;
в) запекание.
6. Что означает понятие «кулинарная готовность» продукта?
а) достижение требуемых органолептических свойств (вкус, цвет, запах, консистенция);
б) полное отсутствие микроорганизмов;
в) максимальная потеря питательных веществ.
7. Какой способ тепловой обработки относится к комбинированным?
а) тушение;
б) варка на пару;
в) жарка во фритюре.
8. Для предотвращения потемнения очищенного картофеля его:
а) замачивают в холодной воде;
б) посыпают солью;
в) сразу подвергают тепловой обработке.
9. К электрофизическим способам тепловой обработки относится:
а) СВЧ нагрев;
б) запекание в духовке;
в) варка в кипящей воде.
10. При построении рецептур на кулинарную продукцию учитывают:

а) нормы закладки сырья и потери при обработке;
б) только вкусовые предпочтения клиентов;
в) исключительно сезонность овощей.

Вопросы к практической работе №3. Полуфабрикаты из овощей.
1. В чем заключается механическая обработка овощей и грибов?
2. Как используют переработанные овощи?
3. В чем заключается централизованное производство овощных полуфабрикатов?
4. Как проходит производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности?
5. Какие требования применяют к качеству полуфабрикатов из овощей?
6. Как проводят обработку свежих, соленых и маринованных грибов?
7. Какие операции входят в инспекцию овощей и грибов?
8. В чем заключается фарширование овощей?
9. Как используют отходы овощей?
10. Какие полуфабрикаты из овощей и грибов вы знаете?

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?
а) горячий цех;
б) овощной цех;
в) холодный цех.
2. От чего зависит количество отходов при обработке овощей?
а) от времени года и качества сырья;
б) исключительно от сорта овощей;
в) от способа нарезки.
3. Какой метод тепловой обработки предпочтителен для приготовления диетических овощных блюд?
а) жарка основным способом;
б) варка на пару;
в) запекание с маслом.
4. Цель сортировки овощей перед обработкой:
а) удаление испорченных и нестандартных экземпляров;
б) уменьшение массы продукта;
в) ускорение процесса нарезки.
5. Пассерование овощей — это:
а) кратковременная обжарка в небольшом количестве жира для экстракции ароматических веществ;
б) варка в большом количестве воды;
в) запекание до золотистой корочки.

Вопросы к самоподготовке:
1. На какие группы подразделяются овощи?
2. Какие овощи содержат бактерицидные вещества?
3. Каким методом определяют доброкачественность овощей и грибов?
4. В каком цехе ведут обработку овощей и грибов?
5. Какую механическую кулинарную обработку корнеплодов Вы знаете?
6. Какие Вы знаете формы нарезки овощей?
7. Как проводят обработку капустных и луковых овощей?
8. Как обрабатывают плодовые овощи?
9. Как проводят обработку салатных, шпинатных, десертных овощей?
10. Какие сроки хранения для полуфабрикатов из овощей вы знаете?

Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»
Вопросы для устного опроса:
1. Как классифицируется рыбное сырье?
2. Как проводят обработку рыбного сырья?
3. Как проводят обработку рыбы с костным скелетом?
4. Как проводят разделку рыбы, используемой целиком?
5. Как проводят разделку рыбы, используемой не пластованной?
6. Как проводят разделку рыбы на филе (пластование)?
7. Как проводят разделку рыбы для фарширования?
8. Какие особенности обработки некоторых видов рыб вы знаете?
9. Как готовят полуфабрикаты?
10. Что такое комбинированные белковые продукты?

Тесты для контроля знаний по теме 4:
1.Мелкую рыбу массой до 200 г обычно используют:
а) целиком;

б) разделывают на филе;
в) нарезают порционными кусками;
г) измельчают в фарш.
2.С какой рыбы кожу снимают «чулком»?
а) камбала;
б) осётр;
в) налим;
г) треска.
3. В состав классической рыбной котлетной массы входят:
а) рыба, хлеб, соль, перец;
б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость (вода или молоко), соль, перец;
в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
г) рыба с кожей, хлеб, молоко, соль.
4. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков?
а) особенностями рецептуры котлетной массы;
б) формой полуфабриката;
в) видом панировки;
г) способом тепловой обработки.
5. Для приготовления «рыбы в тесте» используют:
а) дрожжевое тесто;
б) кляр;
в) заварное тесто;
г) песочное тесто.
6. Красная панировка — это:
а) обжаренная мука;
б) мякиш белого хлеба;
в) молотые сухари;
г) панировочные хлопья.
2–б, 3–в, 4–г, 5–д, 6–е,
7. Съедобная часть креветки — это:
а) всё съедобно;
б) шейка;
в) голова;
г) хвост.
8. Выход съедобного мяса краба составляет:
а) 10–15 %;
б) 17–30 %;
в) 37–50 %;
г) 60–70 %.
9. «Морской огурец» — это:
а) трепанг;
б) голотурия;
в) каракатица;
г) морской гребешок.
10. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы должна быть:
а) 5,0∘ С–6,0∘ С;
б) 10,0∘ С–12,0∘ С;
в) 18,0∘ С–20,0∘ С;
г) 1,0∘ С–2,0∘ С.

Вопросы и задания к практической работе №4. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»

1. Как проводят механическую обработку рыбы?
2. Что такое централизованное производство рыбных полуфабрикатов?
3. Какие требования к качеству полуфабрикатов Вы знаете?
4. Как проводят обработку нерыбного сырья?
5. Как хранят скоропортящееся сырье?
6. Как проводят разделку рыбы на филе с кожей и реберными костями?
7. Как проводят разделку рыбы на филе с кожей и без реберных костей?
8. Как проводят разделку рыбы на филе с кожей без кожи и реберных костей?
9. Как проводят обработку рыбы с хрящевым скелетом?
10. Какие полуфабрикаты из рыбы вы знаете?

Тесты для контроля знаний по практической работе :
1.Рыбу с содержанием жира от 2 % до 5 % относят к категории:
а) тощей;
б) средней жирности;
в) жирной;

г) особо жирной.
2. К головоногим моллюскам относятся:
а) омары, лангусты;
б) раки, кальмары;
в) кальмары, осьминоги;
г) мидии, трепанги.
3. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
а) 40∘ ;
б) 60∘ ;
в) 90∘ ;
г) 30∘ .
4. Съедобная часть креветки — это:
а) всё съедобно;
б) шейка;
в) голова;
г) хвост.
5. Выход съедобного мяса краба составляет:
а) 10–15 %;
б) 17–30 %;
в) 37–50 %;
г) 60–70 %.

Вопросы к самоподготовке:
1. В чем заключается предварительная обработка рыбного сырья?
2. Как классифицируются полуфабрикаты из рыбы?
3. Какие нерыбные морепродукты Вы знаете?
4. Как классифицируют нерыбные морепродукты?
5. Как проводят обработку не рыбных морепродуктов?
6. Какие особенности обработки рыбы Вы знаете?
7. Какие особенности обработки нерыбных морепродуктов Вы знаете?
8. Как проводят контроль качества полуфабрикатов и рыбы и нерыбного морского сырья?
9. Как используют отходы из рыбных продуктов?
10. Как используют отходы из нерыбных морепродуктов?

Тема 5. Технология супов и соусов
Тесты для контроля знаний по теме 5:
1. Как классифицируются супы по температуре подачи?
а) не ниже 75 ∘ С и не выше 14 ∘ С;
б) не ниже 65 ∘ С и не выше 14 ∘ С;
в) не ниже 75 ∘ С и не выше 25 ∘ С.
2. Продукты для варки бульонов заливают только:
а) холодной водой;
б) горячей водой;
в) не имеет значения.
3. Чтобы бульон получился прозрачным, его варят:
а) при бурном кипении;
б) на медленном нагреве;
в) при умеренном кипении.
4. Излишний жир при варке бульонов делает их:
а) прозрачными;
б) ароматными;
в) мутными.
5. Для чего в бульон добавляют подпечённые коренья и лук?
а) для придания аромата;
б) для калорийности;
в) для цвета.
6. Соль при варке бульона:
а) улучшает качество;
б) ухудшает качество;
в) никак не влияет на качество.
7. Сколько по времени варят бульон из говяжьих костей?
а) 2–2,5 часа;
б) 3–3,5 часа;
в) 4,5–5 часов.
8. Пассерованные овощи закладывают в супы:
а) в первую очередь;
б) за 10–15 минут до готовности;
в) за 20–30 минут до готовности.
9. Готовые супы отпускают:

а) сразу, как снимают с нагрева;
б) дают настояться 10–15 мин;
в) дают настояться 20–25 мин.
10. При приготовлении щей из квашеной капусты с картофелем в бульон сначала кладут:
а) пассерованные овощи;
б) квашеную капусту;
в) картофель.

Вопросы и задания к практической работе №5. «Технология приготовления супов и соусов» 1. Как классифицируют супы?
2. Из каких частей состоят супы?
3. В каких цехах готовят супы?
4. Из каких продуктов готовят бульоны? Перечислите характеристики.
5. Как готовят костный и мясокостный бульоны?
6. Как готовят бульон из птицы?
7. Как готовят бульон из рыбы?
8. Как готовят грибной бульон?
9. Как готовят овощной бульон?
10. Какие виды концентратов используют для приготовления бульонов?
11. Какие требования к качеству супов вы знаете?
12. Как соусы классифицируются? Перечислите признаки.
13. Какие требования к исходному сырью для приготовления соусов вы знаете?
14. Какие требованию к качеству готовых соусов Вы знаете? Перечислите.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. От чего зависит концентрация бульона?
а) от соотношения продуктов и воды;
б) от времени варки;
в) от способа варки;
г) от степени измельчения продуктов.
2. Температура подачи горячих супов:
а) 75–80 ∘ С;
б) 60–65 ∘ С;
в) 80–85 ∘ С;
г) 70–75 ∘ С.
3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?
а) молочные супы;
б) сладкие супы;
в) супы пюре;
г) прозрачные супы.
4. В состав каких супов входят солёные огурцы?
а) щи, окрошка;
б) рассольник, солянка;
в) ботвинья, борщ;
г) суп пюре, крем суп.
5. Определите набор сырья для рассольника домашнего:
а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы солёные, шпинат, жир, сметана;
б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы солёные, масло;
г) картофель, огурцы солёные, лук, морковь, щавель, шпинат, жир.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какое сырье используют для приготовления супов и соусов?
2. Какие правила варки заправочных супов Вы знаете?
3. Какие особенности приготовления овощных и картофельных супов вы знаете?
4. Какие особенности приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми Вы знаете?
5. Какую роль играют прозрачные супы в питании человека?
6. Какие особенности приготовления прозрачных супов Вы знаете? Что такое оттяжка?
7. Какие особенности приготовления супов пюре вы знаете?
8. Какую роль в питании человека играют молочные супы?
9. Какие особенности приготовления холодных и сладких супов вы знаете?
10. Какие соусы вы знаете? Перечислите.
11. Какие особенности приготовления различных соусов Вы знаете?

Тема 6. «Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов»
Тесты для контроля знаний по теме 6:
1. В какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?
а) оттаивание → опаливание → потрошение → промывание → заправка тушки → приготовление полуфабрикатов;
б) промывание → оттаивание → потрошение → опаливание → заправка тушки;
в) опаливание → оттаивание → промывание → потрошение → приготовление полуфабрикатов;

г) оттаивание → потрошение → опаливание → промывание → заправка тушки.
2. Как правильно производить опаливание птицы?
а) над открытым пламенем, держа тушку за ноги вниз головой;
б) под струёй горячей воды;
в) в духовом шкафу при температуре 200◦ С;
г) с помощью парогенератора.
3. Для чего заправляют птицу перед тепловой обработкой?
а) чтобы придать тушке компактную форму и обеспечить равномерное прогревание;
б) чтобы улучшить вкус мяса;
в) чтобы удалить остатки перьев;
г) чтобы ускорить процесс размораживания.
4. Какой способ заправки используют для мелкой дичи (перепелов, рябчиков)?
а) «в кармашек»;
б) «в мешочек»;
в) шпагатом в одну нитку;
г) без заправки.
5. Из какой части птицы готовят котлету «по киевски»?
а) из ножек;
б) из филе;
в) из спинки;
г) из котлетной массы.
6. Что такое «зачистка филе»?
а) удаление кожи с грудных мышц;
б) отделение малого филе от большого, удаление сухожилий, зачистка косточки;
в) нарезка филе на порционные куски;
г) панировка филе.
7. Какие ингредиенты входят в котлетную массу из птицы?
а) мясо птицы, хлеб, молоко, соль, перец;
б) мясо птицы, мука, яйца, соль;
в) мясо птицы, картофель, лук, соль;
г) мясо птицы, рис, сливочное масло, соль.
8. Какой полуфабрикат готовят из филе птицы с начинкой из сливочного масла?
а) шницель «по столичному»;
б) котлета «по киевски»;
в) котлета «Пожарская»;
г) зразы.
9. В чём панируют шницель «по столичному»?
а) в муке;
б) в сухарях;
в) в белой панировке (хлеб, нарезанный соломкой);
г) в кляре.
10. Какие субпродукты птицы используют для приготовления бульонов и соусов?
а) крылья, ножки, кожа;
б) печень, сердце, желудок;
в) гребешки, лапки;
г) всё вышеперечисленное.

Вопросы и задания к практической работе №6. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и их тепловая обработка»
1. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы?
2. Как используют обработанные тушки птицы и дичи?
3. Как классифицируют полуфабрикаты из птицы и дичи?
4. Что такое заправка птицы? Перечислите способы заправки.
5. Как проводят заправку дичи?
6. Какие виды полуфабрикатов из птицы и дичи Вы знаете?
7. Как проводят обработку субпродуктов птицы и дичи?
8. Какие требования к качеству полуфабрикатов птицы и дичи вы знаете?
9. Как хранят полуфабрикаты из птицы и дичи? Температура и сроки хранения.
10. Какие полуфабрикаты поступают с фабрик заготовочных?

Тесты для контроля знаний по практической работе:

1.Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень птицы?
а) она теряет цвет;
б) разрушается структура тканей, жир вытапливается, консистенция становится мажущейся;
в) появляется посторонний запах;
г) увеличивается время приготовления.
2.Какой способ размораживания птицы считается оптимальным?
а) в микроволновой печи;
б) в тёплой воде;

в) на воздухе при температуре 8–10∘ С;
г) в холодильнике при 0–4∘ С.
3.Какие требования предъявляются к качеству обработанной птицы?
а) чистая поверхность без остатков перьев, сухая, без слизи;
б) бледно жёлтый жир, блестящий клюв;
в) характерный запах, плотная и упругая консистенция;
г) всё вышеперечисленное.
4.Для чего филе птицы смачивают в холодной воде перед зачисткой?
а) чтобы удалить кровь;
б) чтобы легче отделялась плёнка;
в) чтобы мясо стало мягче;
г) чтобы уменьшить вес.
5.Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы птицы?
а) котлеты, биточки, зразы, фрикадельки;
б) шницели, эскалопы;
в) рулеты, запеканки;
г) рагу, гуляш.

Вопросы к самоподготовке:
1. Как проводят первичную обработку домашней птицы?
2. Как классифицируют тушки битой домашней птицы?
3. Какие способы изготовления полуфабрикатов из птицы Вы знаете?
4. В чем состоит первичная обработки дичи?
5. Как организуют производство полуфабрикатов из птицы и дичи?
6. Какие требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы и дичи?
7. Как используют отходы при производстве полуфабрикатов птицы и дичи?
8. Как проходит технологический процесс обработки птицы на заготовочных предприятиях?
9. Какие операции включает первичная обработка тушек кролика?
10. Как проходит централизованное производство полуфабрикатов из птицы?
11. Какие гигиенические требования к качеству и безопасности мяса птицы и пернатой дичи Вы знаете? Дефекты.

Тема 7. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.
Вопросы для устного опроса:
1. Что такое мясные полуфабрикаты?
2. Какой ассортимент мясных полуфабрикатов Вы знаете?
3. Что такое крупнокусковые полуфабрикаты? Перечислите.
4. Как контролируют массу крупнокусковых полуфабрикатов?
5. Что такое мелкокусковые полуфабрикаты? Перечислите.
6. Какие полуфабрикаты из баранины и свинины используют в общественном питании?
7. Как классифицируются рубленные полуфабрикаты из мясного сырья?
8. Как изготавливают натуральные мясные рубленные полуфабрикаты?
9. Какие требования предъявляют к хранению мясных полуфабрикатов?
10. В каких мясных полуфабрикатах используют хлеб?

Тесты для контроля знаний по теме 7:
1. На предприятия общественного питания говядина поступает:
а) тушами;
б) полутушами;
в) отрубами;
г) всё вышеперечисленное.
2. Время размораживания мяса при медленном способе составляет:
а) 1–2 часа;
б) 5–6 часов;
в) 12–24 часа;
г) 1–3 суток.
3. Какой из перечисленных полуфабрикатов относится к порционным?
а) бефстроганов;
б) бифштекс;
в) поджарка;
г) гуляш.
4. Из какой части говяжьей туши нарезают котлеты натуральные?
а) грудинка;
б) лопатка;
в) корейка;
г) вырезка.
5. Какой полуфабрикат относится к мелкокусковым?
а) шницель;

б) бефстроганов;
в) лангет;
г) эскалоп.
6. Из какой части туши нарезают бифштекс, филе и лангет?
а) вырезка;
б) корейка;
в) грудинка;
г) лопатка.
7. Для чего мясо обсушивают перед разделкой?
а) чтобы не вытекал мясной сок;
б) чтобы не развивались микроорганизмы;
в) чтобы улучшить внешний вид;
г) чтобы облегчить нарезку.
8. Какой способ размораживания мяса приводит к меньшим потерям мясного сока?
а) быстрый в тёплой воде;
б) медленный в холодильной камере;
в) в микроволновой печи;
г) под проточной водой.
9. Что такое обвалка мяса?
а) отделение сухожилий и плёнок;
б) отделение мякоти от костей;
в) нарезка на порционные куски;
г) маринование мяса.
10. Какие части говяжьей туши обычно используют для варки?
а) вырезка, тонкий край;
б) лопаточная, подлопаточная;
в) толстый край, корейка;
г) грудинка, пашина.

Вопросы к самоподготовке:
1. В чем особенность технологии централизованного производства мясных полуфабрикатов?
2. Какие крупнокусковые полуфабрикаты вы знаете? Перечислите.
3. Какие мелкокусковые полуфабрикаты вы знаете? Перечислите.
4. Какие полуфабрикаты из баранины и свинины Вы знаете?
5. Какие особенности технологии приготовления котлетной массы Вы знаете?
6. Из какого вида мяса готовят полуфабрикат шницель натуральный рубленый?
7. Какую технологию используют для приготовления полуфабриката мясной рулет?
8. Какая особенность существует в технологии приготовлении котлет московских киевских?
9. Из какого мясного сырья готовят фрикадельки?
10. Какие требования предъявляют к хранению мясных полуфабрикатов?

4 семестр
Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов.
Вопросы для устного опроса:
1. Какой ассортимент кулинарных изделий и блюд из картофеля, овощей и грибов Вы знаете?
2. Какие физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке Вы знаете?
3. Какие факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов Вы знаете?
4. Как рассчитывают потери массы картофеля, овощей и грибов при тепловой кулинарной обработке?
5. Какие соусы используют при оформлении и отпуске блюд?
6. Какие национальные блюда из картофеля, овощей и грибов Вы знаете?
7. Какие требования предъявляют к качеству блюд, условиям и срокам хранения и реализации?
8. Как готовят овощные и грибные отвары, их состав и качество?
9. Какие фирменные блюда из овощей и грибов Вы знаете?
10. Какое значение имеют овощные блюда в питании человека?

Тесты для контроля знаний по теме:
1. К группе клубнеплодов относят:
а) морковь;
б) картофель;
в) репа;
г) свёкла.
2. Какой способ тепловой обработки применяют при приготовлении «Кабачков фаршированных»?
а) жарка;
б) тушение;
в) варка;
г) запекание.
3. В группу корнеплодов входят:
а) лук репчатый, зелёный, порей;

б) укроп, эстрагон, мята;
в) морковь, свёкла, редька, репа, редис;
г) помидоры, баклажаны, перец.
4. Для чего капусту при механической обработке кладут в подсоленную воду?
а) для сохранения цвета;
б) для сохранения витаминов;
в) для удаления гусениц и улиток;
г) для придания вкуса.
5. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?
а) помидоры, баклажаны;
б) лук, чеснок;
в) капуста, морковь;
г) огурцы, кабачки.
6. При обжаривании овощей основным способом температура жира должна быть:
а) 140–150 ∘ С;
б) 170–180 ∘ С;
в) 230–240 ∘ С;
г) выше 250 ∘ С.
7. Зелёный цвет овощей (щавеля, шпината, зелёного горошка) при варке сохраняется, если:
а) закладывать в бурно кипящую воду;
б) варить при закрытой крышке;
в) варить при медленном кипении;
г) добавлять уксус.
8. Картофельное пюре имеет водянистый вкус, если:
а) вместо молока добавили воду;
б) плохо обсушили картофель;
в) пюре плохо взбили;
г) использовали старый картофель.
9. Сушёные грибы перед использованием необходимо:
а) промыть;
б) замочить на 3–4 часа;
в) отварить сразу;
г) обжарить.
10. Выберите овощи, используемые для фарширования:
а) капуста, репа, свёкла;
б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
в) патиссоны, перец, морковь;
г) огурцы, помидоры, свёкла.

Вопросы и задания к практической работе №8. Блюда из картофеля, овощей и грибов.
1. Какую ценность для питания человека имеют блюда их овощей?
2. Какие операции применяют при приготовлении овощных блюд?
3. Чем обусловлены желтый, оранжевый, бело-желтый и красный цвета овощей?
4. Как изменяется масса овощей при тепловой обработке? Обоснуйте.
5. Как тепловая обработка влияет на содержание витаминов в овощах?
6. Какие особенности технологии применяют при приготовлении отварных гарниров из овощей?
7. Какие особенности технологии применяют при приготовлении припущенных гарниров из овощей?
8. Какие особенности технологии применяют при приготовлении жаренных гарниров из овощей?
9. Какие особенности технологии применяют при приготовлении тушенных гарниров из овощей?
10. Какие особенности технологии применяют при приготовлении запеченных гарниров из овощей?
11. Какое сырье используют при приготовлении блюд из грибов?
Тесты для контроля знаний по практической работе по теме 8:
1.Картофель, нарезанный дольками, используют для приготовления:
а) рагу овощное или мясное;
б) суп картофельный с вермишелью;
в) борщ «Московский»;
г) картофель в молоке.
2.Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:
а) формой;
б) формой и наличием фарша;
в) только наличием фарша;
г) цветом.
3.Норма отходов при обработке молодого картофеля до 1 сентября составляет:
а) 45 %;
б) 25 %;
в) 20 %;
г) 35 %.
4.Температура подачи блюд из овощей:
а) 75 ∘ С;

б) 65 ∘ С;
в) 55 ∘ С;
г) 80 ∘ С.
5.Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:
а) горячим;
б) тёплым;
в) остывшим;
г) сырым.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие требования предъявляют к технологии и качеству вареных овощей?
2. Какие требования предъявляют к технологии и качеству припущенных овощей?
3. Какие требования предъявляют к технологии и качеству жаренных овощей?
4. Какие требования предъявляют к технологии и качеству тушеных овощей?
5. Какие требования предъявляют к технологии и качеству запеченных овощей?
6. Какие требования предъявляют к технологии и качеству блюд из грибов?
7. Какие виды овощных полуфабрикатов используют на предприятия общественного питания?
8. Какие виды полуфабрикатов из овощей и грибов Вы знаете? Ассортимент.
9. Как хранят полуфабрикаты из овощей и грибов? Требования к срокам хранения.
10. Какие Вы знаете концентраты из овощей?

Тема 9. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.
Вопросы для устного опроса:
1. Как классифицируют кулинарную продукцию из круп, бобовых и макаронных изделий?
Классификация, ассортимент.
2. Какие факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов Вы знаете?
3. Какие полуфабрикаты из каш Вы знаете?
4. Какие соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд Вы знаете?
5. Какие национальные блюда из круп Вы знаете?
6. Какие национальные блюда из макаронных изделий Вы знаете?
7. Какой ассортимент гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий используют в массовом производстве?
8. Какое значение для питания человека имеют крупы, бобовые и макаронные изделия?
9. Какое значение для питания человека имеют белки бобовых?
10. Какое значение для питания человека имеют блюда из яиц и творога?
Тесты для контроля знаний по теме 9:
1. Можно ли макаронные изделия при варке опускать в холодную воду?
А)Да.
Б)Нет.
4. Укажите вид каши, для приготовления которой нужно больше всего жидкости.
A. Жидкая.
B. Вязкая.
C. Рассыпчатая.
5. Выберите названия зернобобовых культур. Выберите несколько вариантов ответа:
A. Овсяная крупа.
B. Орзо.
C. Вермишель.
D. Чечевица.
E. Горох.
6. Из какого растения получают пшено?
A. Пшеница.
B. Овёс.
C. Просо.
D. Рис.
7. Какие виды каш бывают? Выберите несколько вариантов ответа:
A. Рассыпчатые.
B. Слипшиеся.
C. Вязкие.
D. Твёрдые.
E. Жидкие.
8. Какие продукты используют для приготовления супов? Выберите несколько вариантов ответа:
A. Бобовые.
B. Крупы.
C. Макаронные изделия.
9. Какую кашу подают только в глубоких тарелках и едят ложкой?
A. Вязкую.
B. Жидкую.
C. Рассыпчатую.
10. До XIX века на Руси рис называли:
A. Воронье зерно.

B. Сорочинское зерно.
C. Воробьиное зерно.

Вопросы и задания к практической работе №9. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.
1. Какие виды каш бывают по вязкости?
2. В чем целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп перед варкой?
3. Какие операции используют в приготовлении крупяных каш?
4. Какие операции используют при приготовлении макаронных изделий?
5. Что такое «упревание» каши?
6. Что происходит с белками в крупах при варке?
7. В какой форме используют яйца для приготовления кулинарных изделий?
8. Какие кулинарные приемы применяют при кулинарной обработке яиц?
9. Какие кулинарные приемы используют при приготовлении блюд и изделий из творога?
10. Какие холодные и горячие блюда из творога вы знаете?

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Какое соотношение крупы и воды используют для приготовления рассыпчатой гречневой каши?
A. 1:1.
B. 1:1,5.
C. 1:2.
D. 1:3.
2. Что нужно сделать с фасолью перед варкой, чтобы сократить время приготовления?
A. Заморозить.
B. Замочить в холодной воде на несколько часов.
C. Обжарить на сковороде.
D. Промыть под горячей водой.
3. Какой вид макаронных изделий имеет форму коротких трубочек?
A. Вермишель.
B. Спагетти.
C. Перья (пенне).
D. Лапша.
4. При приготовлении молочной каши рис варят до полуготовности в:
A. Воде.
B. Томатном соке.
C. Молоке.
D. Мясном бульоне.
5. Какая крупа содержит наибольшее количество белка?
A. Манная.
B. Гречневая.
C. Рисовая.
D. Пшённая.

Вопросы к самоподготовке:
1. Какие крупы используют для приготовления кулинарных изделий?
2. От чего зависит скорость перераспределения влаги у круп и бобовых при варке?
3. От чего зависит продолжительность варки круп и бобовых?
4. Почему рекомендуют использовать отвар от варки круп и бобовых при приготовлении первых блюд?
5. Какие требования предъявляют к качеству блюд из творога? Условия и сроки хранения.
6. Какие требования предъявляют к качеству блюд из макаронных изделий? Условия и сроки хранения.
8. Какие требования предъявляют к качеству блюд из круп? Условия и сроки хранения.
9. Какие требования предъявляют к качеству блюд из бобовых? Условия и сроки хранения.
10. Какие требования предъявляют к качеству блюд из яиц? Условия и сроки хранения.

Тема 10. Технология приготовления блюд из мяса.
Вопросы для устного опроса:
1. Как проводят первичную обработку мясного сырья?
2. От чего зависит химический состав мяса и его качество?
3. По каким признакам определяют вид мяса? Перечислите признаки определения мяса свинины, телятины, говядины, баранины.
4. Как разделяют мясо по термическому признаку?
5. Из каких основных операций состоит механическая кулинарная обработка мяса?
6. В каком виде может поступать на предприятие мясо? Обоснуйте ответ.
7. Какие блюда готовят из мяса свинины, телятины, говядины, баранины? Перечислите.
8. Какие требования предъявляют к тепловой обработке мяса?
9. Какие требования предъявляют к качеству блюд из мяса?
10. Какие фирменные блюда из мяса предлагают в ресторанах?

Тесты для контроля знаний по теме 10:
1. Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления блюд из мяса?

а) только варка и жарка;
б) варка, припускание, жарка, тушение, запекание;
в) только тушение и запекание;
г) бланширование и копчение.
2. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже:
а) 50∘ С;
б) 65∘ С;
в) 75∘ С;
г) 85∘ С.
3. Сколько воды необходимо для варки 1 кг мяса?
а) 0,5 л;
б) 1–1,5 л;
в) 2 л;
г) 3 л.
4. Потери массы при варке мяса составляют:
а) 10–15 %;
б) 24–30 %;
в) 38–40 %;
г) 50–60 %.
5. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?
а) по цвету поверхности;
б) проколом поварской иглы (входит свободно, выделяется прозрачный сок);
в) по времени приготовления без проверки;
г) по запаху.
6. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления бифштекса?
а) тушение;
б) жарка;
в) варка;
г) запекание.
7. Для чего мясо обсушивают перед тепловой обработкой?
а) чтобы оно стало мягче;
б) чтобы удалить лишнюю влагу, препятствующую размножению микробов;
в) чтобы оно лучше впитывало специи;
г) для ускорения процесса размораживания.
8. За счёт чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?
а) испарения влаги и свёртывания белков;
б) увеличения объёма мышечных волокон;
в) добавления специй;
г) воздействия низких температур.
9. От чего зависит продолжительность варки мяса?
а) от вида мяса и количества соединительной ткани;
б) от цвета мяса;
в) от посуды, в которой варят;
г) от количества соли в воде.
10. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?
а) в холодную;
б) в горячую;
в) в кипящую с пряностями;
г) в тёплую.

Вопросы к практической работе №10. Блюда из мяса.
1. При какой температуре происходит правильное размораживание мяса?
2. По какому термическому состоянию подразделяется мясо?
3. Для каких полуфабрикатов используют вырезку?
4. Из какой части свиной туши нарезают гуляш?
5. Какая часть туши баранины используется для приготовления порционных полуфабрикатов?
6. Какая часть баранины используется для тушения?
7. Как размораживают мясо?
8. Зачем мясо обсушивают после разморозки?
9. Что означает термин «жиловка»?
10. Какая часть свинины используется для приготовления шницеля натурального?

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Какая панировка используется для зраз рубленых?
а) мучная;
б) двойная;
в) сухарная;
г) яичная.
2. Какова форма нарезки мяса для бефстроганова?

а) кубики 2–3 см;
б) брусочки длиной 3–4 см и сечением 0,5 см;
в) крупные куски 5–6 см;
г) тонкие пластины.
3. Чем отличается ромштекс от антрекота?
а) ромштекс панируют, а антрекот — нет;
б) антрекот панируют, а ромштекс — нет;
в) ничем не отличаются;
г) ромштекс варят, а антрекот жарят.
4. Какие продукты используют для шпигования мяса?
а) только соль и перец;
б) белые коренья, морковь, шпик;
в) лук и чеснок;
г) томатная паста и специи.
5. Срок хранения панированных порционных мясных блюд:
а) не более 30 минут;
б) не более 2 часов;
в) не более 6 часов;
г) не более суток.

Вопросы к самоподготовке:
1. В чем особенности разрубки и обвалки туш различных видов животных?
2. Какие вы знаете приемы приготовления мясных полуфабрикатов?
3. На какие группы делятся мясные полуфабрикаты?
4. Какие условия хранения вы знаете для особо скоропортящихся и скоропортящихся мясных полуфабрикатов?
5. Как хранят замороженное мясо и мясопродукты?
6. Какова последовательность приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них?
7. Какие процессы происходят при тепловой обработке мясных продуктов? Перечислите характеристики процессов.
8. Их какого мясного сырья готовят вторые мясные блюда?
9. Какие мясные блюда относят к основным?
10. В какую воду закладывают мясо, предназначенное для 2-х блюд:
11. При какой температуре жарят порционные п/ф на плите?
12. Какой способ тепловой обработки применяют для гуляша?
13. Какой способ тепловой обработки применяют для бефстроганов?
14. Как определить готовность отварного мяса?
15. Какой способ тепловой обработки применяют для поджарки?

Тема 11. Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков.
Тесты для контроля знаний по теме 11:
1. Основной способ жаренья рыбы — это:
а) жарка в небольшом количестве масла;
б) жарка во фритюре;
в) жарка на гриле;
г) жарка под прессом.
2. Сколько времени необходимо отваривать очищенные тушки кальмара?
а) 1–2 минуты с момента закипания;
б) 5–10 минут;
в) 15–20 минут;
г) 30 минут.
3. За счёт чего происходит изменение массы и объёма рыбы и морепродуктов при тепловой обработке?
а) белки уплотняются, выпрессовывая влагу;
б) жир теряется;
в) размягчаются тканевые волокна;
г) всё вышеперечисленное.
4. С какой целью рыбу или кальмар перед жареньем панируют?
а) чтобы не терялась жидкость (влажность) в изделиях;
б) для образования новой текстуры и вкуса;
в) чтобы ускорить процесс приготовления;
г) все варианты верны.
5. При какой температуре запекается рыба?
а) 90◦ С;
б) 100◦ С;
в) 160–180◦ С;
г) 250◦ С.
6. Какой внешний признак является верным при запекании рыбы?
а) золотистая корочка;
б) потрескавшаяся кожа у рыбы;
в) выделение розоватого сока на поверхности рыбы;

г) появление пузырьков на поверхности.
7. Какой тепловой способ используется при жарке рыбы кусочками или кальмара в сухарях?
а) жарка во фритюре;
б) жарка на открытом огне;
в) жарка основным способом;
г) запекание.
8. Какие белки лучше усваиваются организмом человека?
а) белки рыбы;
б) белки мяса;
в) белки птицы (курицы);
г) белки бобовых.
9. Укажите признаки доброкачественной свежей рыбы:
а) глаза впалые и мутные;
б) чешуя покрыта липкой слизью;
в) жабры ярко красного цвета;
г) неприятный запах.
10. Что произойдёт, если при удалении внутренностей повредить желчный пузырь?
а) рыба будет иметь неприятный запах;
б) рыба будет горчить;
в) ничего не произойдёт;
г) рыба станет более мягкой.

Вопросы к практической работе №11. Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков.
1. В каком виде поступает рыба не предприятия общественного питания?
2. Как хранят живую рыбу на предприятиях общественного питания?
3. Какой срок хранения живой рыбы на предприятиях общественного питания?
4. Какие признаки доброкачественности охлажденной рыбы Вы знаете?
5. Какие сроки хранения мороженой рыбы необходимо соблюдать на предприятиях общественного питания?
6. Какие признаки доброкачественности мороженной рыбы вы знаете?
7. Сколько раз можно размораживать и снова замораживать рыбное сырье?
8. Какие технологические приемы используют для приготовления горячих закусок, блюд и кулинарных из¬делий?
9. Какое значение имеют рыбные блюда в питании человека?
10. Как усваивается белок рыбы?

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. Можно ли жарить рыбу в кляре?
а) нет;
б) да.
2. Укажите основные приёмы тепловой обработки рыбы и морепродуктов:
а) припускание;
б) варка;
в) жарка;
г) запекание;
д) все варианты верны.
3. К какому виду панировки относится пшеничная мука высшего сорта?
а) панировочные сухари;
б) мучная;
в) белая;
г) двойная.
4. Укажите основные способы жарки рыбы:
а) варка;
б) во фритюре;
в) припускание;
г) основным способом.
5. Укажите верные требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов:
а) отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но не разваливаться;
б) поверхность жареной рыбы должна быть покрыта корочкой золотистого или светло коричневого цвета;
в) мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть сочным и мягким;
г) все варианты верны.

Вопросы к самоподготовке:
1. Как проводят варку рыбы?
2. Как проводят жарку рыбы?
3. Как проводят припускание рыбы?
4. Как проводят запекание рыбы?
5. Как проводят тушение рыбы?
6. Как используют устрицы и мидии для подачи?
7. Как применяют морской гребешок, кальмары, трепанги в кулинарии?
8. Как оценивают качество морепродуктов после кулинарной обработки?

9. Какие кулинарные приемы применяют для приготолвения морской капусты?
10. Как используют речных и морских ракообразных в кулинарии?

Тема 12. Холодные блюда и закуски.
Вопросы для устного опроса:
1. Какие холодные блюда и закуски готовят на предприятиях общественного питания? Перечислите.
2. Какова роль холодных закусок в питании человека?
3. Какую посуду используют для подачи холодных закусок?
4. Как классифицируют бутерброды?
5. Какое значение имеют салаты в приеме пищи человека?
6. Какой ассортимент салатов применяют в общественном питании?
7. Как характеризуют закуски?
8. Что такое винегрет?
9. Из чего состоять рыбные закуски?
10. Из чего состоят мясные закуски?

Тесты для контроля знаний по теме:
1. Канапе — это бутерброд:
а) открытый;
б) закрытый;
в) закусочный;
г) сложный.
2. Салат коктейль — это:
а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
г) нарезанные продукты для салата уложены в креманку слоями, не перемешивая, политы майонезом.
3. Мясо для салата «Мясного» обычно:
а) отваривают, жарят;
б) жарят, запекают;
в) отваривают, запекают;
г) припускают, жарят.
4. Салаты украшают:
а) зеленью, морепродуктами;
б) майонезом, овощами;
в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
г) овощами, зеленью.
5. Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно составляют:
а) 20 г;
б) 30–40 г;
в) 50 г;
г) 10 г.
6. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:
а) любыми;
б) слабовыраженного вкуса;
в) нежирными;
г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом.
7. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре:
а) 0–5 ∘ С;
б) 6–9 ∘ С;
в) 10–14 ∘ С;
г) 15–18 ∘ С.
8. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:
а) соль, сахар, уксус;
б) соль, сахар, перец;
в) сахар, уксус, перец;
г) соль, сахар.
9. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:
а) мелким кубиком;
б) ломтиком;
в) соломкой;
г) брусочками.
10. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят заранее:
а) ухудшаются вкусовые качества;
б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
в) ухудшается внешний вид блюда;
г) ухудшается консистенция овощей.

Вопросы к практической работе №12. Технология приготовления холодных блюд.
1. На какие группы делят холодные блюда и закуски?
2. Какие кулинарные приемы применяют при подготовке ингредиентов для холодных блюд и закусок?
3. Какие нормы хранения существуют для продуктов, которые используют в приготовлении бутербродов?
4. Как различаются салаты по составу ингредиентов?
5. Как оформляют салаты? Перечислите традиционные методы выкладки.
6. Как разделяют салаты по температуре подаче?
7. Какие заправки используют для салатов?
8. Может ли быть салат гарниром? Обоснуйте.
9. Как классифицируют закуски?
10. Какие потери предусмотрены при приготовлении холодных блюд и закусок?
есты для контроля знаний по практической работе:
1. К какой группе холодных блюд относят винегреты?
а) блюда из мяса и птицы;
б) салаты и винегреты;
в) блюда из рыбы и морепродуктов;
г) бутерброды.
2. Какой способ нарезки чаще используют для овощей в салате «Оливье»?
а) соломка;
б) брусочки;
в) мелкий кубик;
г) ломтики.
3. Какой продукт является обязательным компонентом сельди рубленой?
а) яблоки;
б) сельдь;
в) картофель;
г) морковь.
4. Какую температуру должны иметь холодные закуски перед подачей?
а) 20–25 ∘ С;
б) 15–20 ∘ С;
в) 10–14 ∘ С;
г) 0–6 ∘ С.
5. Что такое «закуски-ассорти»?
а) однокомпонентное блюдо;
б) набор разных продуктов на одном блюде;
в) многослойный салат;
г) вид бутерброда.

Вопросы к самоподготовке:
1. Как классифицируют холодные закуски на предприятиях общественного питания?
2. Как располагают в меню перечень холодных блюд и закусок?
3. Из каких видов продуктов готовят горячие закуски?
4. Какое значение в питании человека имеют горячие закуски?
5. Из каких продуктов готовят паштет?
6. Какие требования предъявляют к качеству холодных блюд и закусок?
7. Какие требования предъявляют к оформлению холодных блюд и закусок?
8. Как подготовить сыр и сливочное масло к подаче?
9. Зачем свеклу смешивают с маслом перед добавлением в салат?
10. Каковы требования к оформлению салатов из рыбы и мяса?

Тема 13. Сладкие блюда и напитки
Тесты для контроля знаний по теме:
1. Температура подачи горячих сладких блюд:
а) 45∘ ;
б) 55∘ ;
в) 65∘ ;
г) 40∘ .
2. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?
а) 20–30 г;
б) 100–120 г;
в) 15–20 г;
г) 60–80 г.
3. К горячим сладким блюдам относятся:
а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук.
4. В чём заключается особенность подачи кофе гляссе?

а) при отпуске кладут взбитые сливки;
б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лёд.
5. К желированным сладким блюдам относятся:
а) компоты, кисели, самбуки, желе;
б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
6. Температура подачи мороженого:
а) 4–6∘ ;
б) 10–14∘ ;
в) 8–10∘ ;
г) 0–2∘ .
7. Для приготовления пудинга сухарного необходимы следующие продукты:
а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
в) яйца, орехи, масло сливочное, чёрствый батон, сметана;
г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.
8. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?
а) рисовая;
б) овсяная;
в) манная;
г) гречневая.
9. Как подразделяются кисели по консистенции?
а) густые, полугустые, жидкие;
б) жидкие, густые, полужидкие;
в) густые, средней густоты, полужидкие;
г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
10. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:
а) 1–2 мин;
б) 5–6 мин;
в) 10 мин;
г) 8 мин.

Вопросы к практической работе №13. Сладкие блюда и напитки.
1. Какие ингредиенты используют для приготовления компотов?
2. Какие ингредиенты используют для желированных сладких блюд?
3. На какие группы разделяют кисели по консистенции?
4. Какое желирующее вещество применяют для муссов, приготовленных на манной крупе?
5. В чем заключается особенность технологии приготовления каши Гурьевская?
6. Какие требования предъявляют к ингредиентам для приготовления компотов?
7. В чем особенность приготовления лимонадов?
8. В чем особенность приготовления морса?
9. Как сладкие блюда разделяют по температуре подачи?
10. Какие недопустимые дефекты могут быть в сладких блюдах? Перечислите.

Тесты для контроля знаний по практической работе:
1. При приготовлении компота:
а) фрукты и ягоды варят в сахарном сиропе;
б) фрукты и ягоды варят в воде без добавления сахара;
в) фрукты и ягоды варят в молоке.
2. Для приготовления компота из сухофруктов:
а) их тщательно моют, заливают водой и дают настояться 30 минут;
б) их заливают водой и дают настояться 60 минут;
в) их тщательно моют тёплой водой 3–4 раза.
3. Кисели должны быть:
а) с комочками, тягучими, неоднородными;
б) однородными, без комочков, нетягучими;
в) с комочками;
г) неоднородными, нетягучими.
4. Желе готовят:
а) из фруктовых и ягодных соков, пюре, молока с добавлением сахара и желатина;
б) из фруктов, ягод, соков, молока с добавлением сахара и крахмала;
в) из сахарного сиропа, ягод и фруктов;
г) из сахара и крахмала.
5. Необходимый компонент любого суфле:
а) фрукты и ягоды;
б) взбитые яйца;

в) манная крупа.

Вопросы к самоподготовке:
1. Как проводят предварительную подготовку продуктов, для изготовления сладких блюд?
2. Как готовят сахарные сиропы?
3. Какие цеха используют для приготовления сладких блюд?
4. Как отпускают холодные сладкие блюда?
5. Как отпускают горячие сладкие блюда?
6. Какая температура подачи холодных сладких блюд?
7. Какая температура подачи горячих сладких блюд?
8. Какие дефекты являются допустимыми, а какие недопустимы?
9. Какие основные дефекты плодов встречаются?
10. Какой основной дефект сиропов встречается?
11. Какие ингредиенты используют для приготовления сладких блюд?
12. На какие группы делят сладкие блюда?
13. Какие блюда относят к группе желированных сладких блюд?
14. Какое желирующие вещество используют для приготовления муссов, желе, самбуков, кремов?
15. В чем заключается технологи приготовления замороженных сладких блюд?
16. Какие блюда входят в группу горячих сладких блюд?
17. Какие требования предъявляют к фруктам для приготовления сладких блюд?
18. Что такое компот?
19. Из каких ингредиентов готовится морс?
20. Какие напитки сладкие вы знаете?

Тема 14. Технология мучных кулинарных изделий и блюд.
Тесты для контроля знаний по теме:
1.Стандартная влажность пшеничной муки составляет:
А) 40%;
Б)28%;
В) 14,5%.
2.Важнейшей составной частью муки являются белки:
А)миозин и миоглобин;
Б)глиадин и глютенин;
В)казеин и альбумин.
3.Для приготовления крема «Шарлотт» используют:
А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильную пудру, сливочное масло;
Б) сахар, молоко, ванильную пудру, креплёное вино, сливочное масло;
В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
4. «Букет» или «сухие духи» — это:
А) углекислый аммоний;
Б) ванилин;
В) смесь пряностей.
5.При тестообразовании белки набухают и образуют упругую, эластичную и клейкую массу — …, влияющую на структуру теста:
А) минеральную;
Б) клейковину;
В) патоку.
6.Ромовая баба — штучное изделие, которое изготавливают из сдобного … теста с изюмом:
А)бисквитного;
Б)песочного;
В)дрожжевого.
7.Банки с замороженным меланжем размораживают в ваннах с температурой не выше:
А)100 ∘ С;
Б)28 ∘ С;
В)45 ∘ С.
8. Бисквитное тесто относится к:
А)сахарному сиропу;
Б) пенам;
В)кондитерским массам.
9.Во сколько раз увеличивается первоначальный объём яичных белков при взбивании без сахара?
А)в 2 раза;
Б)в 4–5 раз;
В)в 7 раз.
10.Разрыхлителями теста считаются продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту:
А)мажущуюся консистенцию;
Б)слоистость;
В)пористость.

Вопросы к практической работе №14. Технология мучных кулинарных изделий и блюд.
1. Какое сырье относят к основному?

2. Какое сырье относят к вспомогательному сырью?
3. Как готовят основное сырье?
4. Как готовят вспомогательное сырье?
5. Чем отличается пресное и дрожжевое тесто?
6. Какие основные этапы производства дрожжевого теста вы знаете?
7. Какие основные этапы производства пресного теста Вы знаете?
8. Какие операции включает в себя технология приготовления мучных кулинарных изделий?
9. Что такое разделка теста? Как ее проводят.
10. Что такое расстойка полуфабриката? Как ее проводят.
1.Мука с сильной клейковиной имеет большую … способность и даёт большой выход:
A. испарительную;
B. водопоглотительную;
C. окислительную.
2.Для приготовления песочного теста муку берут с … содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым):
A. большим;
B. небольшим;
C. средним.
3.Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает … теста:
A. пористость;
B. влажность;
C. слоистость.
4.Безопарный способ приготовления теста называют:
A. многофазным;
B. двухфазным;
C. однофазным.
5.Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит … брожение:
A. пропионовокислое;
B. молочнокислое;
C. маслянокислое.

Вопросы к самоподготовке:
1. Как классифицируют мучные кулинарные изделия?
2. Как классифицируют мучные блюда?
3. Какие требования предъявляют к сырью?
4. Какие требования предъявляют к готовой продукции?
5. Как проводят формовку мучных изделий?
6. Какие начинки могут быть в мучных изделиях?
7. Как происходит обминка теста? Для чего проводят обминку?
8. Какое тесто используют для мучных блюд и гарниров?
9. Как проводят выпечку мучных изделий?
10. Как проводят жарку мучных изделий?
11. Что такое мучные кулинарные блюда и изделия?
12. Какие мучные блюда изготавливают на предприятиях общественного питания?
13. Какие мучные гарниры изготавливают на предприятиях общественного питания?
14. Какие изделия относят к мучным кулинарным изделиям?
15. Каким требованиям должно отвечать сырье для мучных изделий и блюд?
16. К какой группе изделий относят мучные кондитерские изделия и сдобные булочки?
17. Какое сырье относиться к основному?
18. Какое сырье относиться к вспомогательному?
19. В каком ассортименте вырабатывают централизованно полуфабрикаты из муки?
20. Какие изделия вырабатывают из дрожжевого теста опарного и безопарного?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

Вопросы к зачету (3 семестр)

Вопросы для индикатора достижения компетенции «знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите верную последовательность стадий технологического процесса производства продукции общественного питания:
a) Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов
b) Реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий
c) Прием и хранение сырья
d) Хранение и транспортирование полуфабрикатов
2. Установите верную последовательность этапов классификации продукции общественного питания по основным признакам, начиная с наиболее общего:
a) По термическому состоянию
b) По виду используемого сырья
c) По способу кулинарной обработки
d) По консистенции
3. Установите верную последовательность процессов при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов:

a) Определение кулинарной готовности
b) Химическая кулинарная обработка (бланширование, маринование)
c) Тепловая обработка (варка, жарка)
d) Механическая обработка (очистка, нарезка)
4. Установите верную последовательность этапов приготовления заправочного супа:
a) Приготовление гарнира (круп, овощей)
b) Введение заправки (томат, сметана)
c) Варка бульона
d) Подача и реализация
5. Установите верную последовательность этапов механической обработки мяса для приготовления полуфабрикатов:
a) Разделка туши
b) Нарезка на порционные куски
c) Обвалка и жиловка
d) Формовка полуфабрикатов

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между стадиями технологического процесса и их описаниями:
1. Прием и хранение сырья
2. Механическая кулинарная обработка сырья
3. Хранение и транспортирование полуфабрикатов
4. Реализация готовой продукции
a) Очистка, нарезка и приготовление полуфабрикатов
b) Обеспечение условий для сохранности готовых блюд перед продажей
c) Проверка качества поступающих продуктов и их складирование
d) Перемещение полуфабрикатов на склад или в цех
e) Производство мучных изделий
2. Установите соответствие между признаками классификации продукции общественного питания и примерами:
1. Вид используемого сырья
2. Способ кулинарной обработки
3. Термическое состояние
4. Консистенция
a) Жареная рыба
b) Мясной борщ
c) Холодный суп
d) Жидкий соус
e) Пряная приправа
3. Установите соответствие между способами обработки овощей и их характеристиками:
1. Механическая обработка
2. Химическая обработка
3. Тепловая обработка
4. Определение кулинарной готовности
a) Бланширование для сохранения цвета
b) Проверка мягкости овощей после варки
c) Очистка и нарезка картофеля
d) Варка моркови до мягкости
e) Маринование грибов
4. Установите соответствие между типами супов и их технологическими особенностями:
1. Заправочные супы
2. Пюреобразные супы
3. Прозрачные супы
4. Молочные супы
a) Приготовление на основе осветленного бульона
b) Измельчение ингредиентов до однородной массы
c) Введение пассерованных овощей и круп
d) Использование молока как основы
e) Жарка мяса для аромата
5. Установите соответствие между этапами механической обработки мяса и их описаниями:
1. Разделка туши
2. Обвалка и жиловка
3. Нарезка на порционные куски
4. Формовка полуфабрикатов
a) Удаление костей и сухожилий
b) Разрезание мяса на крупные части
c) Придание формы котлетам или шницелям
d) Нарезка мяса на куски заданного размера
e) Приготовление фарша

Вопросы для индикатора достижения компетенции «уметь»
1. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какая стадия технологического процесса производства продукции общественного питания является начальной?

a) Механическая кулинарная обработка сырья
b) Прием и хранение сырья
c) Реализация готовой продукции
d) Хранение и транспортирование полуфабрикатов
2. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой признак классификации продукции общественного питания определяет блюдо как «жареная рыба»?
a) Вид используемого сырья
b) Способ кулинарной обработки
c) Термическое состояние
d) Консистенция
3. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс относится к химической кулинарной обработке овощей?
a) Очистка картофеля
b) Бланширование капусты
c) Нарезка моркови
d) Варка свеклы
4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой способ тепловой обработки наиболее подходит для приготовления овощных полуфабрикатов, сохраняющих форму?
a) Варка
b) Жарка
c) Тушение
d) Запекание
5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс является обязательным при механической обработке рыбы для приготовления филе?
a) Удаление чешуи
b) Потрошение
c) Разделка на куски
d) Удаление костей
6. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой тип супа готовится на основе осветленного бульона?
a) Заправочный суп
b) Пюреобразный суп
c) Прозрачный суп
d) Молочный суп
7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой фактор наиболее влияет на качество заправочного супа?
a) Длительность хранения бульона
b) Правильная пассеровка овощей
c) Температура подачи
d) Консистенция гарнира
8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой способ тепловой обработки птицы лучше всего сохраняет сочность мяса?
a) Жарка
b) Варка
c) Запекание
d) Тушение
9. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой гарнир наиболее подходит для подачи с жареной курицей?
a) Картофельное пюре
b) Отварной рис
c) Свежий овощной салат
d) Макароны
10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс механической обработки мяса предшествует нарезке на порционные куски?
a) Формовка полуфабрикатов
b) Обвалка и жиловка
c) Разделка туши
d) Измельчение для фарша

Вопросы для индикатора достижения компетенции «владеть»
1. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: В ресторане поступила партия свежих овощей и мяса для приготовления блюд. Шеф-повар поручил сотрудникам проверить качество продукции и организовать ее хранение. После этого планируется очистка и нарезка овощей, а также разделка мяса для полуфабрикатов. Полуфабрикаты будут храниться в холодильниках до момента приготовления блюд. Готовые блюда должны быть поданы гостям в течение дня. Какой должна быть последовательность стадий технологического процесса в данной ситуации? Обоснуйте свой ответ.
2. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: В меню кафе представлены блюда: жареный картофель, мясной суп, холодный свекольник и крем-суп из тыквы. Клиент попросил официанта объяснить, как эти блюда классифицируются по термическому состоянию и способу кулинарной обработки. Официант начал объяснять, но запутался в терминах. Как правильно классифицировать эти блюда по указанным признакам? Какие признаки применимы к каждому блюду? Обоснуйте свой ответ.
3. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: На кухне предприятия общественного питания повар готовит овощные полуфабрикаты для салатов и супов. Он очищает картофель, морковь и капусту, затем нарезает их кубиками. Для сохранения цвета капусты повар решает провести бланширование. После этого часть овощей будет подвергнута варке для супа. Какой процесс в этой ситуации относится к химической кулинарной обработке, и почему он важен? Обоснуйте свой ответ.

А) классы
Б) типы
В) виды
3. Общественное питание – это….
А) Специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности
Б) Специфические функции производства
В) Изготовление собственной продукции
4. Какие процессы, формирующие качество продукции общественного вы знаете?
А) Диффузия,
Б) Осмос;
В) Адгезия
Г) Термомассоперенос;
Д) Набухание.
Е) все ответ верны.
5.Какие способы обработки сырья и продуктов относят к механическим?
А) деструкция (измельчение),
Б) сортирование,
В) перемешивание, формование, дозирование, панирование,
Г) шпигование, фарширование, рыхление.
Д) Все ответ верны
6. При какой термической обработке достигается лучший бактерицидный эффект?
А) при варке;
Б) при жарке;
В) при запекании.
7. Почему при тепловой обработке овощи размягчаются?
А) протопектин и другие нерастворимые пектиновые вещества клеток переходят в растворимый пектин,
Б) клетчатка – основной материал растительных клеток набухает;
В) все ответы верны.
8. Что такое нерыбное сырье?
А) ракообразные;
Б) моллюски двустворчатые;
В) моллюски головоногие;
Г) иглокожие;
Д) все ответы верны.
9. Какие полуфабрикаты относят к рыбным?
А) рыбное филе,
Б) рыбный пищевой фарш,
В) рыбные суповые наборы,
Г) рыбные котлеты и рыбные шашлыки,
Д) все ответы верны.
10. Из каких частей состоят супы?
А) жидкая часть;
Б) плотная часть;
В) все ответы верны.
11. По технологии приготовления супы бывают…
А) прозрачными (бульон, уха и т.д.),
Б) заправочными (солянка, рассольник),
В) загущенными, супами-пюре (гаспачо),
Г) обжарочными (шурпа),
Д) сладкими (фруктовые),
Е) все ответы верны.
12. Какие виды заправочных супов вы знаете?
А) щи, борщи, рассольники,
Б) овощные супы, картофельные, супы с макаронными и мучными изделиями,
В) супы крупяные, солянки.
Г) Все ответы верны
13. Как обрабатывают субпродукты?
А) очистка, мойка, охлаждение.
Б) очистка, мойка, обработка кипятком, охлаждение.
В) очистка, мойка.
14. Какие рубленные полуфабрикаты входят в ассортимент индустрии питания.
А) натуральные;
Б) полуфабрикаты из котлетной массы;
В) Все ответы верны.
15. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?
А) чтобы уберечь продукты от избыточной потери влаги;
Б) панировка помогает держать форму изделия,
В) Все ответы верны.

Вопросы к экзамену (3 семестр)

Вопросы для индикатора достижения компетенции «знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите верную последовательность этапов приготовления картофельного пюре.
A) Добавление молока и масла, взбивание.
B) Очистка и нарезка картофеля.
C) Варка картофеля до готовности.
D) Слив воды и разминание картофеля.
2. Установите верную последовательность этапов приготовления каши из круп.
A) Промывание крупы.
B) Добавление соли и сахара (по необходимости).
C) Варка крупы в воде или молоке.
D) Подача с маслом или другими добавками.
3. Установите верную последовательность технологических приемов приготовления жареного мяса.
A) Обжаривание на сковороде до корочки.
B) Маринование мяса (при необходимости).
C) Нарезка мяса на порционные куски.
D) Доведение до готовности в духовке (при необходимости).
4. Установите верную последовательность этапов приготовления холодного рыбного заливного.
A) Заливка желатиновым бульоном.
B) Варка рыбы и отделение филе.
C) Охлаждение до застывания.
D) Укладка филе в форму.
5. Установите верную последовательность этапов приготовления бисквитного торта.
A) Выпечка бисквита в духовке.
B) Приготовление крема и сборка торта.
C) Замешивание теста для бисквита.
D) Пропитка коржей и украшение торта.

1. Установите соответствие между этапами приготовления картофельного пюре и их описанием.
1. Очистка картофеля
2. Варка картофеля
3. Разминание картофеля
4. Добавление молока и масла
A) Сливают воду и разминают картофель до однородной массы.
B) Картофель варят в подсоленной воде до мягкости.
C) Очищают картофель от кожуры и нарезают на куски.
D) Добавляют теплое молоко и сливочное масло, взбивают.
E) Замешивают тесто для выпечки.
2. Установите соответствие между процессами приготовления каши из круп и их характеристиками.
1. Промывание крупы
2. Варка крупы
3. Добавление приправ
4. Подача блюда
A) Крупу варят в воде или молоке до готовности.
B) Готовую кашу подают с маслом или другими добавками.
C) Крупу промывают для удаления лишнего крахмала.
D) Добавляют соль или сахар по вкусу.
E) Маринуют мясо перед жаркой.
3. Установите соответствие между этапами приготовления жареного мяса и их описанием.
1. Маринование мяса
2. Нарезка мяса
3. Обжаривание мяса
4. Доведение до готовности
A) Мясо нарезают на порционные куски.
B) Мясо обжаривают на сковороде до корочки.
C) Мясо выдерживают в маринаде для мягкости.
D) Мясо запекают в духовке до полной готовности.
E) Заливают желатином для застывания.
4. Установите соответствие между этапами приготовления рыбного заливного и их характеристиками.
1. Варка рыбы
2. Укладка филе
3. Заливка бульоном
4. Охлаждение блюда
A) Филе укладывают в форму для заливного.
B) Рыбу варят и отделяют филе от костей.
C) Блюдо охлаждают до застывания желатина.
D) Заливают филе желатиновым бульоном.

E) Выпекают тесто в духовке.
5. Установите соответствие между этапами приготовления бисквитного торта и их описанием.
1. Замешивание теста
2. Выпечка бисквита
3. Сборка торта
4. Украшение торта
A) Готовят крем и собирают торт из коржей.
B) Замешивают тесто из яиц, сахара и муки.
C) Пропитывают коржи и украшают торт.
D) Выпекают тесто в духовке до готовности.
E) Варят рыбу для бульона.

Вопросы для индикатора достижения компетенции «уметь»
1. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс является первым при приготовлении картофельного пюре?
A) Варка картофеля
B) Очистка и нарезка картофеля
C) Добавление молока
D) Разминание картофеля
2. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой ингредиент обычно добавляют в кашу из круп в процессе варки для улучшения вкуса?
A) Соль или сахар
B) Желатин
C) Уксус
D) Мука
3. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс происходит в мясе при жарке, обеспечивая образование корочки?
A) Карамелизация
B) Реакция Майяра
C) Денатурация белков
D) Испарение воды
4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой компонент обязателен для приготовления рыбного заливного?
A) Желатин
B) Сахарный сироп
C) Томатный соус
D) Панировочные сухари
5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой этап следует сразу после выпечки бисквита при приготовлении торта?
A) Замешивание теста
B) Приготовление крема и сборка
C) Пропитка коржей
D) Украшение торта
6. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой вид тепловой обработки чаще всего используется для приготовления макаронных изделий?
A) Жарка
B) Варка
C) Запекание
D) Тушение
7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс обеспечивает сохранение формы холодных закусок, таких как заливное?
A) Охлаждение с желатином
B) Обжаривание
C) Панировка
D) Маринование
8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой ингредиент является основным для приготовления сладких блюд, таких как муссы?
A) Сахар
B) Соль
C) Уксус
D) Крахмал
9. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс используется для приготовления теста для мучных изделий, таких как пироги?
A) Замешивание
B) Обжаривание
C) Варка
D) Охлаждение
10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой вид тепловой обработки чаще всего применяется для грибов перед добавлением в блюда?
A) Варка
B) Жарка
C) Запекание

5. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Кондитер готовит бисквитный торт для 12 человек. Он не просеял муку, из-за чего бисквит получился плотным. Для 1 порции нужно 50 г муки. Коржи плохо поднялись, и торт выглядел плоским. Кондитер добавил больше крема, но торт стал тяжелым. Заказчик пожаловался на текстуру. Какие ошибки допущены, и сколько муки нужно для торта?
6. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Повар готовит макароны с соусом для 6 человек. Он не промыл макароны после варки, и они слиплись. Для 1 порции нужно 80 г макарон. Соус получился слишком густым, что ухудшило вид блюда. Повар добавил масла, но это сделало блюдо жирным. Гости пожаловались на текстуру. Какие ошибки допущены, и сколько макарон нужно?
7. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Повар готовит овощной салат для 10 человек. Овощи завяли, так как он нарезал их заранее и оставил на воздухе. Для 1 порции нужно 100 г овощей. Заправка была слишком кислой из-за избытка уксуса. Повар добавил масла, но вкус не улучшился. Гости пожаловались на вид и вкус. Какие ошибки допущены, и сколько овощей нужно?
8. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Кондитер готовит ягодный мусс для 4 человек. Он не охладил сливки, и мусс получился жидким. Для 1 порции нужно 50 г ягод. Ягодное пюре содержало кусочки из-за плохого протирания. Кондитер добавил больше сахара, но мусс стал приторным. Гости пожаловались на текстуру. Какие ошибки допущены, и сколько ягод нужно?
9. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Повар готовит пирожки с мясом для 15 человек. Тесто получилось жестким из-за избытка муки. Для 1 порции (2 пирожка) нужно 100 г начинки. Начинка была сухой из-за перетушенного мяса. Пирожки плохо поднялись, и гости пожаловались на вкус. Повар смазал их маслом, но это не помогло. Какие ошибки допущены, и сколько начинки нужно?
10. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Повар готовит жареные грибы для 5 человек. Он не промыл грибы, и в блюде осталась грязь. Для 1 порции нужно 120 г грибов. Жарка на слабом огне сделала грибы водянистыми. Повар добавил масла, что сделало блюдо жирным. Гости пожаловались на вкус. Какие ошибки допущены, и сколько грибов нужно?

Итоговое тестирование:
1. Какую ценность для питания человека имеют блюда их овощей?
А) содержат огромное количество витаминов, микроэлементов и клетчатки.
Б) помогают снижению холестерина, сжиганию жира, улучшают пищеварение.
В) все ответы верны.
2. Чем обусловлены оранжевый и красный цвета овощей?
А) каротин;
Б) ликоиин;
В) ксантофилл;
Г) все ответы верны
3. Какие блюда из круп относят к кулинарной продукции
А) гарниры и блюда, приготовляемые в виде каш;
Б) запеканки, крупеники;
В) Все ответы верны.
4. С какой целью проводят замачивание бобовых перед варкой?
А) сокращает время варки;
Б) способствует сохранению формы;
В) все ответы верны.
Какие полуфабрикаты из каш Вы знаете?
5. Основными достоинствами макаронных изделий как продукта питания являются…
А) способность к длительному хранению;
Б) удобство приготовления (длительность варки составляет от 3 до 20 мин);
В) относительно высокая пищевая ценность;
Г) все ответы верны.
6. Какие блюда относятся к холодным творожным блюдам?
А) творожная масса с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок и др.),
Б) творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный,
В) все ответы верны.
7. Какие блюда относятся к горячим творожным блюдам?
А) вареники, сырники, запеканки, пудинги;
Б) булочки –ватрушки;
В) все ответы верны.
8.От чего котлетная масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными
А) от соды
Б) от того что пропускают фарш 2 раза через мясорубку
В) от того что выбивают котлетную массу
9. Какие субпродукты обладать наибольшей пищевой ценностью?
А) говяжий и телячий язык;
Б) бараний и свиной язык;
В) печень, почки, мозги говяжьи и телячьи.
10.Обработка дичи складывается из следующих операций
А) оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошения, промывание
Б) удаление внутренностей, головы, ощипывание, опаливание
В) ощипывание, опаливание, промывание, просушивание
8. Субпродукты относят к группе
А) с длительным сроком хранения
Б) скоропортящимися.
В) не портятся

Д) все ответы верны.
14) Как субпродукты используют в кулинарии?
А) Языки отваривают, маринуют или готовят из них заливное.
Б) Печенку используют для вторых блюд, а также как начинку для пирогов.
В) Все ответы верны.
15) Какие сладкие блюда относят к желированным?
А) кисели, кремы, желе, муссы, самбук;
Б) компоты, фрукты в сиропах, взбитые сливки с бисквитами или каштанами.
В) Все ответы верны.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

"Учебным планом не предусмотрено"

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

Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

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 (модуле). 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 к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные 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):
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 (модуля) 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 (модуля).

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 дисциплине (модулю). 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 дисциплине (модулю). 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 (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- 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 (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) 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	Кусова И.У., Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы [Электронный ресурс]:Справочник. - Москва: Русайнс, 2026. - 179 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/959880
Л.1.2	Васюкова А.Т., Васюков М.В. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2026. - 166 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/961036
Л.1.3	Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2026. - 321 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/958780

Л.1.4	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2026. - 222 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/961825
Л.1.5	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Васюкова А.Т. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2026. - 182 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/960322
Л.1.6	Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий + еПриложение [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2026. - 247 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/962007
Л.1.7	Васюкова А.Т. Организация обслуживания для специальности "Поварское и кондитерское дело" [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2026. - 402 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/962471
Л.1.8	Васюкова А.Т., Жилина Т.С. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение [Электронный ресурс]:Учебно-практическое пособие. - Москва: КноРус, 2026. - 325 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/962472
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
7.3. 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	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.5	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.6	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.7	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.8	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: http://window.edu.ru/
7.3.9	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.10	"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 20-20 а - Лаборатория : Модельная установка для непрерывной шампанизации. Картриджи для мембранной фильтрации. Теплообменная пластина пластинчатого теплообменника. Фильтр-картон для фильтрации (Орион-60). Магазин для этикеток этикеровочного автомата (Универселла 723). Магазин для кольереток. Разливочное устройство для автомата «Вента -48». Электронный счетчик (штучного учета) (УСБ-5). Электромеханический счетчик (для штучного учета). Модель конвейера для бутылок. Головка автомата для укладки бутылок в ящики (SIAT-40). Турникетная группа для технологического оборудования (универсальная). Комплекты этикеток, кольереток. Мюзле-пробки, колпачки. Термогильза для измерения температуры «ТСБ5». Наливная трубка для глубинного розлива. Наливная трубка для шатрового метода розлива. Несущая цепь для бутылочного конвейера. Оборудование для химических анализов виноматериалов. Плунжерный насос для вязки жидкостей НД-25. Манжета для внешнего оформления горловины бутылок. Декоративные колпачки для отделки бутылок. Колбы, холодильники для химического анализа виноматериалов. Приводной барабан для конвейера Т1ВПШ. Дрожжи пивные и винные (образцы). Бентонит для обработки виноматериалов (образцы). Коллекция вин различных производителей. Справочная литература по производству пива, вин и крепких алкогольных напитков. Комплект технологических схем в виноделии. Плакаты схем технологического оборудования винодельческой отрасли
8.2	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.
8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-25 - Лаборатория : Печь пекарская ПД-27М. Тестомесильная машина ТММ -40. Шкаф расстойный ШРН -12/2. Конвектомат FS-120, Шкаф сушильный VF-2, Улавливатель магнитных примесей УМП-1,05, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс», Установка осмотическая Эльф, Установка «Повыситель» для демонстрации систем водоснабжения предприятий FAD – 2000. Макет «Кукурузная рушилка». Весы аналитические Пурка 1л. Мельница У1-ЕМЛ. Калориметр фотоэлектрический однолучевой. Пиви. Рефрактометр УРЛ-1. Термокамлексатор рН-262. Спектрометр 410. Иономер универсальный ЭВЕ-74. Магнитная мешалка. Рассев лабораторный УРЛ. Делитель У1-ЕМЛ

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья 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
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____