МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2024

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология ресторанной продукции» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru

Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, elena.shemetova@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F5F354
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель изучения дисциплины - сформировать у студентов комплексное представление о производстве блюд ресторанного ассортимента отечественной и мировой практики.

Задачами курса являются:

– изучение принципов производства ресторанной продукции;

– ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни;

– овладение технологией производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД1	Знание	объяснять принципы технологии производства блюд ресторанного ассортимента
			РД2	Умение	производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
			РД3	Навык	демонстрировать технику кулинарного декора и подачи блюд потребителям индустрии гостеприимства

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**
Формирование гражданской позиции и патриотизма		
Формирование толерантности и уважения к представителям различных национальностей и культур, проживающих в России	Достоинство Взаимопомощь и взаимоуважение	Дисциплинированность Внимательность к деталям
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Воспитание экологической культуры и ценностного отношения к окружающей среде	Высокие нравственные идеалы	Гибкость мышления Инициативность

Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Развитие творческих способностей и умения решать нестандартные задачи	Созидательный труд	Доброжелательность и открытость
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Развитие умения эффективно общаться и сотрудничать	Взаимопомощь и взаимоуважение	Гибкость мышления Инициативность

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудоемкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттестации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	4	5	73	0	72	0	1	0	107	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код результата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	РД1	0	6	0	12	участие в собеседовании, разбор практических задач, обсуждение результатов
2	Технологическая документация в ресторанном бизнесе	РД1	0	6	0	12	участие в собеседовании, подготовка технологических документов, обсуждение результатов

3	Технология приготовления холодных блюд и закусок	РД1, РД2, РД3	0	8	0	12	демонстрационное производство блюд, разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов
4	Технология приготовления супов	РД1, РД2, РД3	0	8	0	12	демонстрационное производство блюд, разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов
5	Технология приготовления соусов	РД1, РД2, РД3	0	4	0	12	разбор практических задач, демонстрационное производство блюд, обсуждение и оценка результатов
6	Технология приготовления вторых горячих блюд	РД1, РД2, РД3	0	24	0	23	демонстрационное производство блюд, разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов
7	Технология приготовления сладких блюд	РД1, РД2, РД3	0	8	0	12	демонстрационное производство блюд, разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов
8	Технология приготовления напитков	РД1, РД2, РД3	0	8	0	12	разбор практических задач, обсуждение результатов
Итого по таблице			**0**	**72**	**0**	**107**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.

Содержание темы: Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Химический состав пищевых продуктов. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Формы нарезки овощей. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Практическое занятие: собеседование.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 2 Технологическая документация в ресторанном бизнесе.

Содержание темы: Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Бракеражный журнал по оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий. Методика разработки технологической документации.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Практическое занятие: разработка технологической документации, собеседование.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме или в форме презентаций.

Тема 3 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Содержание темы: Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов, их классификация. Технология бутербродов банкетного исполнения: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. Салаты: общая характеристика и ассортимент. Салаты-коктейли: назначение, технологические способы и приемы художественного оформления. Общая характеристика банкетных закусок. Технология заливных и фаршированных блюд. Горячие закуски. Технология кокота, кокиля, жульена. Посуда для приготовления и сервировки. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Практическое занятие: практическая работа по производству блюд. Демонстрационное производство блюд и закусок банкетного исполнения: холодные закуски (блюда фаршированные, бутерброды-рулеты, бутерброды канапе, салаты и салаты-коктейли); горячие закуски (жульен, кокиль, кокот). Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: разработка технико-технологической документации.

Тема 4 Технология приготовления супов.

Содержание темы: Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Практическое занятие: практическая работа по производству блюд. Демонстрационное производство горячих и холодных супов: прозрачные (бульон прозрачный с гарниром); пюреобразные (суп-пюре из разных овощей); заправочные (борщ, солянка сборная мясная); сладкий суп из свежих фруктов. Особенности сервировки.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: разработка технико-технологической документации.

Тема 5 Технология приготовления соусов.

Содержание темы: Классификация соусов. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Практическое занятие: практическая работа по производству блюд. Демонстрационное производство соусов: горячие (красный кисло-сладкий, сметанный, томатный, польский); холодные (майонез, маринад). Оформление к подаче.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: разработка технико-технологической документации.

Тема 6 Технология приготовления вторых горячих блюд.

Содержание темы: Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Место блюд из рыбы в реестре мировой кухни. Классификация, характеристика и первичная обработка сырья. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных рыбных блюд. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Блюда русской, международной и европейской кухни из мяса, птицы и дичи, входящие в реестр ресторанных блюд (ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов, печень фу-а-гра). Технология приготовления отварных, жареных, тушеных и запеченных мясных блюд. Блюда из рубленного мяса. Техника подбора гарниров и соусов к блюдам из мяса. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. Национальные блюда, принципы подачи. Роль яиц и творога в рационе человека. Характеристика и принципы первичной обработки яиц. Технология приготовления вареных, жареных и запеченных блюд из яиц. Характеристика и классификация блюд из творога. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Практическое занятие: практическая работа по производству блюд. Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента из мяса; из рыбы и морепродуктов; из овощей. Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: разработка технико-технологической документации.

Тема 7 Технология приготовления сладких блюд.

Содержание темы: Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. Классификация и общая характеристика. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов, компотов, киселей. Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. Элементы оформления десертов. Требования к качеству.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Практическое занятие: практическая работа по производству блюд. Демонстрационная технология производства сладких блюд ресторанного ассортимента: холодные сладкие блюда (желе, мусс, самбук); горячие сладкие блюда (пудинг, суфле). Особенности сервировки. Правила потребления.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технико-технологической документации.

Тема 8 Технология приготовления напитков.

Содержание темы: Технология приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Особенность подачи.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Практическое занятие: работа в малых группах, производство напитков, решение задач, разработка документации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технико-технологической документации.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы, выполнение практических заданий, представленных в ФОС, выполнение аттестационный мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку материала, подготовку к практическим занятиям, контрольных работ.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в настоящей РПД.

Практические занятия предполагают производство демонстрационных блюд ресторанного ассортимента, которые проходят в лаборатории-кухне, студенты работают малыми группами по 3-4 человека.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Перед практическими занятиями на каждое демонстрационное блюдо студенты разрабатывают технико-технологическую документацию (технико-технологическую карту, технологическую карту, технологическую схему, калькуляционную карту). Методические указания приведены в электронном учебном курсе.

Вопросы для самоконтроля по дисциплине:

Тема 1 «Основные технологические принципы производства ресторанной продукции»:

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

12. Назовите критерии готовности продуктов при варке, жарке, тушении и запекании.

13. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.

14. Дайте определение и характеристику следующим кулинарным понятиям: панирование, карбование, каннелирование, отбивание, льезон, кляр.

Тема 2 «Технологическая документация в ресторанном бизнесе»

1.Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?

1. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
2. Перечислите группы кулинарных блюд.
3. В чем отличие холодных блюд от закусок?
4. Каков порядок расположения холодных блюд и закусок в меню?

Тема 3 «Технология приготовления холодных блюд и закусок»:

1. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
2. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?
3. В чем особенность приготовления и подачи «салата-коктейля»?
4. Назовите способы производства салатов, применяемые в кулинарной практике.
5. Охарактеризуйте банкетные закуски.
6. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?
7. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).

Тема 4 «Технология приготовления супов»:

1. Назовите принципы классификации супов.
2. Дайте характеристику заправочным супам.
3. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
4. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.
5. Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.
6. В чем особенность производства суточных щей?
7. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников. В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
8. Дайте характеристику прозрачным супам.
9. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
10. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?
11. Составьте общую технологическую схему супа-пюре.
12. В чем заключается особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
13. Перечислите стабилизаторы консистенции пюреобразных супов.
14. Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.

Тема 5 «Технология приготовления соусов»:

1. Какова роль соусов в формировании ассортимента и вкуса блюд?
2. Что такое: основные и производные соусы, классические и быстрые соусы?

3. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса красного основного.
4. Что представляет собой пассерование муки?
5. Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.
6. Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.
7. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса белого основного.
8. Охарактеризуйте молочные и сметанные соусы.
9. Охарактеризуйте масляные соусы. В чем особенности их производства и подачи?
10. Дайте рекомендации к производству и использованию маринада.
11. В чем особенность производства соуса майонез? Каковы условия его хранения?
12. Назовите основные принципы подбора соусов к блюдам.
13. Каковы требования к качеству соусов?

Тема 6 «Технология приготовления вторых горячих блюд»:

1. Какого кулинарное использование различного рыбного сырья?
2. В чем особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом?
3. На какие полуфабрикаты можно разделить рыбную тушку?
4. Назовите отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.
5. Каковы правила нарезки рыбы для варки, жарения?
6. Какие блюда готовят из рыбной котлетной массы?
7. Перечислите наиболее известные блюда в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.
8. Как используют в ресторанной кухне морепродукты: краб, креветка, устрица, трепанг, кукумария, кальмар?
9. Какие гарниры и соусы можно порекомендовать к рыбным блюдам?
10. Дайте характеристику мясу и мясопродуктам как пищевому сырью.
11. Обоснуйте выбор способа тепловой обработки мяса в зависимости от вида крупнокускового полуфабриката.
12. Назовите правила жарки мяса крупным и порционным куском.
13. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?
14. Каковы правила нарезки мяса после варки и обжаривания крупным куском?
15. Назовите известные блюда европейской ресторанной кухни, которые готовят из вырезки говядины.
16. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.
17. Дайте характеристику следующим продуктам из мяса: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, шницель, ромштекс, гуляш, бефстроганов, рагу, плов, шашлык, котлета натуральная.
18. В чем отличия технологии приготовления натурально-рубленной и котлетной масс из мяса?
19. Перечислите блюда из натурально-рубленной массы.
20. Перечислите блюда из котлетной массы.
21. Как используют птицу и дичь в ресторанной кухне? Перечислите знаменитые блюда.
22. Назовите категории яиц.
23. Перечислить способы тепловой обработки яиц.
24. Назвать время варки яиц «в мешочек», «всмятку», «в крутую»?
25. В чем разница между смешанным и фаршированным омлетом?

26. Почему не рекомендуется солить желток в глазунье?
27. Как подают натуральный творог?
28. Какие горячие блюда готовят из творога?
29. Каковы требования к качеству и срокам хранения блюд из яиц и творога?
30. Назовите формы нарезки овощей, используемые в ресторанной практике.
31. Назовите размеры следующих форм нарезки картофеля: ломтик, долька, брусочек, кубик крупный, средний, мелкий, соломка.
32. Охарактеризуйте крупяные кулинарные изделия, каковы требования к качеству?
33. Охарактеризуйте мучных кулинарные изделия.
34. Назовите знаменитые русские национальные мучные кулинарные изделия.
35. Охарактеризуйте блюда из бобовых и макаронных изделий.
36. Каковы правила приготовления и особенности подачи «пасты»?

Тема 7 «Технология приготовления сладких блюд»:

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

Тема 8 «Технология приготовления напитков»:

1. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
2. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
3. Охарактеризуйте горячие напитки.
4. Назовите правила заваривания и подачи чая.
5. Назовите национальные способы подачи кофе.
6. Какова технологию приготовления какао и шоколада, требования к качеству?

При реализации дисциплины (модуля) применяется электронный учебный курс, размещённый в системе электронного обучения Moodle.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Введение в технологию продуктов питания. Практический курс : учебник и практикум для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 133 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587126 (дата обращения: 02.03.2026).

2. Технология продукции общественного питания : учебник / Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2193750. - ISBN 978-5-16-020788-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2193750 (дата обращения: 12.03.2026)

3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 241 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-021035-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2208733 (дата обращения: 12.03.2026)

4. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. канд. техн. наук, доц. Л.П. Липатовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 376 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2143079. - ISBN 978-5-16-019897-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2143079 (дата обращения: 12.03.2026)

7.2 Дополнительная литература

1. Мясные блюда : практическое пособие : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 56 с. : ил. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720336 (дата обращения: 03.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05478-5. – Текст : электронный.

2. Напитки : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 60 с. - (серия «Библиотека

кулинара»). - ISBN 978-5-394-05498-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083249 (Дата обращения - 05.09.2025)

3. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323573 (дата обращения: 05.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Холодные и горячие закуски : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720335 (дата обращения: 03.03.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: http://vsegost.com/Catalog/
2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: http://vsegost.com/Catalog/
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
5. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
6. Электронно-библиотечная система "УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН"
7. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
8. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
9. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Весы электронные CAS
- Миксер планетарный 4л.
- Печь СВЧ "LG-MS-2087W"
- Производственная печь ПЭП-0,48М-ДШ
- Стеллаж 4-х уровневый
- Стол холодильный РНМ 2/1L-1R
- Фритюрница PHILIPS HD6103
- Холодильник "Бирюса"

Программное обеспечение:

- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2024

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-2 «Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД 1	Знание	объяснять принципы технологии производства блюд ресторанного ассортимента	описывать способы обработки пищевых продуктов; характеризовать основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества; определять влияние способа обработки на качество готовой продукции; отображать схематически процесс производства блюд ресторанной кухни
	РД 2	Умение	производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм	рассчитывать норму расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд; составлять технологическую документацию для производства блюд; осуществлять ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
	РД 3	Навык	демонстрировать технику кулинарного декора и подачи блюд потребителям индустрии гостеприимства	характеризовать принципы кулинарного декора и правила подачи блюд; оформлять кулинарные блюда определенного ассортимента; подавать кули

				нарные блюда потребителям индустрии гостеприимства с учетом современных тенденц ий

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : объяснять принципы технологии производства блюд ресторанного ассортимента	1.1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	Собеседование	Тест
			Тест	Тест
		1.2. Технологическая документация в ресторанном бизнесе	Собеседование	Тест
			Тест	Тест
		1.3. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Собеседование	Тест
			Тест	Тест
		1.4. Технология приготовления супов	Собеседование	Тест
			Тест	Тест
		1.5. Технология приготовления соусов	Собеседование	Тест
			Тест	Тест
		1.6. Технология приготовления вторых горячих блюд	Собеседование	Тест
			Тест	Тест
		1.7. Технология приготовления сладких блюд	Собеседование	Тест
			Тест	Тест
		1.8. Технология приготовления напитков	Собеседование	Тест

			Тест	Тест
РД2	Умение : производить о пределенный ассортиме нт блюд ресторанной ку хни с соблюдением сани тарно-гигиенических пр авил и норм	1.3. Технология пригото вления холодных блюд и закусок	Практическая рабо та	Контрольная работ а
			Разноуровневые за дачи и задания	Контрольная работ а
		1.4. Технология пригото вления супов	Практическая рабо та	Контрольная работ а
			Разноуровневые за дачи и задания	Контрольная работ а
		1.5. Технология пригото вления соусов	Практическая рабо та	Контрольная работ а
			Разноуровневые за дачи и задания	Контрольная работ а
		1.6. Технология пригото вления вторых горячих блюд	Практическая рабо та	Контрольная работ а
			Разноуровневые за дачи и задания	Контрольная работ а
		1.7. Технология пригото вления сладких блюд	Практическая рабо та	Контрольная работ а
			Разноуровневые за дачи и задания	Контрольная работ а
		1.8. Технология пригото вления напитков	Практическая рабо та	Контрольная работ а
			Разноуровневые за дачи и задания	Контрольная работ а
РД3	Навык : демонстрироват ь технику кулинарного декора и подачи блюд п отребителям индустрии гостеприимства	1.3. Технология пригото вления холодных блюд и закусок	Практическая рабо та	Контрольная работ а
		1.4. Технология пригото вления супов	Практическая рабо та	Контрольная работ а
		1.5. Технология пригото вления соусов	Практическая рабо та	Контрольная работ а
		1.6. Технология пригото вления вторых горячих блюд	Практическая рабо та	Контрольная работ а
		1.7. Технология пригото вления сладких блюд	Практическая рабо та	Контрольная работ а
		1.8. Технология пригото вления напитков	Практическая рабо та	Контрольная работ а

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид работ	Оценочное средство

	Собеседование	Контрольная работа	Разноуровневые задачи и задания	Тест	Практические работы	Итого
Практические занятия	8		7		30	45
Самостоятельная работа, в том числе организованная в ЭОС			15		20	35
Промежуточная аттестация		5		15		20
Итого	8	5	22	15	50	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Пример разноуровневых задач и заданий

Определение массы отходов при механической обработке сырья

1. Определите массу отходов при механической обработке 87 кг картофеля в апреле. Определите разницу в величине отходов при механической обработке в октябре и феврале 100 кг моркови.
2. Определите разницу в величине отходов при механической обработке в сентябре и марте 70 кг свеклы.

Определение массы нетто

1. На предприятие поступило 70 кг редиса с ботвой. Определите массу нетто после его механической обработки.
2. Определите массу нетто капусты квашенной, если масса брутто равна 110 кг. Сколько килограммов зелени петрушки обработанной получится из 18 кг сырья?

Определение массы брутто

1. Определите массу брутто капусты белокочанной, если масса нетто равна 82 кг. Сколько килограммов капусты цветной массой брутто необходимо взять, чтобы получить 44 порции полуфабрикатов для варки, массой по 150 г. на порцию?
2. Сколько килограммов моркови молодой пучковой необходимо для получения 17 кг очищенной?

Определение потерь массы при тепловой обработке сырья и полуфабрикатов

1. Определите потери при тушении 24 кг капусты белокочанной сырой очищенной.
2. Определите потери при пассеровании 8 кг лука для супов.
3. Определите разницу в потерях массы 32 кг моркови очищенной при варке целиком и нарезанной кубиками для гарнира.

Определение выхода готовых изделий

1. Определите выход кукурузы молочной спелости вареной, если поступило 240 кг сырья массой нетто.
2. Сколько килограммов перца сладкого пассированного получится из 47 кг свежего (нетто)?
3. Определите разницу в потере массы свеклы вареной в кожуре и очищенной, вареной целиком, если в цех поступило 117 кг свеклы свежей массой нетто.

Краткие методические указания

Для выполнения работы необходимо ознакомиться с презентацией к соответствующей теме, методическими указаниями, приведенным в электронном учебном курсе, содержанием соответствующих разделов в основной и дополнительной литературе из перечня источников, приведенных в рабочей программе дисциплины.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20-22	выставляется студенту, если студент полностью выполнил задание
4	15-19	выставляется студенту, если студент полностью выполнил задание, но его ответ содержи т не более 3 ошибок
3	9-14	выставляется студенту, если он выполнил только половину задания полностью
2	2-8	выставляется студенту, если задания выполнены со значительными ошибками
1	0-1	выставляется студенту, если студент не выполнил задание

5.2 Примеры тестовых заданий

1. Нарезка сырого картофеля на кубики превращает его в

1)кулинарное изделие

2)блюдо

3) полуфабрикат

4)гарнир

2. Покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой называют

1)пассерованием

2)панированием

3)припусканием

4)карбование

3. Смесь взбитых яиц, молока, желатина, крахмала для обработки поверхности продукта перед тепловой обработкой – это

1)кляр

2)крутон
3)льезон
4)фритюр
4. Припускание – это
1)обработка продуктов горячим паром до состояния кулинарной готовности
2)кратковременная обработка продукта горячим паром
3)разновидность варки продукта при минимальном соотношении объёмов жидкости и продукта или в собственном соку
4)приготовление пищевого продукта до кулинарной готовности путём полного его погружения в кипящую жидкость
5. Среди перечисленных видов к холодной обработке продуктов относят
1)бланширование
2)фламбирование
3)каннелирование
4)пассерование
6. Специально выпеченные изделия для подачи в них салатов, паштетных масс и др. называются
1)крутоны
2)тарталетки
3)равиоли
4)профитроли
7. Среди перечисленных бутербродов к группе горячих относят
1)сандвичи
2)бутерброды рулеты
3)тартинки
4)канапе
8. Заправочные супы относят к группе супов
1)на квасе
2)на молоке
3)на бульонах
4)на фруктовых отварах
9. Если суп подаётся холодным, то температура его подачи:
1)10ºС
2)8ºС
3)14ºС
4)18ºС
10. Рыбные пищевые отходы используют для варки бульонов с целью
1)осветления бульона
2)насыщения вкуса
3)рационального использования пищевого сырья
4)концентрации коллагена
11. Обязательной составной частью гарнира борща является
1)капуста
2)томат-паста
3)картофель
4)свёкла
12. Технологическая операция подготовки овощей для приготовления соусов с целью доведения их до полуготовности, удаления привкуса сырости, фиксации ароматических соединений, называется
1)припускание
2)бланширование
3)пассерование

4)панирование

13. Среди перечисленных к группе «соусы на уксусе» относят

1)красный основной

2)майонез

3)маринад овощной

4)белый основной

14. Если для производства соуса муку пассеровали при температуре 150ºС до светло-коричневого цвета, то кулинары называют «пассеровку»

1)белой

2)красной

3)коричневой

4)золотистой

15. К мясу, жареному порционными кусками, используя принципы подбора соусов к блюдам, можно порекомендовать

1)майонез

2)кисло-сладкий

3)молочный

4)грибной

16. Для приготовления картофеля «пай» используют такой способ тепловой обработки, как

1)отваривание

2)жарение основным способом

3)жарение во фритюре

4)тущение

17. Технологически оправданным способом нарезки овощей для производства рагу является

1)соломка

2)крупный кубик, дольки

3)ломтики

4)брусочки

18. Количество воды для припускания овощей (свеклы, капусты, моркови)

1)15-20 % к весу овощей

2)50 % к весу овощей

3)5-10 % к весу овощей

4)без добавления жидкости

19. Операцию по нарезке рыбы на два филе вдоль позвоночника называют

1)порционированием

2)пластованием

3)панированием

4)припусканием

20. Оптимальная температура варки и припускания мяса

1)70-75ºС

2)85-90ºС

3)95-98ºС

4)100ºС

21. На блюде, сервированном к подаче, находится: крутон, поверх которого лежат два порционных куска жареной свинины, рядом расположен сложный гарнир. В меню это блюдо можно найти под названием

1)шницель

2)лангет

3)эскалоп

4)филе

22. В качестве сладкого блюда со взбитыми сливками лучше подать

1)арбузы и дыни

2)малину и землянику

3)апельсины и мандарины

4)яблоки и груши

23. Сладкие блюда, приготовленные на основе соков или отваров ягод и фруктов с добавлением сахара или мёда и завариванием крахмала называются

1)кремы

2)желе

3)кисели

4)суфле

24. Если в период охлаждения желе взбить до увеличения объёма в 2-3 раза, то получат

1)желе

2)мусс

3)самбук

4)крем

25. Температура подачи холодного чая

1)8-10ºС

2)3-6ºС

3)14-18ºС

4)18-20ºС

Краткие методические указания

Тестовые вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине (для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины).

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	14-15	из общего числа вопросов тестируемого модуля правильные ответы даны на 96-100% вопросов
4	12-13	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 75-95% правильных ответов
3	8-11	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 50-74% правильных ответов
2	4-7	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 50 % правильных ответов
1	1-3	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 20 % правильных ответов

5.3 Примеры заданий для выполнения контрольных работ

Контрольная работа 1:

Разработать технологическую схему производства блюд по изучаемому ассортименту.

Ассортимент блюд:

1. Салат из сырых овощей.
2. Салат из картофеля с редькой и яблоками.
3. Салат рыбный.
4. Винегрет овощной.
5. Галантин из рыбы.
6. Борщ с капустой и картофелем.
7. Борщ украинский.
8. Щи из свежей капусты.
9. Рассольник.
10. Суп из овощей.

11. Зразы картофельные.
12. Грибы в сметанном соусе.
13. Морковная запеканка с творогом.
14. Голубцы овощные.
15. Перец, фаршированный овощами и рисом.
16. Рыба по-русски.
17. Рыба, тушенная в томате с овощами.
18. Рыба, жаренная во фритюре.
19. Солянка из рыбы на сковороде.
20. Рулет из рыбы.
21. Бефстроганов.
22. Мясо тушеное.
23. Жаркое по-домашнему.
24. Плов.
25. Паста карбонара.
26. Ризотто с грибами.
27. Рагу овощное.
28. Суфле шоколадное.
29. Пудинг сухарный.

Краткие методические указания

Для выполнения работы необходимо ознакомиться с презентацией к соответствующей теме, содержанием соответствующих разделов в основной и дополнительной литературе из перечня источников, приведенных в рабочей программе дисциплины.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	5	выставляется студенту, если студент правильно выполнил все задания контрольной работы
4	4	выставляется студенту, если студент в целом выполнил все задания, но в ответах до пустил незначительные неточности
3	3	выставляется студенту, если студент в целом выполнил все задания, но в ответах до пустил 1-2 ошибки
2	2	выставляется студенту, если студент неправильно выполнил задания, допущены гру бые ошибки
1	0-1	выставляется студенту, если студент не выполнил задания или частично выполнил и х, но при этом имеются грубые ошибки

5.4 Примеры заданий для выполнения практических работ

Производство блюд осуществляется в лаборатории-кухне (ауд. 8016), студенты работают малыми группами по 3-4 человека.

Предварительно на каждое блюдо студенты разрабатывают технико-технологическую документацию (технико-технологическую карту, технологическую карту, технологическую схему, калькуляционную карту).

1. Холодные блюда и закуски: Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

2. Горячие закуски. Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

3. Супы: прозрачные; пюреобразные; заправочные; сладкий суп из свежих фруктов. Особенности сервировки.

4. Вторые горячие блюда: из мяса; из рыбы и морепродуктов; из овощей. Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

5. Мучные блюда. Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

6. Сладкие блюда и напитки: холодные сладкие; горячие сладкие блюда; напитки. Особенности сервировки. Правила потребления.

Краткие методические указания

Для выполнения работы необходимо ознакомиться с презентацией к соответствующей теме, содержанием соответствующих разделов в основной и дополнительной литературе из перечня источников, приведенных в рабочей программе дисциплины.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	41-50	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы справился с заданием, рассчитывал нормы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, составил технологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд после довательных операций по приготовлению кулинарной продукции с соблюдением санитар но-гигиенических правил и норм
4	31-40	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы справился с заданием, рассчитывал нормы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, составил технологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд после довательных операций по приготовлению кулинарной продукции с соблюдением санитар но-гигиенических правил и норм, но допустил погрешности в своих расчетах
3	21-30	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы не до конца справился с заданием, допустил погрешности в своих технологических расчетах, осуществил едини чные ошибки во время приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
2	11-20	выставляется студенту, если студент не до конца выполнил задание, не рассчитывал нор мы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, не составил техн ологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд ошибок во время пр иготовления кулинарной продукции с нарушением санитарно-гигиенических правил и но рм
1	0-10	выставляется студенту, если он не выполнил задание, составил технологическую докуме нтацию для производства блюд с существенными замечаниями

5.5 Примерный перечень вопросов по темам

Темы 1-2 «Основные технологические принципы производства ресторанной продукции» и «Технологическая документация в ресторанном бизнесе»:

1. Что представляют собой блюда ресторанной кухни?
2. Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
3. Назовите виды пищевого сырья, используемые в ресторане.
4. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?
5. Дайте определение понятиям: сырье, полуфабрикат, готовая кулинарная продукция.
6. Что представляют собой холодная и тепловая обработка продуктов?
7. Назовите способы и приемы, относящиеся к первичной обработке продуктов.
8. Назовите формы нарезки продуктов. Какого их влияние на качество и внешний вид готового блюда?
9. В чем особенность способов тепловой обработки продуктов: припускание, пассперование, жарка, тушение, запекание, брезирование, бланширование, фламбирование?
10. Как влияют способы обработки продуктов на качество готовых блюд?
11. Укажите отличия температурных режимов жарки продуктов различными способами.
12. Назовите критерии готовности продуктов при варке, жарке, тушении и запекании.
13. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.

14. Дайте определение и характеристику следующим кулинарным понятиям: панирование, карбование, каннелирование, отбивание, льезон, кляр.

15. Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?

16. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
17. Перечислите группы кулинарных блюд.
18. В чем отличие холодных блюд от закусок?
19. Каков порядок расположения холодных блюд и закусок в меню?

Тема 3 «Технология приготовления холодных блюд и закусок»:

1. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
2. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?
3. В чем особенность приготовления и подачи «салата-коктейля»?
4. Назовите способы производства салатов, применяемые в кулинарной практике.
5. Охарактеризуйте банкетные закуски.
6. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?
7. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).

Тема 4 «Технология приготовления супов»:

1. Назовите принципы классификации супов.
2. Дайте характеристику заправочным супам.
3. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
4. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.
5. Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.
6. В чем особенность производства суточных щей?
7. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников. В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
8. Дайте характеристику прозрачным супам.
9. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
10. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?
11. Составьте общую технологическую схему супа-пюре.
12. В чем заключается особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
13. Перечислите стабилизаторы консистенции пюреобразных супов.
14. Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.

Тема 5 «Технология приготовления соусов»:

1. Какова роль соусов в формировании ассортимента и вкуса блюд?
2. Что такое: основные и производные соусы, классические и быстрые соусы?
3. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса красного основного.
4. Что представляет собой пассерование муки?
5. Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.
6. Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.
7. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса белого основного.
8. Охарактеризуйте молочные и сметанные соусы.
9. Охарактеризуйте масляные соусы. В чем особенности их производства и подачи?
10. Дайте рекомендации к производству и использованию маринада.

11. В чем особенность производства соуса майонез? Каковы условия его хранения?
12. Назовите основные принципы подбора соусов к блюдам.
13. Каковы требования к качеству соусов?

Тема 6 «Технология приготовления вторых горячих блюд»:

1. Какого кулинарное использование различного рыбного сырья?
2. В чем особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом?
3. На какие полуфабрикаты можно разделить рыбную тушку?
4. Назовите отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.
5. Каковы правила нарезки рыбы для варки, жарения?
6. Какие блюда готовят из рыбной котлетной массы?
7. Перечислите наиболее известные блюда в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.
8. Как используют в ресторанной кухне морепродукты: краб, креветка, устрица, трепанг, кукумария, кальмар?
9. Какие гарниры и соусы можно порекомендовать к рыбным блюдам?
10. Дайте характеристику мясу и мясопродуктам как пищевому сырью.
11. Обоснуйте выбор способа тепловой обработки мяса в зависимости от вида крупнокускового полуфабриката.
12. Назовите правила жарки мяса крупным и порционным куском.
13. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?
14. Каковы правила нарезки мяса после варки и обжаривания крупным куском?
15. Назовите известные блюда европейской ресторанной кухни, которые готовят из вырезки говядины.
16. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.
17. Дайте характеристику следующим продуктам из мяса: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, шницель, ромштекс, гуляш, бефстроганов, рагу, плов, шашлык, котлета натуральная.
18. В чем отличия технологии приготовления натурально-рубленной и котлетной масс из мяса?
19. Перечислите блюда из натурально-рубленной массы.
20. Перечислите блюда из котлетной массы.
21. Как используют птицу и дичь в ресторанной кухне? Перечислите знаменитые блюда.
22. Назовите категории яиц.
23. Перечислить способы тепловой обработки яиц.
24. Назвать время варки яиц «в мешочек», «всмятку», «в крутую»?
25. В чем разница между смешанным и фаршированным омлетом?
26. Почему не рекомендуется солить желток в глазунье?
27. Как подают натуральный творог?
28. Какие горячие блюда готовят из творога?
29. Каковы требования к качеству и срокам хранения блюд из яиц и творога?
30. Назовите формы нарезки овощей, используемые в ресторанной практике.
31. Назовите размеры следующих форм нарезки картофеля: ломтик, долька, брусочек, кубик крупный, средний, мелкий, соломка.
32. Охарактеризуйте крупяные кулинарные изделия, каковы требования к качеству?
33. Охарактеризуйте мучных кулинарные изделия.
34. Назовите знаменитые русские национальные мучные кулинарные изделия.
35. Охарактеризуйте блюда из бобовых и макаронных изделий.

36. Каковы правила приготовления и особенности подачи «пасты»?

Тема 7 «Технология приготовления сладких блюд»:

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

Тема 8 «Технология приготовления напитков»:

1. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
2. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
3. Охарактеризуйте горячие напитки.
4. Назовите правила заваривания и подачи чая.
5. Назовите национальные способы подачи кофе.
6. Какова технологию приготовления какао и шоколада, требования к качеству?

Краткие методические указания

Вопросы для самопроверки позволяют проверить знания студента по дисциплине (используются для проведения контрольных работ и при выступлении студента с устным докладом, для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины, при подготовке к экзамену).

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	8	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, свободно владеет профессиональной терминологией, легко оперирует приобретенными знаниями, применяет их в моделируемых производственных ситуациях
4	6-7	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной терминологией, оперирует приобретенными знаниями, применяет их в моделируемых производственных ситуациях
3	4-5	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет профессиональной терминологией, слабо оперирует приобретенными знаниями, применяет их в моделируемых производственных ситуациях
2	2-3	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, слабо владеет профессиональной терминологией и оперирует приобретенными знаниями
1	1	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, не владеет профессиональной терминологией не оперирует приобретенными знаниями в моделируемых производственных ситуациях