

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ЭКОЛОГИИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Туризм

Год набора на ОПОП
2021

Форма обучения
заочная

Владивосток 2021

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 08.06.2017г. №516) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. N301).

Составитель(и):

*Бойцова Т.М., доктор технических наук, профессор, Кафедра туризма и экологии,
Tatyana.Boytsova@vvsu.ru*

*Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и экологии,
elena.shemetova@vvsu.ru*

Утверждена на заседании кафедры туризма и экологии от 26.04.2021 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina_1575480626
Номер транзакции	0000000006F1617
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов комплексного представления о производстве блюд ресторанного ассортимента отечественной и мировой практики с учетом требований потребителей индустрии гостеприимства.

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 разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	ПКВ-2.1к : Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	РД1	Знание	основ технологии производства блюд ресторанного ассортимента
			РД2	Умение	производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
			РД3	Навыки	владеть техникой кулинарного декора и подачи блюд потребителям индустрии гостеприимства

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к дисциплинам по выбору учебного плана.

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	Форма	Семестр (ОФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)	Форма

ОПОП ВО	обуче- ния	Часть УП	или курс (ЗФО, ОЗФО)	(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди- торная		СРС	аттес- тации
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ЗФО	Б1.ДВ.А	3	5	13	8	4	0	1	0	167	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ЗФО

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 ЗФО

№	Название темы	Код ре- зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Прак	Лаб	СРС	
1	Основные технологические принципы производства ресторанной продукции и нормативно-технологическая документация	РД1	2	0	0	29	участие в дискуссии, выполнение практических заданий, подготовка реферата, обсуждение результатов
2	Технология приготовления холодных блюд и закусок	РД1, РД2, РД3	1	1	0	23	демонстрационное производство блюд, разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов, подготовка рефератов
3	Технология приготовления супов	РД1, РД2, РД3	1	1	0	23	демонстрационное производство блюд, разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов, подготовка рефератов
4	Технология приготовления соусов	РД1, РД2, РД3	1	0	0	23	разбор практических заданий, подготовка рефератов
5	Технология приготовления вторых горячих блюд	РД1, РД2, РД3	1	1	0	23	демонстрационное производство блюд, разбор практических задач, подготовка рефератов, обсуждение и оценка результатов
6	Технология приготовления сладких блюд	РД1, РД2, РД3	1	1	0	23	демонстрационное производство блюд, разбор практических задач, подготовка рефератов, обсуждение и оценка результатов
7	Технология приготовления напитков	РД1, РД2, РД3	1	0	0	23	разбор практических задач, подготовка рефератов, обсуждение результатов
Итого по таблице			8	4	0	167	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ЗФО

Тема 1 Основные технологические принципы производства ресторанной продукции и нормативно-технологическая документация.

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. Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. Сборник рецептов 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентации.

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

Тема 2 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: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентации. Практическое занятие: практическая работа по производству блюд, дискуссия.

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

Тема 3 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: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентации. Практическое занятие: практическая работа по производству блюд, дискуссия. 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, подготовка рефератов.

Тема 4 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: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентации.

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

Тема 5 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: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентации. Практическое занятие: практическая работа по производству блюд, дискуссия. Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента из мяса (бифштекс натуральный, натурально-рубленный, бефстроганов, котлеты по-киевски); из рыбы и морепродуктов (рыба запеченная, тельное); из овощей (овощи фаршированные, пудинг овощной). Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

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

Тема 6 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: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентации. Практическое занятие: практическая работа по производству блюд, дискуссия. 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, подготовка рефератов.

Тема 7 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: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентации.

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

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 (лекции и практические занятия), выполнение практических заданий, представленных в ФОС, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

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

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

Практические занятия предполагают производство демонстрационных блюд ресторанного ассортимента, которые проходят в лаборатории учебно-производственного блока по организации и управлению ресторанным сервисом (ауд. 8016), студенты работают малыми группами по 3-4 человека.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Данная дисциплина предусматривает обязательное написание студентами всех форм обучения реферата. Студент выбирает тему реферата из списка, представленного в ФОС. Защита реферата проводится в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

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 URL: <https://edu.vvsu.ru/course/view.php?id=22213>.

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, пассерование, 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 «Нормативно-технологическая документация по кулинарии»:

1. Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?
2. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
3. Перечислите группы кулинарных блюд.
4. В чем отличие холодных блюд от закусок?
5. 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

блюда?

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 кулинарного использования различное рыбное сырье?
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. Перечислите 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 технология приготовления какао и шоколада, требования к качеству?

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. Джабоева А. С., Тамова М. Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Магистр , 2016 - 256 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=103080>
2. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Издательство ФОРУМ , 2021 - 395 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=369616>
3. Кульнева Н. Г., Голыбин В. А., Последова Ю. И., Федорук В. А. ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ. ПРАКТИКУМ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] , 2020 - 141 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/vvedenie-v-tehnologiyu-produktov-pitaniya-praktikum-446658>
4. Просеков А. Ю. Фундаментальные основы технологии продуктов питания : Учебники и учебные пособия для вузов [Электронный ресурс] - Кемерово : Кемеровский государственный университет , 2019 - 498 - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=574116

7.2 Дополнительная литература

1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р., Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 416 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358232>
2. Попов. Напитки мира [Электронный ресурс] , 2013 - 14 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/207569>
3. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Мясные блюда : Практическое пособие [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 56 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=353556>
4. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Сладкие блюда : Практическое пособие [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2019 - 40 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=353587>
5. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Супы : Практическое пособие [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2019 - 74 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=353599>
6. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н. и др. Холодные и горячие закуски : Практическое пособие [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2018 - 106 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=353612>
7. Саенко О.Е., Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов (для СПО) : Учебник [Электронный ресурс] : КноРус , 2018 - 215 - Режим доступа: <https://book.ru/book/924213>

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/54/54762.shtml>

2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/61/61170.shtml>
3. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
4. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>
5. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
6. Электронно-библиотечная система BOOK.RU - Режим доступа: <https://book.ru/>
7. Электронно-библиотечная система издательства "Юрайт" - Режим доступа: <https://urait.ru/>
8. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
9. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
10. 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:

- Проектор
- Весы электронные CAS
- Кофеварка BOSCH-TCA 6701
- Миксер BOSCH MFQ 3540
- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Мультимедийный проектор Casio XJ-V2
- Печь СВЧ "LG-MS-2087W"
- Производственная печь ПЭП-0,48М-ДШ
- Слайсер ES220
- Стол кухонный с защитной панелью
- Стол-мойка ЛАБ-800 МО
- Фритюрница PHILIPS HD6103
- Холодильник "LG GR-242MF".

Программное обеспечение:

- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ЭКОЛОГИИ

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

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Туризм

Год набора на ОПОП
2021

Форма обучения
заочная

Владивосток 2021

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 разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	ПКВ-2.1к : Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста

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 разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код результата	Тип результата	Результат	
ПКВ-2.1к : Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	РД1	Знание	основ технологии производства блюд ресторанного ассортимента	Определяет основные виды пищевых продуктов и признаки и их товарного качества; способы механической и тепловой обработки продуктов; Дает определение международной терминологии профессионального кулинарного языка; Характеризует принципы производства кулинарной продукции
	РД2	Умение	производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм	Работает с НД (Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологической документацией); Производит определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
	РД3	Навыки	владеть техникой кулинарного декора и подачи блюд потребителям индустрии гостеприимства	Составляет технологическую документацию (технично-технологические карты, технологические карты, технологические схемы); Оформляет и подает блюда

Таблица заполняется в соответствии с разделом 2 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	
Заочная форма обучения				
РД1	Знание : основ технологии производства блюд ресторанного ассортимента	1.1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции и нормативно-технологическая документация	Дискуссия	Тест
			Реферат	Тест
		1.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Дискуссия	Тест
			Реферат	Тест
		1.3. Технология приготовления супов	Дискуссия	Тест
			Реферат	Тест
		1.4. Технология приготовления соусов	Дискуссия	Тест
			Реферат	Тест
		1.5. Технология приготовления вторых горячих блюд	Дискуссия	Тест
			Реферат	Тест
		1.6. Технология приготовления сладких блюд	Дискуссия	Тест
			Реферат	Тест
		1.7. Технология приготовления напитков	Дискуссия	Тест
			Реферат	Тест
РД2	Умение : производить о определеннный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм	1.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Практическая работа	Тест
			Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.3. Технология приготовления супов	Практическая работа	Тест
			Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.4. Технология приготовления соусов	Практическая работа	Тест
			Разноуровневые задачи и задания	Тест

		1.5. Технология приготовления вторых горячих блюд	Практическая работа	Тест
			Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.6. Технология приготовления сладких блюд	Практическая работа	Тест
			Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.7. Технология приготовления напитков	Практическая работа	Тест
			Разноуровневые задачи и задания	Тест
РДЗ	Навыки : владеть техникой кулинарного декора и подачи блюд потребителям индустрии гостеприимства	1.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Практическая работа	Тест
		1.3. Технология приготовления супов	Практическая работа	Тест
		1.4. Технология приготовления соусов	Практическая работа	Тест
		1.5. Технология приготовления вторых горячих блюд	Практическая работа	Тест
		1.6. Технология приготовления сладких блюд	Практическая работа	Тест
		1.7. Технология приготовления напитков	Практическая работа	Тест

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	Реферат	Разноуровневые задачи и задания	Тест	Практическая работа	Итого
Лекции	8						8
Практические занятия			2			40	42
Самостоятельная работа			8	12			20
Промежуточная аттестация		10			20		30
Итого	8	10	10	12	20	40	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 и 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.
2. Определите разницу в величине отходов при механической обработке в октябре и феврале 100 кг моркови.
3. Определите разницу в величине отходов при механической обработке в сентябре и марте 70 кг свеклы.
4. Определите массу отходов при обработке 27 кг хрена, сельдерея и укропа.
5. Определите массу отходов при обработке 15 кг моркови молодой пучковой.
6. Определите массу отходов при механической обработке 90 кг говядины II категории.
7. Определите массу отходов при разделке 78 кг свинины мясной и обрезной.
8. Определите массу отходов при разделке и обвалке 120 кг баранины I и II категорий (разделка корейки и грудинки на мякоть).
9. В мясной цех поступило 260 кг свинины мясной. Определить выход корейки для приготовления котлет натуральных.
10. Определите массу отходов при разделке 78 кг телятины (корейки, грудинки с костью).
 11. Определите массу отходов при обработке 48 кг судака неразделанного крупного размера на филе с кожей, без костей.
 12. отваривания напластованными кусками.
 13. Определите массу отходов при механической обработке 14 кг тушек мороженого кальмара.
 14. Определите массу отходов при обработке 77 кг судака крупного размера для приготовления котлетной массы.
 15. Определите массу отходов при механической обработке 2,5 кг брусники.
 16. Определите массу отходов при механической обработке (удаление семенного гнезда) 12 кг яблок.
 17. Определите массу отходов при механической обработке 3 кг земляники свежей садовой.
 18. Определите массу отходов при механической обработке (удаление семенного гнезда) 11 кг груши.

1. Определите массу отходов при механической обработке 6,5 кг апельсинов.
20. Определите массу отходов при механической обработке (удаление семян и коры) 9 кг дыни.

Определение массы нетто

21. Определите массу нетто моркови в декабре и марте, если на предприятие поступило 200 кг сырья.
22. На предприятие поступило 70 кг редиса с ботвой. Определите массу нетто после его механической обработки.
23. Определите массу нетто капусты квашенной, если масса брутто равна 110 кг.
24. Сколько килограммов зелени петрушки обработанной получится из 18 кг сырья?
25. Определите массу нетто картофеля молодого, если на предприятие поступило 350 кг сырья.
26. Сколько килограммов лука зеленого очищенного получится из 20 кг неочищенного?
27. Сколько килограммов репы очищенной получится из 40 кг сырья?
28. Определите массу нетто одной порции гуляша из свинины, если масса брутто составляет 128 г.
29. Определите массу нетто эскалопа из телятины, если масса брутто одной порции составляет 241 г.
30. Определите массу нетто порции котлет натуральных с косточкой из баранины I категории при закладке брутто 158 г.
31. Определите массу тазобедренной части и лопатки у туши баранины I категории массой 72 кг.
32. Определите массу нетто трески с кожей и реберными костями, если поступило 80 кг трески мелкой потрошеной обезглавленной.
33. Определите массу нетто филе с кожей, без костей при обработке 200 кг леща неразделанного крупного и мелкого. Сравните выход полуфабрикатов.
34. Определите массу мидий, разделанных на мякоть, при обработке 15 кг мидий черноморских живых.
35. Определите массу нетто ледяной рыбы, разделанной на порционные куски для жарки, при закладке на порцию 220г.

Определение массы брутто

36. Определите массу брутто капусты белокочанной, если масса нетто равна 82 кг.
37. Сколько килограммов капусты цветной массой брутто необходимо взять, чтобы получить 44 порции полуфабрикатов для варки, массой по 150 г. на порцию?
38. Сколько килограммов моркови молодой пучковой необходимо для получения 17 кг очищенной?
39. Сколько килограммов картофеля молодого необходимо для получения 50 кг очищенного?
40. Сколько килограммов огурцов свежих грунтовых необходимо, чтобы получить 38 кг, подготовленных для салата?
41. Определите массу полутуши говядины II категории, необходимую для приготовления 177 порций бефстроганов массой полуфабриката 75 г.
42. Определите закладку баранины I категории массой брутто, если необходимо приготовить 26 кг плова.
43. Определите закладку свинины мясной для приготовления 35 порций эскалопа массой полуфабриката 100 г.
44. Сколько кг окуня морского потрошеного крупного размера с головой необходимо взять, чтобы заменить 20 кг окуня мелкого размера при разделке на тушку?

Определение потерь массы при тепловой обработке сырья и полуфабрикатов

45. Определите потери при тушении 24 кг капусты белокочанной сырой очищенной.
46. Определите потери при пассеровании 8 кг лука для супов.
47. Определите разницу в потерях массы 32 кг моркови очищенной при варке

целиком и нарезанной кубиками для гарнира.

48. Определите разницу в потерях массы при жарке 45 кг тыквы натуральной и панированной в муке.

49. Сравните потери массы при тепловой обработке 70 кг картофеля очищенного, жаренного основным способом кубиками и жаренного во фритюре соломкой.

Определение выхода готовых изделий

50. Определите выход кукурузы молочной спелости вареной, если поступило 240 кг сырья массой нетто.

51. Сколько килограммов перца сладкого пассированного получится из 47 кг свежего (нетто)?

52. Определите разницу в потере массы свеклы вареной в кожуре и очищенной, вареной целиком, если в цех поступило 117 кг свеклы свежей массой нетто.

53. Определите выход готовой тыквы: припущенной и жаренной ломтиками, если в цех поступило 35 кг сырья (нетто).

54. Сколько килограммов картофеля жаренного получится из 135 кг сырого (брутто) в марте при жарке из нарезанного кубиками?

55. Определите выход креветок отварных, разделанных на мякоть, если имеется 14 кг креветок сыромороженных неразделанных целых.

Холодные блюда и закуски

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 бутербродов с маслом с селедочным маслом.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций салата «Весна», если масса порции 100 г.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций винегрета овощного, если масса порции 150 г., на 10 декабря.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Рыба жареная под маринадом», включая продукты для маринада, из окуня морского.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Винегрет овощной» на 2 февраля. Замените огурцы соленые на огурцы консервированные маринованные.

Супы

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща, если масса порции составляет 400 г.
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками».
4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» на 15 января.
5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» на 2 февраля.
6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Соусы

1. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом». И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.
2. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного

основного).

3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.
4. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории, включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.
5. . Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления блюда «Соус красный основной» в количестве 250 порций массой 75 г. Замените лук репчатый свежий на лук репчатый сушеный.

Вторые горячие блюда

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком.
2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.
3. 3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом в количестве 120 порций.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом».
5. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.
6. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце.
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе». Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.
8. Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.
9. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций блюда «Рыба жареная во фритюре».
10. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Котлеты рыбные».
11. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Гуляш» из говядины II категории упитанности.
12. Какое количество котлет натуральных рубленых будет получено из туши баранины массой 47 кг.
13. Рассчитайте необходимое количество продуктов (включая воду) для приготовления 50 порций плова из свинины.
14. Рассчитайте выход готовой яичницы из яиц массой 44 г.
15. Рассчитайте массу готового омлета из яиц массой 48 г.
16. Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром.

Сладкие блюда и напитки

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив. Если масса порции 200 г.
2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов. Если, масса порции 200 г. Замените сахара – песок на мед натуральный.
3. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы, если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).
4. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.

5. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный».
6. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром.
7. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком.

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	12	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарной компетенции, обнаружил в сестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными умениями и навыками, применил их в задаче и предложил единственно правильное решение
4	9	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарной компетенции на базовом уровне: умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности
3	6	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарной компетенции на базовом уровне: в ходе решения задачи допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных умений и навыков дисциплинарной компетенции
2	4	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарной компетенции на уровне ниже базового, проявляется недостаточность умений, навыков и предложил непрофессиональное решение задачи
1	2	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие умений, навыков. Задача не решена

5.2 Перечень тем рефератов

1. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
2. Теория и технология кулинарного декора блюд.
3. Кулинарное использование новых видов сырья.
4. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
5. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанной кухне.
6. Горячие закуски как визитная карточка ресторанного меню.
7. Холодные супы. Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
8. Супы русской национальной кухни в ресторанном сервисе.
9. Суп – как основное обеденное блюдо ресторанной кухни.
 10. Знаменитые супы европейской кухни.
 11. Фюме и консоме. Особенности технологий и кулинарное использование.
 12. Легендарные соусы французской кухни.
 13. Роль и значение соусов в ресторанной культуре питания.
 14. Технология приготовления «быстрых» соусов.
 15. Бефстроганов. История происхождения, особенности технологии, причины популярности.
 16. Гусиная печень «фу-а-гра» – деликатесное блюдо ресторанной кухни.
 17. Характеристика фондю. Антология рецептов.
 18. Принципы и методы гарнирования блюд в отечественной и зарубежной кулинарной практике.
 19. Использование морепродуктов в ресторанных кухнях мира.
 20. Этические нормы и правила потребления различных блюд.
 21. Блюда французской кухни в ресторанном сервисе.
 22. Блюда итальянской кухни в ресторанном сервисе.
 23. Блюда немецкой кухни в ресторанном сервисе.
 24. Блюда английской кухни в ресторанном сервисе.
 25. Блюда русской национальной кухни в ресторанном сервисе.
 26. Блюда стран АТР в ресторанном сервисе.

27. Технология приготовления десертов из фруктов.
28. Технология приготовления десертов из мягкого сыра и творога.
29. Знаменитые десерты французской кухни.
30. Русские национальные горячие напитки.
31. Технология приготовления горячих напитков. Вариации сервировки.
32. Национальные напитки ... (на выбор) кухни.

Краткие методические указания

После выбора темы студент приступает к изучению информационного материала. Весь собранный материал обобщается и анализируется.

Объем реферата 12-15 стр. Работа выполняется на листах формат А4, шрифт Times New Roman, размер шрифта №12. Оформление должно соответствовать требованиям стандарта ВГУЭС СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам». Структура реферата: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников (не менее 10 источников). Источники располагаются в порядке появления в тексте (а не по алфавиту). При этом не менее 80% источников должны быть не старше 5 лет. Обязательным требованием при выполнении реферата является оригинальность текста - не менее 50%. Защита реферата в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
4	7	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы
3	5	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы
2	3	Работа представляет полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы
1	0	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы

5.3 Примеры тестовых заданий

Тема 1: Основные технологические принципы производства ресторанной продукции

1. Нарезка сырого картофеля на кубики превращает его в
 - 1)кулинарное изделие
 - 2)блюдо
 - 3) полуфабрикат
 - 4)гарнир

1. Покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой называют
 - 1)пассерованием
 - 2)панированием
 - 3)припусканием
 - 4)карбованием

1. Смесь взбитых яиц, молока, желатина, крахмала для обработки поверхности продукта перед тепловой обработкой – это
 - 1)кляр
 - 2)крутон
 - 3)льезон
 - 4)фритюр

1. 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

Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок

1. Среди перечисленных видов к холодной обработке продуктов относят
 - 1) бланширование
 - 2) фламбирование
 - 3) каннелирование
 - 4) пассерование

Тема 3: Технология приготовления холодных блюд и закусок

1. Чтобы приготовить масляную смесь для бутербродов, в масло или маргарин можно добавить
 - 1) сухари
 - 2) измельчённые приправы, зелень и т.д.
 - 3) яичный желток
 - 4) пассерованную муку

1. Твёрдые сыры на бутербродах быстро засыхают и становятся непривлекательными. Чтобы избежать этого, рекомендуют на бутерброд с сыром положить
 - 1) ломтик сливочного масла
 - 2) ломтик помидора
 - 3) веточки зелени
 - 4) ломтик хлеба

1. Специально выпеченные изделия для подачи в них салатов, паштетных масс и др. называются
 - 1) крутоны
 - 2) таргалетки
 - 3) равиоли
 - 4) профитроли

1. Среди перечисленных бутербродов к группе горячих относят
 - 1) сэндвичи
 - 2) бутерброды рулеты
 - 3) картинки
 - 4) канапе

1. Если при производстве бутербродов на хлеб укладывают несколько видов сочетающихся по вкусу продуктов, то они носят название
 - 1) бутерброды-пирамиды
 - 2) бутерброды-рулеты
 - 3) бутерброды-торты
 - 4) бутерброды-ассорти

Тема 4: Технология приготовления супов

1. Количество групп, выделяемых в классификации супов
 - 1) 2
 - 2) 3

4)4

4)5

1. Заправочные супы относят к группе супов

1)на квасе

2)на молоке

3)на бульонах

4)на фруктовых отварах

1. Если суп подаётся холодным, то температура его подачи:

1)10°C

2)8°C

3)14°C

4)18°C

1. Рыбные пищевые отходы используют для варки бульонов с целью

1)осветления бульона

2)насыщения вкуса

3)рационального использования пищевого сырья

4)концентрации коллагена

1. Обязательной составной частью гарнира борща является

1)капуста

2)томат-паста

3)картофель

4)свёкла

Тема 5: Технология приготовления соусов

1. 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

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

1)красный основной

2)майонез

3)маринад овощной

4)белый основной

1. Жидкой основой для производства соуса голландского является

1)молоко

2)бульон

3)овощной отвар

4)сливочное масло

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

1)белой

2)красной

3)коричневой

4)золотистой

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

- 1) майонез
- 2) кисло-сладкий
- 3) молочный
- 4) грибной

Тема 6: Технология приготовления вторых горячих блюд

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

- 1) отваривание
- 2) жарение основным способом
- 3) жарение во фритюре
- 4) тушение

1. Технологически оправданным способом нарезки овощей для производства рагу является

- 1) соломка
- 2) крупный кубик, дольки
- 3) ломтики
- 4) брусочки

1. Овощи обжаривают основным способом при температуре

- 1) 150-160°C
- 2) 175-180°C
- 3) 180-200°C
- 4) 200-220°C

1. 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

1. Порционные куски рыбы в рыбный котёл перед варкой или припусканием следует уложить

- 1) в один ряд кожей вверх
- 2) в один ряд кожей вниз
- 3) в два ряда
- 4) «навалом»

1. Продолжительность варки рыбы в среднем

- 1) 5-10 мин.
- 2) 10-15 мин.
- 3) 15-20 мин.
- 4) 20-30 ин.

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

- 1) порционированием
- 2) пластованием
- 3) панированием
- 4) припусканием

1. Если полуфабрикат для блюда представляет собой «восьмёрку» или «бантик» из чистого филе рыбы, запанированный в сухарях, то блюдо называется

- 1)орли
- 2)гельное
- 3)кольбер
- 4)по-ленинградски

1. Крупнокусковой полуфабрикат «толстый и тонкий край» при разделке туши выделяют из

- 1)свинины
- 2)говядины
- 3)баранины
- 4)домашней птицы

1. Оптимальное соотношение жидкости и продукта при варке мяса

- 1)0,5-1 л/кг
- 2)1-1,5 л/кг
- 3)2-2,5 л/кг
- 4)3 л/кг

1. Оптимальная температура варки и припускания мяса

- 1)70-75°C
- 2)85-90°C
- 3)95-98°C
- 4)100°C

1. Если блюдо готовится из вырезки, толстого и тонкого края говядины и имеет полуфабрикат круглой формы толщиной 2 см, то это

- 1)филе
- 2)эскалоп
- 3)бифштекс
- 4)ромштекс

1. 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

Тема 7: Технология приготовления сладких блюд

1. Компоты по классификации относят к

- 1)холодным напиткам
- 2)десертам
- 3)сладким блюдам
- 4)горячим напиткам

1. 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

1. 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

1. Если в период охлаждения желе взбить до увеличения объёма в 2-3 раза, то получат
 - 1)желе
 - 2)мусс
 - 3)самбук
 - 4)крем

1. Продолжительность замачивания и набухания желатина
 - 1)15-20 мин
 - 2)30-40 мин
 - 3)1-1,5 часа
 - 4)2-3 часа

Тема 8: Технология приготовления напитков

1. Способ подачи кофе в турке
 - 1)по-итальянски
 - 2)по-варшавски
 - 3)по-венски
 - 4)по-восточному

1. Температура подачи холодного чая
 - а)8-10°C
 - б)3-6°C
 - в)14-18°C
 - г)18-20°C

1. Кофе-гляссе подается в
 - а)турке
 - б)высоком стакане
 - в)кофейной паре
 - г)чайной паре

1. Температура подачи горячих напитков
 - а)60-65°C
 - б)40-50°C
 - в)75-80°C
 - г)95-100°C

1. Обязательным условием правильного заваривания чая является
 - 1)использование исключительно стеклянной посуды
 - 2)использование свежевскипячёной воды
 - 3)экспозиция заваривания – не менее 10 минут
 - 4)использование готовой заварки в течение 15 минут

Краткие методические указания

Тестовые вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине (используются для проведения контрольных работ, 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	20	из общего числа вопросов тестируемого модуля правильные ответы даны на 96-100% вопросов
4	15	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 75-95% правильных ответов
3	10	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 50-74% правильных ответов
2	5	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 50 % правильных ответов
1	2	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 20 % правильных ответов

5.4 Примеры заданий для выполнения контрольных работ

1 Разработать технологическую схему производства блюд по изучаемому ассортименту:

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	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарной компетенции, обнаружил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применил их в задании и предложил несколько вариантов решений, аргументированных ссылкой на нормативные акты или профессиональный опыт.

4	4	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарной компетенции на базовом уровне: основные знания, умения, навыки освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при переносе знаний и умений нестандартные ситуации, предусмотренные в задании. Алгоритм предусматривает одно решение.
3	3	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарной компетенции на базовом уровне: в ходе решения задания допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков.
2	2	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарной компетенции на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков и предложил непрофессиональное решение задания.
1	1	Дисциплинарная компетенция не сформирована. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Задания не выполнены.

5.5 Примеры заданий для выполнения контрольных работ

2 Разработать шкалу органолептической оценки блюда по изучаемому ассортименту:

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	20	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарной компетенции, обнаружил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применил их в задании и предложил несколько вариантов решений, аргументированных ссылкой на нормативные акты или профессиональный опыт.
4	15	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарной компетенции на базовом уровне: основные знания, умения, навыки освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при переносе знаний и умений нестандартные ситуации, предусмотренные в задании. Алгоритм предусматривает одно решение.
3	10	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарной компетенции на базовом уровне: в ходе решения задания допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков.
2	5	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарной компетенции на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков и предложил непрофессиональное решение задания.
1	2	Дисциплинарная компетенция не сформирована. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Задания не выполнены.

5.6 Дискуссия

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, пассерование, 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, лезон, кляр.

Тема 2 «Нормативно-технологическая документация по кулинарии»:

1. Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?
2. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
3. Перечислите группы кулинарных блюд.
4. В чем отличие холодных блюд от закусок?
5. 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. Каково 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. Перечислите 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 технология 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	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	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	3	Студент обнаружил удовлетворительные знания 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 знания 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