

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Технология продукции общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 **Технология продукции и организация
общественного питания (прикладной бакалавриат)**

Профиль: **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»**

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения : очно-заочная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр) (заочная, очно-заочная форма обучения)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК -1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (Д/03.6); - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (Д/03.6); - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; - способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (В/03.6); - современные технологии организации питания (Д/02.6) 	6/6	лекции и лабораторные занятия	устный опрос, брейн-ринг, отчет по лабораторной работе, тестирование
		<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6); - производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (Д/03.6); 	6/6	лекции и лабораторные занятия	решение задач, отчет по лабораторной работе, круглый стол, обсуждение

		<ul style="list-style-type: none"> - выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (Д/03.6); - анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем (В/03.6) - разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания (Д/02.6); - согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания (Д/02.6) 			
		<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специальной терминологией в области качества; - навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ; - способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания (Д/03.6); - организацией службы внутреннего контроля (В/03.6); - методикой создания системы контроля на предприятиях питания (В/03.6) 	6/6	лекции и лабораторные занятия	решение задач, отчет по лабораторной работе, круглый стол

ПК -4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	Знает: -ассортимент и технологию продукции общественного питания; -физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции; -нормативную документацию отрасли, методы оценки и контроля качества продукции	6/6	лекции и лабораторные занятия	устный опрос, брейн-ринг, отчет по лабораторной работе, тестирование
		Умеет: - принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; -пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; - выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	6/6	лекции и лабораторные занятия	решение задач, отчет по лабораторной работе, круглый стол, обсуждение
		Владеет: навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями	6/6	лекции и лабораторные занятия	решение задач, отчет по лабораторной работе, круглый стол

Компетенция ПК - 1 также формируется в ходе освоения дисциплины: Технология приготовления и оформления ресторанной продукции, Контроль качества производства кулинарной продукции, Введение в специальность, Технология кондитерских изделий, Технология мучных изделий, Технология продуктов детского и функционального питания, Кухни мира, Технология продуктов диетического питания, Технология кулинарной продукции за рубежом, Товароведение и экспертиза потребительской продукции, Технология приготовления сладких блюд и напитков, Барное дело, Производственная практика по ППНиОПД, Технологическая практика, Преддипломная, Государственная итоговая аттестация

Компетенция ПК – 4 также формируется в ходе освоения дисциплины: Экология в общественном питании, Проектирование предприятий общественного питания, Физиология питания, Комплексное оснащение ресторанов, Технология приготовления и оформления ресторанной продукции, Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции, Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции, Технология мучных изделий, Технология кондитерских изделий, Технология продуктов функционального питания, Технология продуктов детского питания, Технология продуктов диетического питания, Технология кулинарной продукции за рубежом, Технологическая практика, Государственная итоговая аттестация.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1.	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Брейн-ринг	Средство контроля, организованное как специальная игра педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Входной контроль Вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к практическому занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
5	Решение задач	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Комплект расчетных задач
6	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии
7	Лабораторная работа	Один из видов самостоятельной практической работы студентов, целью которой является углубление и закрепление теоретических знаний и развитие навыков самостоятельного проведения эксперимента.	Перечень лабораторных работ (заданий)
8	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

**Программа оценивания контролируемой компетенции по дисциплине
«Технология продукции общественного питания»**

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Технологические принципы производства продукции общественного питания	ПК -1; ПК -4	устный опрос, брейн-ринг, решение задач, обсуждение рефератов, отчет по лабораторной работе
2	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке	ПК -1; ПК -4	круглый стол, устный опрос
3	Технология кулинарной продукции	ПК -1; ПК -4	устный опрос, тестирование, решение задач, отчет по лабораторной работе
4	Технология мучных кондитерских и булочных изделий	ПК -1; ПК -4	устный опрос, решение задач, отчет по лабораторной работе
5	Особенности производства продукции промышленными способами	ПК -1; ПК -4	устный опрос, обсуждение рефератов
6	Технология производства продукции для специальных видов питания (детского, диетического и др.)	ПК -1; ПК -4	устный опрос, отчет по лабораторной работе

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ
ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (не удовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК -1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (Д/03.6); современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (Д/03.6); методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (В/03.6); современные технологии организации питания (Д/02.6)	Обучающийся не знает нормативно правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания, современные технологии приготовления блюд, методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Обучающийся имеет знания нормативно правовых актов РФ, основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, допускает существенные неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

	<p>Умеет: организовывать контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6); производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (Д/03.6); выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (Д/03.6); анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных</p>	<p>Не умеет использовать научно - техническую информацию для анализа эффективности использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Допускает существенные ошибки при организации различных видов контроля, при разработке документации на продукцию</p>	<p>В целом успешное, допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>	<p>Обучающийся умеет производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания. Способен самостоятельно анализировать и выявлять проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем. Умеет разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации</p>	<p>Способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
--	--	--	---	--	--

	<p>ситуаций в будущем (В/03.6) разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания (Д/02.6); согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания (Д/02.6)</p>			питания	
	<p>Владеет: специальной терминологией в области качества; навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ; способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению</p>	<p>Обучающийся не владеет специальной терминологией в области качества; навыками разработками нормативной документации; не способен самостоятельно осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение навыками разработками нормативной документации, организацией службы внутреннего контроля</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками при владении методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>	<p>Успешное и системное владение способностью осуществлять разработку нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ; способен осуществлять подготовку и</p>

	<p>эффективности работы основного производства организации питания (Д/03.6); организацией службы внутреннего контроля (В/03.6); методикой создания системы контроля на предприятиях питания (В/03.6)</p>	<p>основного производства организации питания; не способен организовывать службы внутреннего контроля</p>			<p>реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания, владеет организацией службы внутреннего контроля, методикой создания системы контроля на предприятиях питания</p>
<p>ПК – 4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);</p>	<p>Знает: - ассортимент и технологию продукции общественного питания; -физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции; -нормативную документацию отрасли, методы оценки и контроля качества продукции</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологической терминологии, допускает существенные ошибки</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически излагает суть физико-химических процессов, происходящих в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции. Знает нормативную документацию отрасли, методы оценки и контроля качества продукции</p>

	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; - пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; - выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения 	<p>Не умеет принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;</p> <p>пользоваться и разрабатывать нормативную документацию;</p> <p>выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания в практической деятельности;</p> <p>пользоваться и разрабатывать нормативную документацию</p>	<p>Обучающийся грамотно и по существу умеет применять теоретические знания на практике</p>	<p>Обучающийся самостоятельно способен анализировать и делать выводы;</p> <p>решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины. Умеет пользоваться нормативно-технической документацией при оценке качества сырья и готовой продукции</p>
	<p>Владеет: навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>Обучающийся не владеет навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками во время приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.</p>	<p>Обучающийся в полном объеме владеет навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий</p>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Вопросы входного контроля знаний (устный опрос)

1. В чем заключается роль общественного питания как отрасли народного хозяйства
2. Способов хранения и укладки сырья и продуктов
3. Перечислите незаменимые аминокислоты белка
4. Что такое производственная травма
5. Какие болезни возникают при нехватки в рационе В12
6. Что такое пищевая ценность продуктов питания
7. Перечислите продукты питания, содержащие серу
8. Что такое полисахариды?
9. Перечислите ненасыщенные жирные кислоты
10. Что такое энергетический баланс и энергетическое равновесие?
11. Дайте характеристику основного обмена
12. Что такое ассимиляция и диссимиляция. Приведите примеры
13. Что такое энергетический коэффициент
14. Структура предприятий ОП в зависимости от характера производственно-торгового процесса
15. Задачи общественного питания
16. Прогрессивные формы и технологии обслуживания на предприятиях общественного питания
17. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья
18. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
19. Классификация услуг предприятий общественного питания и требования к ним
20. Принципы составления меню
21. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма человек
22. Минеральные вещества, их физиологическая роль. Классификация минеральных веществ
23. Особенности подачи горячих напитков
24. Способы складывания салфеток
25. Этапы подготовки фуршетного стола

3.2 Вопросы и задания для обучающихся к лабораторным занятиям и самостоятельной работе

1. Перечислите положительные показатели тепловой обработки
2. Какие способы тепловой обработки относят к основным?
3. Какие способы варки вы знаете? Какой из способов считается лучше и почему?
4. Какой тепловой процесс называют пассерованием?
5. Какие продукты, и с какой целью используют для пассерования?
6. Какие факторы влияют на изменение содержания витамина С при тепловой обработке?
7. Что происходит с экстрактивными веществами и жиром при варке мяса, курицы и рыбы?
8. Как изменяется протопектин при тепловой обработке?
9. Почему на поверхности супов жир бывает окрашен в оранжевый цвет?
10. Как изменяются белки при тепловой обработке?
11. Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?
12. Почему для приготовления бульона лучше использовать взрослую птицу?
13. Почему для приготовления бульона не используют старую птицу?
14. Почему для приготовления бульона не используют молодую птицу?
15. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

16. Как подразделяется птица по упитанности и качеству?
17. Из какой части говядины нарезают бифштекс?
18. Какую панировку используют для ромштекса?
19. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками.
20. Перечислите части передней четвертины говядины.
21. Чем отличается лангет от филе?
22. Как оттаивают осетровую рыбу?
23. В чем заключается особенность обработки камбалы?
24. Как удалить внутренности у мелкой наваги?
25. Каков состав котлетной рыбной массы?
26. Какова цель ошпаривания звеньев осетровой рыбы?
27. Как нарезать рыбу для варки?
28. Назовите форму тельного
29. Каков состав лезона?
30. Какова цель панирования рыбы?
31. Как оттаивают чешуйчатую рыбу?
32. В чем заключается особенность обработки судака?
33. Как удалить кожу у щуки для фарширования?
34. Какое количество составляют отходы овощей (картофеля, моркови, свеклы) в зависимости от сезона?
35. Как обрабатывают сушеные грибы?
36. Каковы формы нарезки соленых огурцов и их кулинарное использование?
37. Как обрабатывают томатные овощи и готовят их к фаршированию?
38. От чего зависит количество (%) отходов овощей при механической кулинарной обработке?
39. Составьте схему последовательности механической обработки свеклы.
40. Как обрабатывают свежие грибы?
41. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания?
42. В чем заключаются правила реализации готовой пищи, оставшейся нереализованной от предыдущего дня?
43. Какое технологическое оборудование применяют для текущего хранения готовой горячей пищи на предприятиях общественного питания?
44. Каковы основные правила транспортирования пищевых продуктов?
45. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?
46. Какие показатели качества кулинарной продукции входят в комплекс органолептических показателей?
47. Механические способы разрыхления теста
48. Ассортимент желированных сладких блюд
49. Опишите технологию приготовления кексов
50. Характеристика видов бисквитного теста

3.3 Темы рефератов

тема «Технологические принципы производства продукции общественного питания»

1. История развития кулинарии в России
2. Состояние и прогнозы развития общественного питания в современных условиях
3. Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность
4. Основные направления в развитии общественного питания
5. Модель организации технологических процессов на кулинарных предприятиях заготовочных и дозаготовочных
6. Контроль в общественном питании в стране: функции органов Госсанэпиднадзора и Роспотребнадзора

7. Контроль на предприятиях питания за рубежом: права и обязанности предприятий питания в мире; функции проверяющих организаций

8. Предприятие общественного питания как социально-экономическая система. Особенности деятельности

тема «Особенности производства продукции промышленными способами»

1. Использование консервированной продукции в общественном питании
2. Консерванты для целевого использования в общественном питании
3. Продукция общественного питания из быстрозамороженных пищевых продуктов
4. Способы размораживания и разогревания быстрозамороженных полуфабрикатов
5. Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки
6. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд для предприятий общественного питания
7. Технология производства фруктово-ягодных соков
8. Технология производства восстановленных продуктов в кулинарии

3.4 Тестовые задания

1. Кулинарный полуфабрикат – это ...:

- а) пищевой продукт или сочетание пищевых продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
- б) пищевой продукт или сочетание пищевых продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки с доведением до готовности
- в) часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса и внешнего вида
- г) блюдо с оригинальным оформлением, для торжественных приемов

2. Какова температура воды при ошпаривании и бланшировании пищевых продуктов:

- а) 150 -280 С
- б) 120-130 С
- в) 90-100 С
- г) 75-80 С

3. Какой из приемов относится к вспомогательному способу тепловой обработки:

- а) разогрев, термостатирование
- б) жарка с небольшим количеством жира
- в) разогрев
- г) прессование, обжарка

4. Сколько соли содержится в крепко соленой рыбе:

- а) свыше 14%
- б) свыше 15%
- в) свыше 16%
- г) свыше 17%

5. При какой температуре размораживают тушки птицы:

- а) 7-9С
- б) 8-10 С
- в) 4-5 С
- г) 5-7 С

6. Голень куриная – это...:

- а) часть окорочка, состоящая из малой, большой берцовой костей с прилегающими к ним мышцами, жиром и кожей
- б) часть окорочка, состоящая из нижнего фрагмента большой берцовой кости размером не более 5 см с прилегающими к ней мышцами и кожей
- в) часть окорочка, состоящая из фрагмента тазовой кости с прилегающими к ней мышечной, жировой и соединительной тканями

г) часть окорочка, состоящая из среднего и верхнего фрагментов бедренной кости, включая тазобедренный сустав, остатки тазовой кости с прилегающими к ним мышцами, жиром и кожей

7. Продолжительность хранения кулинарного изделия «Рыба заливная» при температуре +2 ... -2 С составляет:

- а) 24 ч
- б) 12 ч
- в) 36 ч
- г) 72 ч

8. Ростбиф – это...:

- а) обработанные говяжьи тушки, подвергнутые посолу
- б) обжаренный крупный кусок мяса из поясничной части
- в) мясной фарш, равномерно перемешанный
- г) вареный крупный кусок говядины

9. Кулинарные изделия из мяса в зависимости от состава сырья классифицируются на:

- а) крупнокусковые, мелкокусковые
- б) с гарнирами, без гарниров
- в) охлажденные, замороженные
- г) в тесте, без теста

10. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

- а) в свекле, моркови;
- б) в чесноке, луке, редьке;
- в) в картофеле, хрене;
- г) в тыкве, капусте.

11. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?

- а) в картофеле, тыкве;
- б) в сельдерее, петрушке;
- в) в свекле, капусте;
- г) в спарже, шпинате.

12. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?

- а) в картофеле, свекле;
- б) в капусте, моркови;
- в) в репе, редьке, хрене;
- г) в кабачках, патиссонах.

13. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

- а) в свекле, моркови, репчатом луке;
- б) в тыкве, кабачках;
- в) в редьке, картофеле;
- г) в укропе, эстрагоне.

14. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?

- а) в моркови, капусте;
- б) в помидорах, чесноке;
- в) в помидорах, щавеле;
- г) в свекле, репе.

15. Какой корнеплод является самым ранним?

- а) редька;
- б) морковь;
- в) редис;
- г) хрен.

16. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

- а) морковь;
- б) редис;

- в) свекла;
- г) сельдерей.

17. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

- а) морковь;
- б) сельдерей;
- в) свекла;
- г) брюква.

18. Какой корнеплод содержит каротин?

- а) морковь;
- б) сельдерей;
- в) свекла;
- г) редька.

19. Какой корнеплод содержит бетанин?

- а) морковь;
- б) редис;
- в) свекла;
- г) пастернак.

20. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?

- а) крахмал;
- б) сахар;
- в) аминокислота тирозин;
- г) минеральные вещества.

21. Почему вареный картофель не темнеет?

- а) крахмал клейстеризуется;
- б) сахар растворяется в воде;
- в) ферменты при нагревании разрушаются.

22. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?

- а) для сохранения цвета;
- б) для сохранения витаминов;
- в) для удаления гусениц и улиток.

23. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?

- а) от сорта картофеля;
- б) от калибровки;
- в) от продолжительности очистки;
- г) от качества картофеля.

24. Какие овощи содержат азотистые вещества в виде белка?

- а) морковь, репа;
- б) капуста, бобы;
- в) помидоры, огурцы;
- г) щавель, шпинат.

25. Выберите правильный вариант кулинарного использования нарезки из овощей

№ п/п	Форма нарезки из овощей	Кулинарное использование
1	Брусочки из моркови	а) морковь припущенная
2	Кубики мелкие из моркови	б) морковь в молочном соусе
3	Соломка из капусты	в) рассольник домашний
4	Кубики из свеклы средние	г) бульон с овощами
5	Кубики мелкие (крошка) из лука	д) для тушения в сметане
		е) для тушения
		ж) для винегрета

26. Выберите правильный вариант кулинарного использования и размеров нарезки из овощей

№ п/п	Форма нарезки овощей	Кулинарное использование нарезки из овощей и ее размеры
1	Картофель бочонками	а) для рыбы заливной б) для щей суточных
2	Капуста рубкой	в) для прозрачного маринада г) для сельди натуральной
3	Морковь шестеренками	д) для фарша в пирожки е) для рыбы «по-польски» ж) для рыбы паровой
4	Картофель брусочками	з) для рыбы «по-московски» и) длина 3 ...4 см, сечение 0,7... 1 см
5	Картофель крупными кубиками	к) длина 2... 3 см, сечение 2 х 2 см л) ребро 2х2 см, 2,5 х 2,5 см м) ребро 1х1 см, 1,5 х 1,5 см

27. Установите соответствие подготовки овощей к фаршированию. Из приведенных вариантов выберите правильный

Варианты подготовки овощей для фарширования:

1. Кабачки. 2. Перец. 3. Помидоры. 4. Баклажаны.

а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1 ...2 мин.; вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;

б) фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой 4... 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности в течение 3...5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем;

в) удаляют плодоножки, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;

г) для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи; промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка; вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

28. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделяют на филе.

29. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделяют на филе.

30. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделяют на филе.

31. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида

32. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

33. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

34. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекалывают в холодную воду?

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

Из приведенных вариантов ответов выберите неверный

35. Нарезание порционных полуфабрикатов

1. Для варки:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
- г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

36. Нарезание порционных полуфабрикатов

Для припускания;

- а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
- б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
- г) некрупные звенья.

37. Нарезание порционных полуфабрикатов

Для жаренья основным способом:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
- в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски;
- г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

38. Нарезание порционных полуфабрикатов

Для жаренья во фритюре:

- а) порционные куски круглой формы (кругляши);
- б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
- в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20

см;

- г) чистое филе рыбы в форме ромба.

39. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

- а) чтобы не теряла жидкость;
- б) для образования поджаристой корочки;
- в) для образования нового вкуса и запаха;
- г) чтобы не теряла белки и витамины.

Выберите правильный вариант ответа.

40. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да;
- б) нет.

41. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 15...30 % вареной рыбы?

- а) да;
- б) нет.

42. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

43. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

44. На сколько частей делится свиная туша?

- а) 5;

б) 6;

в) 7;

г) 9.

45. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 10 до 15°С в течение 10... 12 ч;

г) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

46. Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем с добавлением лука и яиц?

а) зразы рубленые, рулет;

б) биточки рубленые;

в) тефтели;

г) котлеты «полтавские».

47. Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

г) зачистка мяса.

48. Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля;

г) эскалопа.

49. Из какой части свиной туши нарезают гуляш?

а) грудинка;

б) корейка;

в) покромка;

г) окорок.

50. Сколько шпика используют для натуральной рубленой массы?

а) 200 г;

б) 160 г;

в) 150 г;

г) 120 г.

51. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая;

б) мучная;

в) сахарная;

г) хлебная.

52. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

а) шницель;

б) биточки;

в) тефтели;

г) котлеты.

53. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная;

г) тазобедренная.

54. Сколько частей у бараньей туши?

а) 5;

б) 6;

в) 7;

г) 9.

55. Какую часть бараньей туши используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

а) шейную;

б) лопаточную;

в) корейку;

г) тазобедренную.

56. Какой полуфабрикат из говядины нарезают из вырезки?

а) антрекот;

б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш;

г) поджарка.

57. Какую часть свиной туши используют для варки?

а) корейку;

б) тазобедренную;

в) грудинку;

г) шейную.

58. Сколько пшеничного хлеба используют на 1 кг мяса для приготовления котлетной массы?

а) 400 г;

б) 250 г;

в) 100 г;

г) 300 г.

59. Какое количество мяса говядины необходимо для приготовления 1 кг рубленой массы?

а) 800 г;

б) 600 г;

в) 700 г;

г) 500 г.

60. Какие части передней четвертины говядины используют для тушения?

а) толстый край;

б) грудинку, лопатку;

в) покромку;

г) шейную.

61. Сколько основных тканей мяса?

а) 3;

б) 4;

в) 5;

г) 6.

62. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;

б) тазобедренную;

в) вырезку;

г) грудинку.

63. В какой ткани мяса основным белком является миозин?

а) жировой;

б) мышечной;

в) костной;

г) соединительной.

64. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

а) варка;

б) тушение;

в) жаренье;

г) запекание.

65. Какое количество хлеба необходимо добавить для приготовления котлет на 1 кг котлетного мяса?

- а) 100 г;
- б) 200 г;
- в) 250 г;
- г) 300 г.

66. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

67. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

68. Из какой части свиной туши готовят рагу?

- а) лопатки;
- б) корейки;
- в) грудинки;
- г) окорока.

69. Какая часть бараньей туши используется для тушения?

- а) грудинка;
- б) шейная;
- в) тазобедренная;
- г) корейка.

70. Какой полуфабрикат нарезают из корейки свинины?

- а) эскалоп;
- б) ромштекс;
- в) филе;
- г) шницель.

71. Из скольких частей состоит полутуша говядины?

- а) 9;
- б) 10;
- в) 11;
- г) 13.

72. Какое мясо поступает на предприятия общественного питания четвертинами?

- а) баранина;
- б) говядина;
- в) свинина;
- г) телятина.

73. Укажите толщину (см) лангета, нарезаемого из вырезки говядины.

- а) 2;
- б) 2,5;
- в) 3;
- г) 1,5.

74. Говядина на предприятия общественного питания поступает:

- а) полутушами и тушами;
- б) полутушами и четвертинами;
- в) тушами и четвертинами;
- г) четвертинами.

75. Какая часть говядины используется для приготовления котлетной массы

- а) мякоть шеи;
- б) тонкий край;
- в) лопатка;
- г) грудинка.

76. Для чего используется толстый край?

- а) варки и тушения;
- б) приготовления котлетной массы;
- в) жарки
- г) запекания.

77. Из какой части мяса нарезают антрекот, ромштекс?

- а) вырезка;
- б) грудинка;
- в) толстый край;
- г) покромка.

78. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление мяса сухожилий, пленок, хрящей;
- б) панировка мяса в сухарях;
- в) отделение мякоти от костей;
- г) с краев обрезают закраины.

79. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?

- а) шницель, эскалоп;
- б) ромштекс, антрекот;
- в) филе, лангет.

80. Из чего состоит спинно-реберная часть говядины?

- а) толстого края, подлопаточной части, покромки;
- б) толстого края, пашины, покромки;
- в) лопатки, грудинки, пашины.

81. Какую часть говядины используют для жаренья?

- а) верхнюю и внутреннюю части задней ноги;
- б) наружный и боковой куски задней ноги;
- в) боковой кусок, внутреннюю часть задней ноги.

82. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и при разделке мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

83. Как размораживают мясо?

- а) в воде;
- б) на воздухе;
- в) комбинированным способом.

84. Какие полуфабрикаты готовят из натуральной рубленой массы?

- а) бифштекс, зразы;
- б) фрикадельки, люля-кебаб;
- в) рулет мясной, биточки.

85. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет мясной;
- б) люля-кебаб, шницель;
- в) тефтели, эфштекс.

86. Какие порционные полуфабрикаты готовят из вырезки?

- а) бифштекс, филе, антрекот;
- б) филе, лангет, бифштекс;
- в) ромштекс, шницель, эскалоп.

87. Какие мелкокусковые полуфабрикаты для жаренья нарезают из вырезки?

- а) гуляш, азу, плов;
- б) поджарка, бефстроганов, шашлык «по-московски»;

в) бефстроганов, азу, поджарка.

88. Какие порционные полуфабрикаты из говядины нарезают для тушения?

- а) антрекот, ромштекс;
- б) зразы отбивные, говядина духовая;
- в) плов, эскалоп.

89. Какие части говядины используют для приготовления натуральной рубленой массы?

- а) вырезка, толстый край;
- б) толстый, тонкий края;
- в) мякоть шеи, обрезки.

90. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;
- б) покровка II категории;
- в) вырезка.

91. Какие части говядины используют для нарезания полуфабрикатов бефстроганов, поджарки?

- а) грудинка;
- б) обрезки вырезки;
- в) мякоть шеи.

92. Какие части говядины используют для нарезания порционных полуфабрикатов антрекот, ромштекс?

- а) боковая и наружная части задней ноги;
- б) внутренний и верхний кусок тазобедренной части;
- в) толстый край.

93. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?

- а) лопатка и подлопаточная часть;
- б) мякоть шеи;
- в) обрезки.

94. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

95. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

- а) в «кармашек»;
- б) в «мешочек»;
- в) клювиком.

96. Какова цель заправки птицы?

- а) придать ей компактную форму;
- б) ускорить процесс тепловой обработки;
- в) удобнее нарезать на порционные куски.

97. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

98. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Поварские».

99. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

- а) I и II категорий;
- б) жирная;
- в) обезжиренная.

100. Как панируют котлеты «по-киевски»?

а) в муке или сухарях;

б) во 2-й панировке;

в) в хлебной солодке.

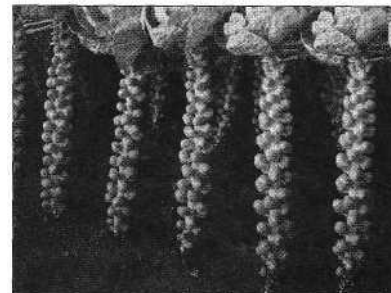
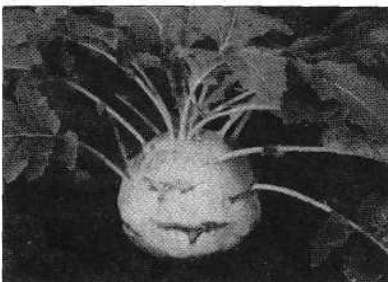
101. Перечислите формы нарезки для вида капусты:

белокочанная- _____

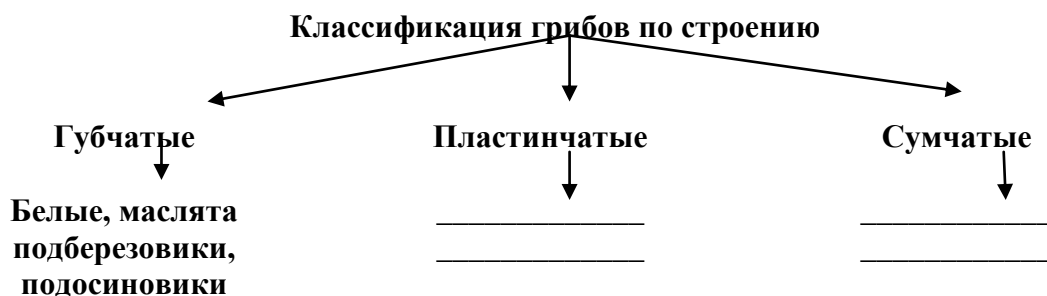
цветная- _____

кольраби- _____

102. Какие виды капусты представлены на рис.?



103. Дopiшите следующие схемы.



104. Дополните схему классификации рыб по разным признакам

По семействам По способу обработки По размерам Условно по степени жирности

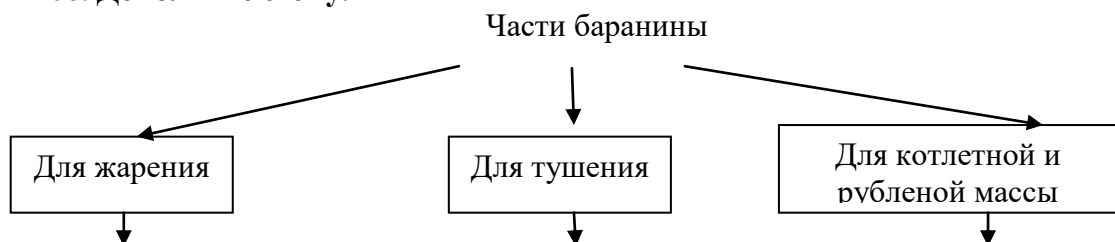
105. Дopiшите предложения

1. При медленном размораживании мяса потери мясного сока составляют_ % массы мяса.

2. При быстром размораживании мяса потери мясного сока увеличиваются до_% массы мяса.

3. _____ Не допускается размораживание мяса в воде, потому что в воду _____.

106. Дополните схему.



- | | | |
|----------|----------|----------|
| 1) _____ | 1) _____ | 1) _____ |
| 2) _____ | 2) _____ | 2) _____ |
| 3) _____ | 3) _____ | 3) _____ |

107. Допишите предложения.

Овощные блюда ценят за содержание ..., которые необходимы для нормальной жизнедеятельности организма.

Овощи в сочетании с мясом и рыбой улучшают процесс пищеварения, поддерживают....

Некоторые овощи (чеснок, лук, хрен) содержат особые бактерицидные вещества — фитонциды, которые... .

В овощах, особенно в... , содержатся вещества, обладающие противосклеротическим действием.

108. Перечислите меры по сохранению витамина С при тепловой обработке овощей:

- а) не допускать длительного хранения очищенных и нарезанных овощей:
- б) ... ;
- в) ... ;
- г) ... ;
- д) ... •

109. Укажите формы нарезки овощей для борща

Борщ	Капуста	Картофель	Свекла	Морковь, лук	Перец сладкий
«Украинский»					
«Московский»					
«Сибирский»					
«Флотский»					

3.5. Перечень вопросов к игре «Брейн-ринг»

«Технологические принципы производства продукции общественного питания»

1. Как называется совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
2. Как называется нормативный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции?
3. Виды безопасности кулинарной продукции
4. Назовите способы обработки сырья в зависимости от стадии технологического процесса
5. Потери массы картофеля при варке
6. Перечислите способы варки продуктов питания
7. Как называлась первая кулинарная книга в России, составленная Сергеем Друковцовым в 1779 году
8. Этот способ используют в кулинарной практике при вымачивании соленой рыбы, говяжьих почек, ряда грибов перед варкой
9. Процесс извлечения из продуктов растворимых веществ, при соприкосновении с водой при промывании, замачивании, тушении и припускании
10. Процесс глубокого распада сахаров при нагревании свыше 100 С в слабокислой или нейтральной среде с образованием темноокрашенных продуктов, сопровождающийся потерей способности кристаллизоваться
11. Процесс разрушения структуры крахмальных зерен и их набухания
12. Назовите вид гидролиза крахмала, происходящий при варке картофеля, в тесте при замесе и выпечке под воздействием фермента амилазы?
13. Температура дымообразования кулинарного жира, свиного сала, растительного масла

14. Способы жарки продуктов
15. Технологическая операция по кратковременному (от 1 до 5 минут) воздействию на продукты кипящей воды или пары
16. Химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения
17. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений
18. Механическая кулинарная обработка, в процессе которой в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, рыбы вводят овощи и другие продукты, предусмотренные рецептурой
19. Процесс нагревания продукта с жиром или без него при температуре 120°C с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ
20. Как называется контроль поступающего сырья и полуфабрикатов

3.6 Комплект расчетных задач

1. Сколько очищенных овощей выпускает овощной цех столовой - заготовочной, если в сутки (март) перерабатывается капуста 300кг, лука репчатого 200кг
2. Определить количество овощей массой брутто, если в ноябре овощной цех фабрики – заготовочной выработал следующее количество полуфабрикатов: картофель сырой очищенный 5000кг, морковь сырая очищенная 500кг?
3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 140 кг картофеля в январе и в мае?
4. Определить количество овощей массой брутто, если в марте овощной цех фабрики – заготовочной выработал следующее количество полуфабрикатов: лук репчатый сырой очищенный 700кг, морковь сырая очищенная 400кг
5. Рассчитать, сколько субпродукта (массы брутто и нетто) потребуется для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, по III колонке рецептуры № 27, если имеется печень свиная охлажденная?
6. Рассчитать потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 36 порций почек по-русски по II колонке рецептуры № 29, если имеются телячьи почки охлажденные.
7. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 210 кг свинины жирной
8. Рассчитать количество порций отварного мяса, которое можно приготовить из 170 кг баранины 2-й категории по I колонке рецептуры № 20.
9. Сколько блюд можно приготовить из рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры № 14 из 40 и мелко нарезанного судака?
10. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 30 кг трески потрошеной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, по рецептуре № 17.
11. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 20 кг щуки неразделанной крупной и такого же количества мелкой для приготовления рыбы (филе) отварной по рецептуре № 10.
12. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости, соли и сахара для приготовления 150 порций каши пшенной вязкой по I колонке рецептуры № 5. Пастеризованное коровье цельное молоко заменить на коровье цельное сухое согласно нормам взаимозаменяемости продуктов.
13. Рассчитать необходимое количество крупы, соли, сливочного масла, для приготовления 150 порций вязкой перловой каши по I колонке рецептуры № 5.
14. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости, соли и сахара для приготовления 150 порций жидкой манной каши по I колонке рецептуры № 6, заменив молоко цельное молоком нежирным.

15. Рассчитать количество муки влажностью 13,5 % для приготовления 450 шт. пончиков по рецептуре № 37.

16. Рассчитать количество печеных пирожков с морковью, которое можно приготовить в марте при наличии моркови массой брутто 20 кг. Для приготовления 1000 г фарша требуется 1087 г моркови. Для приготовления 100 шт. пирожков требуется 2500 г фарша.

17. Рассчитать, какое количество печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного теста можно приготовить массой 75 г при наличии 15 кг яблок? Для приготовления 1000 г фарша требуется 1012 г яблок массой нетто. Для приготовления 100 шт. пирожков требуется 3000 г фарша.

3.7 Перечень лабораторных работ (заданий)

Лабораторная работа № 1

Кулинарная механическая обработка овощей

Общие сведения.

Кулинарная механическая (первичная) обработка овощей включает в себя мытье, очистку и нарезку их.

Цель работы определить:

1. Количество отходов при ручной очистке крупного, среднего и мелкого картофеля (в %).
2. Количество отходов при очистке свеклы, моркови, капусты и лука (в %). Сравнить количество отходов, полученных при очистке, с установленными нормами.
3. Отработать формы нарезки овощей.

Инструменты, инвентарь и посуда

Ножи: коренчатый и средний поварской, гофрированные ножи.

Кастрюли или чашки емкостью 1 -2 л; ведро. Доски разделочные.

Последовательность выполнения работы

1. Рассортировать и вымыть картофель. Картофель рассортировать на мелкий, средний и крупный, удалить испорченные экземпляры и посторонние примеси. Рассортированный картофель взвесить и вымыть в ведре. Вымытый картофель переложить в чашку и взвесить.

2. Очистить картофель. Очистить отдельно мелкий, средний и крупный картофель. Партии очищенного картофеля взвесить отдельно и для каждой из них определить процент отходов, считая его к массе картофеля брутто.

3. Очистить морковь и свеклу. Овощи взвесить, рассортировать, удалив испорченные экземпляры и посторонние примеси и вымыть. Вымытые овощи взвесить и очистить. Очищенные корнеплоды вымыть, взвесить и определить процент отхода. Овощи положить в кастрюли и до нарезки хранить без воды, покрыв влажной тканью.

4. Зачистить капусту. С кочанов белокочанной капусты удалить пожелтевшие и загрязненные листья, для чего подрезать листья у основания (кочерыжки) и снять. С частично поврежденных листьев срезать загнившие места. Зачищенную капусту взвесить, определить процент отходов и промыть холодной водой.

5. Очистить лук. У репчатого лука срезать верхнюю (шейку) и нижнюю (донце) части и снять сухие чешуйки (рубашку). Очищенный лук промыть холодной водой, сложить на тарелку и покрыть влажной марлей.

6. Убрать рабочее место. Удалить отходы, вымыть стол и доску.

7. Результаты взвешивания занести в таблицу.

Наименование овощей	Брутто,(кг)	Нетто, (кг)	Отходы (%)

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Какие технологические процессы производства продукции общественного питания вы знаете? Охарактеризуйте их?

2. Какие механические приемы обработки продуктов, применяемые в общественном питании вы знаете? Почему их еще называют первичными?

3. Что означает кулинарная обработка продуктов?

Лабораторная работа №2

Приемы тепловой обработки продуктов

Общие сведения. Основными приемами тепловой обработки пищевых продуктов являются варка и жаренье. Варка, или доведение до готовности в жидкости (вода, бульон, молоко и др.), применяется для продуктов как животного (мясо, рыба, птица, яйца), так и растительного происхождения (крупы, бобовые, овощи). Жаренье - доведение продукта до готовности нагреванием его с большим или меньшим количеством жира на открытой жарочной поверхности или в жарочных шкафах — применимо для ограниченного числа продуктов (рыба, птица, некоторые виды мясопродуктов и овощей, яйца).

В кулинарной практике широко используют модификации перечисленных основных приемов (припускание, запекание и др.), а также комбинированные способы тепловой обработки: обжаривание предварительно сваренных продуктов, припускание обжаренных (тушение) и др.

Существует целый ряд вспомогательных тепловых приемов, в ходе которых продукт не доводится до готовности, но приобретает ряд новых качеств. Так, прогревание муки с жиром или без него — пассерование — лишает ее специфического запаха, присущего муке в сыром виде, и значительно улучшает консистенцию изделий, приготовленных с прогретой мукой; ошпаривание— бланширование некоторых овощей уменьшает горечь, свойственную одним из них, и позволяет быстрее довести до готовности другие.

Цель работы:

1. Освоить приемы тепловой обработки продуктов.

2. Определить:

1. Количество отходов при ручной очистке картофеля, свеклы, моркови, капусты и лука (в %). Сравнить количество отходов, полученных при очистке, с установленными нормами.

2. Продолжительность пассерования овощей.

3. Изменение массы овощей после пассерования(в %)•

Инструменты, инвентарь и посуда

Ножи поварские. Кастрюли емкостью 1 и 0,5 л; ведро или чашка. Сковороды чугунные; веселка; ложка; тарелки десертные.

Последовательность выполнения работы

1. Рассортировать, вымыть и очистить картофель и овощи.

2. Убрать рабочее место. Удалить отходы, вымыть стол и доску

3. Нарезать картофель и овощи соломкой

4. Подготовленные овощи взвесить

5. Спассеровать овощи. Взвесить сотейник, растопить в нем жир (15% массы пассируемых овощей), положить лук, а спустя 5—6 мин — морковь, нарезанные соломкой и взвешенные. Слой овощей должен быть не более 4 см. Прогреть овощи, помешивая их деревянной лопаткой и следя за тем, чтобы они не подгорали (при пассерования сотейник крышкой не закрывать). Пассерование длится около 20 мин. Правильно спассерованные овощи на поверхности не имеют корочки поджаривания и свисают с ребра деревянной лопатки. Жир к концу пассерования овощей должен быть окрашен в желтый цвет.

6. Отметить продолжительность пассерования и изменение массы овощей

7. Результаты занести в таблицу

Масса полуфабриката,(кг)	Масса готового продукта,(кг)	Продолжительность тепловой обработки	Потери при тепловой обработке (%)

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Какие технологические процессы производства продукции общественного питания вы знаете? Охарактеризуйте их?

2. Какие термические приемы обработки продуктов применяемые в общественном питании вы знаете?

3. Что означает кулинарная обработка продуктов?

4. Особенности термической обработки продуктов на предприятиях общественного питания

Лабораторная работа №3
Блюда и гарниры из овощей

Цель работы:

1. Изучить технологию приготовления блюд:

- а) Картофельное пюре (№ 155)
- б) Овощи в молочном соусе (№ 163, 444),
- в) Котлеты морковные (№178,448).

2. Определить:

- а) Продолжительность варки, припускания и жаренья овощей.
- б) Изменение массы овощей при тепловой обработке
- в) Выход готовых блюд

Инструменты, инвентарь и посуда.

Кастрюли емкостью 1 и 0,5 л; ножи коренчатые и средний поварской; ложка столовая; чугунная сковорода; металлическая лопатка; блюдо металлическое; тарелки большие, мелкие.

Последовательность выполнения работы

1. Используя Сборник рецептов, составить технологическую карту для блюд и гарниров из овощей

2. Оформить блюда и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

- 1. Чем богаты овощи?
- 2. Как зависит форма нарезки овощей от дальнейшего их использования?
- 3. Почему овощи нужно варить при открытой крышке кастрюли?
- 4. Какие существуют нормы закладки продуктов при приготовлении блюд и гарниров из овощей?
- 5. Как определить нормы отходов от овощей при их термической обработке?
- 6. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей

Лабораторная работа №4

Общие сведения. Технологическая схема обработки мяса на предприятиях общественного питания состоит из следующих операций: размораживание, обмывание и обсушивание, разделка туш, деление туш на отруба, обвалка отрубов, выделение крупнокусковых полуфабрикатов, жилровка и зачистка, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Цель работы:

- 1. Изучить технологию приготовления мясных полуфабрикатов
- 2. Составить таблицу кулинарного назначения

Наглядные пособия: плакаты, видеоматериалы, слайды

3. Оформить лабораторную работу в виде презентации

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

- 1. Классификация блюд и закусок из мяса?
- 2. Какие незаменимые для человека пищевые вещества содержатся в мясе?
- 3. От чего зависит продолжительность варки(жарки) мяса?

Лабораторная работа №5

Блюда из рубленого мяса

Общие сведения. Из пашины, шеи и обрезков готовят рубленую массу. Кусочки мяса пропускают через мясорубку, добавляют хлеб, замоченный в молоке или в воде, специи и тщательно перемешивают. Затем массу снова пропускают через мясорубку, перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы приготавливают котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулеты. Форма котлет овально-приплюснутая, биточков — кругло-приплюснутая, зраз — овальная. На 1 кг мяса 250 г хлеба и 300 г воды или молока.

Цель работы:

1. Изучение технологии приготовления блюд из рубленого мяса:

- 1) Бифштекс рубленый (№ 349).
- 2) Котлеты (№ 353).
- 3) Тефтели в соусе (№ 358).

2. Определить :

- 1) Массу полуфабрикатов
- 2) Изменение массы бифштекса и котлет при тепловой обработке и сравнить с нормативными выходами по Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий
- 3) Выход готовых блюд фактически и сравнить со Сборником рецептов.

Инструменты, инвентарь и посуда.

Кастрюли 0,5, 1 л; сковороды; ножи поварские; веселка; сито; блюда

Последовательность выполнения работы

1. Используя Сборник рецептур, составить технологическую карту для блюд из рубленого мяса
2. Поставить варить костный бульон
3. Очистить и вымыть овощи
4. Приготовить на подгруппу рубленую массу и котлетную массу и разделить ее между студентами
5. Нарезать овощи
6. Спассеровать лук и корнеплоды
7. Сварить рис
8. Приготовить соусы
9. Изжарить картофель основным способом для бифштекса
10. Приготовить тефтели
11. Разделать котлеты по 2 шт. на порцию: запанировать в сухарях, придать им овально-приплюснутую форму с заостренным концом и взвесить
12. Разделать бифштекс рубленый
13. Оформить блюда и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. В чем секрет приготовления котлетной массы?
2. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов и готовых изделий?

Лабораторная работа №6

Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий

Общие сведения.

Крупы, бобовые и макаронные изделия подвергают одному виду тепловой обработки — варке. Сваренные из круп каши можно в дальнейшем использовать для приготовления жареных и запеченных изделий (котлет, биточков, запеканок); запекают также предварительно отваренные макаронные изделия.

Каша по консистенции делится на каши рассыпчатые, вязкие и жидкие. Все они могут отпускаться в качестве самостоятельных блюд. Кроме того, рассыпчатые каши используются как гарнир к мясным блюдам, а вязкие — как полуфабрикат для приготовления котлет, биточков и запеканок.

Цель работы:

2. Изучить приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий:

- а) Крупеник (№ 220)
- б) Пшеничные биточки, соус сладкий (№ 216, 469)
- в) Макароны с сыром (№237).

3. Определить:

- 1) Отходы круп при переборке в %
- 2) Изменение массы пшена при промывании в %
- 3) Продолжительность варки круп и макарон в мин.
- 4) Привар в %.
- 5) Продолжительность жаренья биточков и запекания крупеника в мин.
- 6) Изменение массы полуфабрикатов при жаренье и запекании в %
- 7) Выход готовых блюд в г

Инструменты, инвентарь и посуда

Кастрюли емкостью 5, 1 и 0,5 л; сковорода чугунная; нож средний поварской; дуршлаг; ложка столовая; сковорода порционная; блюдо металлическое; тарелки мелкие; лопатка металлическая.

Последовательность выполнения работы

1. Сварить гречневую рассыпчатую кашу для крупеника
2. Сварить пшеничную вязкую кашу для биточков
3. Сварить макароны
4. Приготовить сладкий соус
5. Приготовить крупеник
6. Поджарить пшеничные биточки и запечь крупеник
7. Натереть сыр на мелкой терке
8. Оформить блюда и сдать работу

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. Какие требования предъявляются к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Как их оформляют при отпуске?

2. Какие существуют нормы закладки продуктов при приготовлении каш?
3. Как правильно варить бобовые изделия?
4. Условия и сроки хранения отварных макаронных и бобовых изделий?

Лабораторная работа № 7

Супы

Общие сведения. Супы, или первые блюда, делят на следующие группы: супы на бульонах, молоке и молочнокислых продуктах (простокваше, кефире, кислом молоке и др.), хлебном квасе, овощных, фруктовых и ягодных отварах. Зачастую супы, имеющие одинаковую жидкую основу, отличаются как по набору сырья, так и по технологии его обработки. Поэтому внутри отдельных групп подразделение супов производится с учетом этих различий. Супы на кисломолочных продуктах, хлебном квасе и некоторые из супов на овощных и фруктово-ягодных отварах отпускаются холодными в отличие от остальных, которые подают горячими.

Цель работы:

1. Изучить технологию приготовления блюд:

- 1) Суп картофельный с горохом (№ 99)
- 2) Суп-лапшу домашнюю (№ 114)

2. Определить:

- 1). Продолжительность варки гороха, лапши
- 2) Выход готовых блюд

Инструменты, инвентарь и посуда.

Кастрюли емкостью 2, 1 и 0,5 л; ножи поварские, ложки разливательная и столовая; сковородки маленькие; дуршлаг; сито волосяное и капроновое; миски суповые; тарелки большие мелкие; металлический венчик; марля.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить бульон для приготовления супов, используя приправы
2. Замочить горох. Перебрать горох, промыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на 1,5 ч для набухания.
3. Очистить овощи. Очищенный картофель залить холодной водой
4. Нарезать и спассеровать корнеплоды и лук. Для супа-лапши морковь, лук и петрушку нарезать соломкой, для супа картофельного с горохом — средними кубиками.. Подготовленные овощи раздельно спассеровать.
5. Поставить варить горох. С замоченного гороха слить воду и, залив его холодной водой, поставить варить без соли.
6. Приготовить смесь из яиц, воды и соли для замеса лапши. Яйца слегка взбить металлическим венчиком, развести водой, добавить соль и хорошо перемешать.
7. Приготовить тесто и нарезать лапшу. Нарезанную лапшу подсушить на доске, проварить 2—3 мин в кипящей подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.
8. Нарезать картофель. Для супа с горохом картофель нарезать кубиками (длина ребра 1,5 см) и залить водой.
9. Поставить варить супы
10. Оформить блюда и сдать работу
11. Составить инструкцию последовательности выполнения работы

Вопросы и задания для самостоятельной работы:

1. По какому признаку классифицируются супы?
2. Какие существуют способы осветления бульонов?
3. Каковы особенности приготовления заправочных супов?
4. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
5. Какие требования предъявляются к качеству супов и их оформлению?
6. Какие существуют нормы закладки продуктов при приготовлении супов?
7. Условия и сроки хранения супов?

Лабораторная работа № 8

Сладкие блюда и напитки

Общие сведения. Сладкие блюда подают на десерт, они питательны и вкусны. Углеводы — источник энергии. Сахара легко усваиваются организмом человека, при избыточном поступлении они превращаются в жиры. Дисахариды при нагревании в присутствии кислот распадаются на простые сахара — глюкозу и фруктозу, в результате чего блюда приобретают более сладкий вкус. При жарке и запекании образуется коричневая корочка за счет карамелизации Сахаров. Кроме Сахаров в сладких блюдах содержатся органические кислоты, витамины А, С, В, РР и др.,

крахмал. Крахмал при тепловой обработке декстринизуется и клейстеризуется. Сладкие блюда классифицируют на холодные (желе, муссы, мороженое, пломбир, парфе, фрукты и ягоды с сахаром, сливками) и горячие (пудинги, каша гурьевская, суфле). Холодные блюда подают при температуре 10—14°C, горячие — +55°C. Мороженое, пломбир, парфе — (4—6°C). Холодные сладкие блюда подают в креманках, стаканах, на тарелках. Горячие блюда — на порционных сковородах, тарелках, блюдах.

Цель работы:

1. Изучить технологию сладких блюд и напитков
2. Приготовить:
 - 1) Яблоки в тесте
 - 2) Пудинг из хлеба
 - 3) Кисель из ягод
3. *Определить:* Выход готовых блюд и напитка

Инструменты, инвентарь и посуда

Кастрюли емкостью 1 и 0,5 л; ножи поварские, гофрированные ножи; ложки столовая, десертная, чайная и кофейная; формы, креманки; дуршлаг; марля. Кастрюли или чашки емкостью 1 -2 л; ведро. Доски разделочные.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить основные продукты: Яблоки промыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать кружочками толщиной 0,5 см и посыпать сахаром. Ягоды перебрать, помыть и ошпарить кипятком. Протереть через сито и отделить сок от мезги. Крахмал разводят с водой. Хлеб нарезать кубиками. Отделить желтки яйца от белков. Белки взбить. Молоко налить в кастрюлю и согреть до 40 -45градусов.

2. Приготовление полуфабрикатов: Приготовить тесто-кляр: желтки сырых яиц соединяют с солью, сахаром, сметаной и мукой, затем при размешивании добавляют молоко и взбитые белки. Для пудинга желтки растереть с сахаром, добавить горячее молоко, добавить цедру лимона. Когда хлеб набухнет, ввести взбитые белки и осторожно перемешать. Кружочки яблок, посыпанные сахаром накалывают поварской иглой и погружают в тесто кляр и быстро переносят во фритюр. Мезгу от ягод заливают горячей водой и проваривают 10—15 мин. Процеживают.

3. Тепловая обработка: Пудинг варят на пару в смазанных формочках 40 мин. Яблоки жарят до румяной корочки. Вытаскивают шумовкой. В процеженный от мезги напиток вводят сахар, нагревают до кипения. При непрерывном помешивании вливают разведенный крахмал с водой. Проваривают не более 1—2 мин. Снимают с огня, вливают сок.

4. Оформление и подача блюд и напитков.

Требования к оформлению отчёта по лабораторным работам

После выполнения всей работы проводится обработка данных и оформление отчета.

Структура лабораторного отчета содержит следующие элементы:

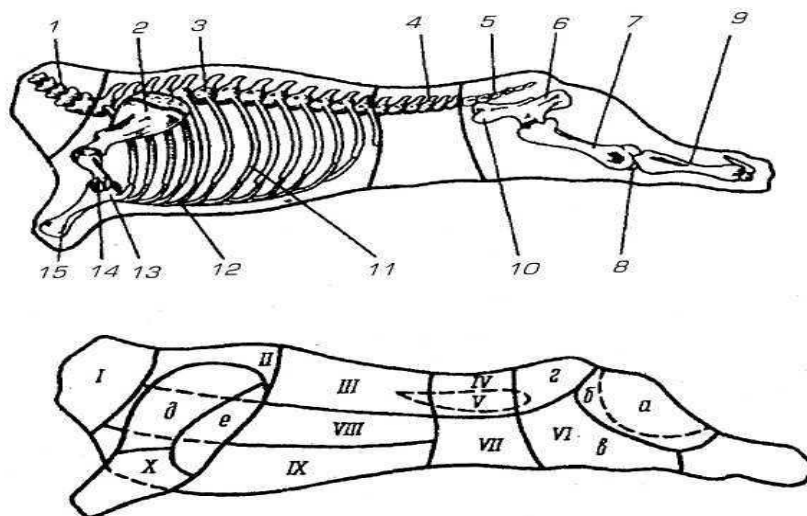
- титульный лист;
- общие сведения;
- цель работы (объект исследования);
- инструменты, инвентарь и посуда;
- теоретическая часть (технология приготовления блюд);
- экспериментальная часть (последовательность выполнения работы);
- таблицы с результатами работы;
- выводы.

3.8 Вопросы к экзамену по дисциплине

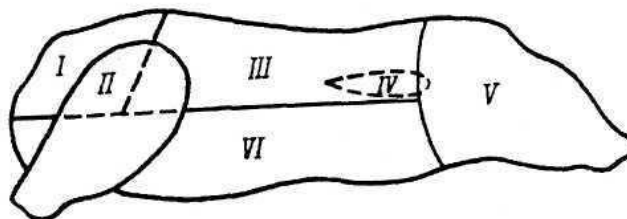
1. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции
2. Классификация предприятий общественного питания
3. Классификация услуг общественного питания
4. Основные понятия в технологии приготовления продукции
5. Технологический цикл производства кулинарной продукции
6. Технологические принципы производства кулинарной продукции
7. Классификация способов кулинарной обработки продуктов
8. Значение углеводов в питании.
9. Изменения сахара (брожение, гидролиз, карамелизация).
10. Изменения крахмала, старение, гидролиз, декстринизация.

11. Изменение жиров, при жарке основным способом.
12. Обработка сельскохозяйственной птицы, назначение, характеристика.
13. Обработка дичи, назначение, характеристика, требования к качеству.
14. Порционные п/ф из птицы, характеристика, назначение.
15. Мелкокусковые п/ф из птицы, характеристика, назначение.
16. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
17. Изменения жиров при жарке продуктов во фритюре.
18. Изменения массы.
19. Изменения вкуса и аромата.
20. Обработка мяса (обвалка, жиловка, зачистка).
21. Разделка говяжьей туши (передней четвертины), их назначение.
22. Разделка задней четвертины туши говядины.
23. Разделка бараньей туши, их назначение, характеристика.
24. Разделка свиной туши, их назначение, характеристика.
25. Полуфабрикаты из рубленного натурального мяса, их назначение, характеристика.
26. Порционные полуфабрикаты из говядины. Требования к качеству. Назначение.
27. Мелкокусковые п/ф из говядины, их назначение, характеристика. Требования к качеству.
28. Крупнокусковые п/ф из говядины, их назначение, характеристика. Требования к качеству.
29. Порционные п/ф из баранины, их назначение, характеристика. Требования к качеству.
30. Полуфабрикаты из рубленного мяса с хлебом, ассортимент. Требования к качеству.
31. Обработка субпродуктов, их назначение, характеристика. Требования к качеству.
32. Обработка рыбы (способы оттаивания рыбы).
33. Обработка грибов, их назначение. Требования к качеству.
34. Механические способы обработки.
35. Изменения жиров при варке и припускание.
36. Обработка корнеплодов, их назначение, характеристика. Требования к качеству.
37. Обработка томатных овощей, их назначение, характеристика.
38. Обработка салатных, десертных овощей, их назначение, характеристика.
39. Обработка нерыбного водного сырья, их назначение. Требования к качеству.
40. Значение супов в питании, классификация, основа супов
41. Щи, их назначение, классификация, ассортимент, правила подачи, отпуск.
42. Борщи, требования к качеству, правила подачи, отпуск, ассортимент.
43. Рассольники, требования к качеству, правила подачи, отпуск.
44. Солянки, требования к качеству, правила подачи, отпуск, ассортимент.
45. Супы с макаронными изделиями, требования к качеству, правила подачи, отпуск, ассортимент, сроки хранения.
46. Супы молочные, требования к качеству, правила подачи, отпуск, ассортимент, сроки хранения.
47. Супы пюреобразные, правила подачи, отпуск, ассортимент, сроки хранения.
48. Холодные супы, правила подачи, отпуск, ассортимент, сроки хранения.
49. Сладкие супы, правила подачи, отпуск, ассортимент.
50. Мясные, рыбные соусы, правила подачи, отпуск, ассортимент.
51. Значение соусов в питании, классификация, основа супов. Подготовка полуфабрикатов для соусов (бульонов—белого, коричневого, грибного, рыбного; отваров).
52. Приготовление основного красного соуса, его производных, назначение, отличия от белых соусов.
53. Соусы на грибном бульоне, назначение и значение.
54. Соусы на молоке и сметане, их основные показатели, назначение.
55. Соусы и заправки на растительном масле, назначение, преимущества и недостатки (майонез, его роль), требования к качеству.
56. Соусы и смеси на масле сливочном (польский, голландский, сухарный), назначение, особенности.

57. Соусы и заправки на уксусе (соус хрен, горчица, производные), назначение, требования к качеству, сроки реализации.
58. Использование соусов промышленного производства, режим и сроки хранения.
59. Значение в питании блюд из овощей и грибов, особенности подбора овощных гарниров к основным блюдам из мяса, птицы, рыбы.
60. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных, жареных, тушеных, запеченных блюд.
61. Процессы, происходящие при варке и жарке овощей и грибов, ассортимент блюд, правила отпуска, требования к качеству.
62. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, правила подготовки к варке; процессы, происходящие при варке.
63. Каши: классификация, назначения. Блюда из каш.
64. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья, правила варки, жарки, ассортимент блюд, правила порционирования, оформления, отпуска, сроки реализации.
65. Правила тушения и запекания рыбы, подбор соусов и гарниров, оформление, отпуск.
66. Банкетные рыбные блюда.
67. Блюда из морепродуктов: из кальмаров, крабов, морской капусты, морского гребешка и др.
68. Значение мясных блюд в питании: правила варки, жарки.
69. Блюда из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса, правила отпуска.
70. Подбор гарниров и соусов, порционирование, сроки реализации.
71. Блюда из натурального рубленого мяса и котлетной массы, определение готовности, возможные недостатки, подбор гарниров и соусов, требования и оценка качества.
72. Блюда из субпродуктов, особенности подбора и гарниров, порционирование, оценка качества.
73. Блюда из мяса диких животных, ассортимент, приготовление, порционирование, показатели качества, возможные дефекты.
74. Характеристика специальных приспособлений для нарезки овощей
75. Кулинарное использование ароматической зелени
76. Составьте схему обработки рыбы с костным скелетом
77. Инвентарь для разделки рыбы
78. Составьте технологическую схему обработки осетровых рыб
79. Укажите название костей и отрубов говяжьей туши



80. Укажите название отрубов при разделки свиной туши



81. Составьте схему приготовления мясного прозрачного бульона
82. Составьте схему приготовления грибного бульона
83. Составьте схему приготовления борща
84. Составьте схему приготовления рассольника
85. Составьте схему приготовления солянки сборной мясной
86. Характеристика гарниров для прозрачных супов
87. Организация входного качества сырья
88. Произвести отбор проб супа для органолептического анализа
89. Характеристика бальной шкалы органолептического анализа
90. Рассчитать пищевую ценность блюда «Винегрет с селедкой»
91. Приготовить тефтели мясные
92. Приготовить яйцо пашот
93. Приготовить сандвич
94. При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.
95. На Новый год семья из 4 человек решила приготовить салат мясной и мясо-по-французки. Сколько картофеля нужно купить, если на 1 порцию салата нужно 50 грамм очищенного картофеля, а на мясо по-французки 150 грамм.
96. Система ХАСП на предприятиях общественного питания
97. Нужно приготовить 40 порций супа овощного, но нет свежей капусты, поступили сушеные овощи. Ваши действия?
98. На производстве поступило 40 кг карпа неразделанного весом брутто. Определить вес нетто, если карп разделяется на филе с кожей и реберными костями.
99. На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли
100. Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания
101. Характеристика современных технологий приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий
102. Характеристика стандартов предприятия
103. Последовательность этапов разработки инструкций по процессам основного производства организаций питания
104. Основные термины и понятия в области качества продукции
105. Составить технико-технологическую схему на блюдо (по выбору преподавателя)
106. При поступлении в магазин консервов «Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе», из 50 ящиков - 10 ящиков оказались поломанными. Консервы упакованы в металлические банки и при повреждении ящиков не деформировались. Товаровед магазина отказался от приемки партии, а поставщик не согласился с ним и отказался принять партию обратно. Был вызван эксперт из бюро товарных экспертиз. Какое решение должен принять эксперт? Ответ обоснуйте.
107. Методы контроля качества кулинарной продукции
108. Методика разработки технических условий на продукцию
109. Методика создания системы контроля на предприятиях питания

Типовой образец экзаменационного билета

ФГБОУ ВО «Ульяновский ГАУ»	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 По дисциплине <u>Технология продукции общественного питания</u> направление <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> Факультет_ АЗР иПП Курс <u>3</u> Кафедра технологии сельскохозяйственной продукции и пищевых производств
---------------------------------------	--

1. Значение соусов в питании, классификация, основа супов. Подготовка полуфабрикатов для соусов (бульонов - белого, коричневого, грибного, рыбного; отваров).
2. Опишите требования к качеству борщей, правила подачи, отпуск, ассортимент.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.

Преподаватель _____ Л.Ю. Гуляева
(подпись)

Утверждаю

« ____ » _____ 20 17г.

Зав. кафедрой _____ С.П. Лифанова
(подпись)

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
«не удовлетворительно»	менее 45 баллов
«удовлетворительно»	45-59 баллов
«хорошо»	60-79 баллов
«отлично»	80-100 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Экзамен	50	30	20	100	10

«Автоматический» экзамен выставляется без опроса студентов по результатам рефератов, тестированию, решению задач, работы на лабораторных занятиях и других работ, выполненных студентами в течение семестра.

Оценка за «автоматический» экзамен должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают экзамен в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за экзамен, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

Оценивание качества ответа обучающегося на экзамене

Ожидаемые результаты:

Знает:

- обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

Умеет:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- осуществлять технологический процесс приготовления блюд;

- проводить расчет необходимого сырья в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания

- пользоваться и разрабатывать нормативную документацию

Владеет:

- навыками проведения органолептического анализа сырья и готовой продукции (ПК-1).

- навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями (ПК-1; ПК-4);

- навыками организации и координации процессов основного производства организации питания

Критерии оценки:

1) самостоятельность ответов;

2) свободное владение материалом;

4) твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы;

5) наличие четко определенной личной позиции по теме вопроса;

6) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

7) стиль изложения вопроса (использование профессиональных терминов)

Пороги оценок:

80-100 баллов оценивается как **«отлично»**, что показывает высокий уровень обученности, который свидетельствует о полном овладении знаниями, умениями и навыками по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;

- точно понимается терминология;

- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;

- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы.

60-79 баллов оценивается как **«хорошо»**, что показывает продвинутый уровень обученности, который свидетельствует о достигнутом уровне умений, но недостаточном уровне навыков по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано системное знание программного материала;

- точно понимается терминология;

- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений;

- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;

- допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

45-59 баллов оценивается как **«удовлетворительно»**, что показывает пороговый уровень обученности, который свидетельствует о приобретенном уровне знаний, но недостаточном уровне умений и навыков по компетенциям дисциплины, в т.ч.:

- продемонстрировано пороговое знание программного материала;

- понимается основополагающая терминология дисциплины;

- продемонстрировано усвоение ранее изученных знаниевых компетенций;

- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- при выполнении отдельных заданий были допущены неточности.

- отмечены погрешности в приобретенных умениях и навыках по дисциплине.

менее 45 баллов оценивается как «не удовлетворительно», что показывает низкий уровень обученности и требуется повторный контроль освоения компетенций дисциплины.

- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Оценивание работы обучающегося на лабораторных занятиях, входной контроль (устный опрос)

Ожидаемые результаты:

Знает:

- обучающийся знает научную терминологию, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

Умеет:

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь; проводить расчеты сырья в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания, проводить технологические процессы при приготовлении полуфабрикатов и готовой продукции

Владеет:

- основными профессиональными навыками организации и контроля процессов производства продукции

Критерии оценки:

- 1) активное участие на лабораторном занятии
- 2) самостоятельность ответов;
- 3) свободное владение материалом;
- 4) твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы при работе на лабораторных занятиях

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в обсуждении вопросов лабораторного занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы при выполнении лабораторной работы

0,5 - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

Оценивание подготовки обучающимся рефератов

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;
- способность саморазвития;
- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме реферата;
- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Пороги оценок:

2 балла - работа отвечает всем критериям оценки

1 балл – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

0 - если работа соответствует менее трем критериям.

Оценивание участия обучающихся в игре «Брейн-ринг»

Ожидаемые результаты:

- способность эффективно работать в команде;

- полнота знаний теоретического контролируемого материала.

Критерий оценки:

1) владение терминологией;

2) демонстрация владения учебным материалом по теме,

3) умение работать в группе;

4) доказательность личной позиции

Пороги оценок:

3 балла соответствует высокому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре «Брейн-ринг»; аргументировано и убедительно высказывает свою позицию; показывает навыки креативного мышления и логику умозаключений, ответил на все вопросы верно

2 балла соответствует продвинутому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре; показывает оригинальное мышление при доказательстве своей позиции, владеет терминологией, но не достаточно умеет работать в группе

1 балл соответствует пороговому уровню, выставляется студенту, если он принял участие в игре; показывает недостаточный уровень знаний лекционного материала и внешних источников; проявил слабую активность в игре.

Менее 1 балла (0,5 и 0) выставляется, если студент не разбирается в терминологии по теме или устранился от участия в игре.

Оценивание результатов решения задач

Ожидаемые результаты:

Знает:

умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

-способность саморазвития;

-умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

Умеет:

- логически мыслить, применять знания для решения задач по профессиональной деятельности,

- правильно использовать специальные термины и понятия;

- обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Критерии оценки:

1) соответствие правильным ответам;

2) наличие навыков самостоятельной работы;

3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

Пороги оценок:

9-10 баллов соответствует высокому уровню, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Задача оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

7-8 баллов соответствует продвинутому уровню, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

5-6 баллов соответствует пороговому уровню, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

Менее 5 баллов соответствует низкому уровню, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

0 баллов соответствует низкому уровню, решение выполнено не верно.

Оценка результатов тестирования

Ожидаемые результаты:

Знает:

- основополагающие понятия и категории, терминологию;

Умеет:

- логически мыслить, применять знания при ответах на поставленный вопрос;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

Критерии оценки:

1) соответствие правильным ответам;

2) наличие навыков самостоятельной работы;

3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций.

Пороги оценок:

Тестовые задания комплектуются из 20 вопросов, общая сумма возможных баллов соответствует 10-ти. Каждый правильный ответ означает присвоение 0,25 балла.

Общая сумма баллов соответствует оценке результатов тестирования.

9-10 баллов соответствует высокому уровню, тест выполнен в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Тест оформлен аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

7-8 баллов соответствует продвинутому уровню, тест выполнен самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы не более 30%.

5-6 баллов соответствует пороговому уровню, тест выполнен с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при выполнении тестовых заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы не превышающие 50%.

Менее 5 баллов соответствует низкому уровню, тест выполнен с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы более 50%.

Преподаватель



И.И. Шигапов