

**Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»**

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ  
РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Направления подготовки 19.03.04 – Технология продукции и  
организация общественного питания**

(академический бакалавриат)

**Профиль подготовки «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 и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, 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	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>Знать: - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; - способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	5-7 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, экзамен
		<p>Уметь: - осуществлять контроль выполнения</p>	5-7 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач,

		<p>работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации; 5-7 лекции и практические занятия защита курсовой работы - производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания</p>			<p>круглый стол, , экзамен</p>
		<p>Владеть: - специальной терминологией в области качества; - навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ;</p>	5-7 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, , экзамен
ПК - 4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного</p>	<p>Знать: - особенности технологического процесса производства ресторанной продукции - основные способы и приемы обработки продуктов; - классификацию</p>	5-7 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, , экзамен

<p>технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>групп блюд ресторанной кухни ; - особенности и требования к декорированию блюд и этику потребления</p>			
	<p>Уметь:</p> <p>разрабатывать новые виды ресторанной продукции</p>	<p>5-7 семестр</p>	<p>Лекционные и практические занятия</p>	<p>Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, , экзамен</p>
	<p>Владеть:</p> <p>- техникой кулинарного декора блюд; -навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями</p>	<p>5-7 семестр</p>		

**Компетенция ПК - 1** также формируется в ходе освоения дисциплины – Физико-механические свойства пищевых продуктов, Технология приготовления и оформления ресторанной продукции, Контроль качества производства кулинарной продукции, 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 алкогольной продукции, Барное дело, Производственная практика по ППНиОПД, Преддипломная, Государственная итоговая аттестация.

**Компетенция ПК-4** рассматривается также при изучении таких дисциплин, как: Экология в общественном питании; Технология продукции общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Физиология питания; Технология приготовления и оформления ресторанной продукции; Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции; Технология мучных изделий; Технология кондитерских изделий; Технология продуктов детского и функционального питания; Технология продуктов диетического питания, Технологическая практика, Государственная итоговая аттестация

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

### 2.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля	Вопросы по темам
2	Собеседование	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.	Задания для практических занятий. Вопросы для самостоятельного изучения.  Вопросы по темам/разделам дисциплины.
3	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Индивидуальное задание (задача)	Средство контроля, регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект задач
5	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

## 2.2.Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1.	Разделы, темы дисциплины	ПК-1,ПК-4	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен
2.	Раздел 1. Введение. Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса..	ПК-1,ПК-4	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен
3.	Раздел 2.Основные технологические принципы производства ресторанной продукции. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	ПК-1,ПК-4	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен
4.	Раздел 3.Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	ПК-1,ПК-4	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен
5.	Раздел 4.Пряности, приправы, специи и ароматизаторы .Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	ПК-1,ПК-4	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен
6.	Раздел 5.Холодные блюда и закуски. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	ПК-1,ПК-4	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен

7.	Раздел 6. Вторые горячие блюда Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен
8.	Раздел 7. Сладкие блюда Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен
9.	Раздел 8. Напитки. Холодные и смешанные напитки. Горячие, алкогольные, пиво.	устный опрос, тестирование, коллоквиум, реферат, доклад, круглый стол, решение задач, практическая работа, экзамен

\* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

\*\* В графу наименование оценочного средства в обязательном порядке входит способ осуществления оценки компетенции (части контролируемой компетенции) (устно, письменно, компьютерные технологии и др.).



### 2.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
		<b>Неудовлетворительно</b>	<b>удовлетворительно</b>	<b>Хорошо</b>	<b>Отлично</b>
<b>ПК-1</b>	<b>Знает:</b> 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	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 знает научную терминологию, методы и приемы анализа проблем, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.

<b>ПК-4</b>	- особенности технологического процесса производства ресторанной продукции - основные способы и приемы обработки продуктов; - классификацию групп блюд ресторанной кухни;				
<b>ПК-1</b>	<b>Умеет</b> 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	Обучающийся не способен самостоятельно разработать новые виды ресторанной продукции	В целом успешное, но возникают вопросы во время принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Обучающийся самостоятельно выполняет практическую работу, способен применять технологические приемы обработки сырья при приготовлении блюд, однако требует подсказки преподавателя при разработке новых блюд	Обучающийся самостоятельно выполняет практическую работу, умеет применять и совершенствовать технологические приемы обработки сырья при приготовлении блюд
<b>ПК-4</b>	разрабатывать новые виды ресторанной продукции				
<b>ПК-1</b>	<b>Владеет</b> специальной терминологией в области качества;	Обучающийся не владеет методами разработки мероприятия по	В целом успешное, но не системное владение технологиями:	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или	Успешное и системное владение способностью осуществлять:

	<p>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</p>	<p>совершенствованию и определяет 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; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>мероприятия по совершенствованию и определяет 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; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>	<p>сопровождающееся отдельными ошибками владение способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию и определяет 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.</p>	<p>способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производств продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>
<b>ПК-4</b>	<p>техникой кулинарного декора блюд</p>	<p>и технологий с учетом экологических последствий их применения; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>	<p>технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p>	<p>технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</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 Входной контроль**

1. Физиологические функции углеводов. Классификация, источники, участие в обмене веществ.
2. Потребность организма в углеводах. Влияние избытка и недостатка.
3. Физиологическая роль воды. Водный баланс, водно-солевой обмен
4. Классификация белков. Влияние избытка и недостатка
5. Схема превращения липидов и углеводов в пищеварительном тракте
6. Спиртовое и молочнокислое брожение углеводов
7. Обмен минеральных солей в организме и его регуляция
8. Взаимосвязь обмена веществ в организме
9. Определение услуги. Виды услуг
10. Знаки соответствия, используемые в различных системах сертификации РФ
11. Категории стандартов
12. Государственный метрологический контроль и надзор
13. Требования к предприятиям ОП для туристов: соответствие предприятий ОП категории средства размещения
14. Основные элементы обслуживания: встреча гостей и размещение их в зале; предложение меню и карты вин, аперитива; прием заказа и рекомендации по выбору блюд и напитков; передача заказа на производство; дополнительная сервировка стола по заказу; подача напитков, закусок, блюд; расчет
15. Основные способы подачи блюд: французский, русский, английский и американский

#### **3.2 Вопросы коллоквиумов**

1. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?

2. В чем суть методики гарнирования блюд?
3. Дать определение ресторана как типа предприятия питания.
4. Дать определение рецептуре блюда. Что она включает? Как ею пользуются?
5. Дать определение сырья, полуфабриката, готовой кулинарной продукции.
6. Дать определение холодной и тепловой обработке продуктов.
7. Дать определения и характеристику следующим кулинарным понятиям: припускание, пассерование, панирование, брезирование, куттерирование, отбивание, лезон, кляр, «защипывание», бланширование, фламбирование.
8. Имеют ли внутреннюю классификацию определенные группы блюд? По какому признаку их классифицируют?
9. Как влияет вид и способ обработки продуктов на качество готовых блюд?
10. Как приготовить кокот, кокиль, жульен? Что определило название данных блюд?
11. Какие блюда относятся к блюдам ресторанной кухни? Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
12. Какие группы блюд выделяют в общем ассортименте блюд ресторанной кухни?
13. Какие основные виды пищевых продуктов используются в ресторане?
14. Какие требования предъявляются к нарезке мясных гастрономических продуктов при оформлении холодных блюд?
15. Какова последовательность технологических операций при фаршировании рыбы методом «щуки», «судака», «кругляшами»?
16. Какое место занимают горячие закуски в меню ресторанов?
17. Какую нормативно-технологическую литературу используют в ресторанном бизнесе?
18. Какую роль играет дисциплина «технология ресторанной продукции» в формировании специалиста ресторанного сервиса?
19. Можно ли отличить по дизайну блюдо ресторанной кухни от блюд других предприятий питания?
20. Перечислить способы приготовления заливных блюд.
21. Перечислить способы холодной и тепловой обработки продуктов и дать их краткую характеристику.

22. По какому признаку классифицируются холодные блюда и закуски?
23. Сформулировать принципы сохранения пищевой ценности продуктов и блюд при кулинарной обработке.
24. Чем отличается горячая закуска от второго горячего блюда?
25. Чем отличается холодное блюдо от закуски?
26. Чем отличаются бутерброды ассорти от сэндвичей и канапе?
27. Чем отличаются между собой пряности, приправы, специи и ароматизаторы? Какова их роль в формировании вкуса блюд?
28. Что называют «банкетными» закусками?
29. Что называют: фирменными, заказными, дежурными, порционными и деликатесными блюдами?
30. Что представляет собой технологическая карта на производство блюда? Как ею пользоваться?
31. Что такое «технологическая схема» производства блюд?
32. В чем особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
33. Воспроизвести технологическую схему производства солянки сборной мясной.
34. Из каких продуктов можно приготовить пюреобразный суп?
35. К каким блюдам ресторанной кухни рекомендуют соусы майонез, польский, сухарный, голландский?
36. К какой группе соусов относится майонез?
37. Как используется птица и дичь в ресторанной кухне?
38. Как классифицируются супы: по жидкой основе; по температуре подачи?
39. Как сочетаются по вкусу блюда из натурального и натурально-рубленого мяса с различными соусами?
40. Какие виды соусов выделяют в зависимости от жидкой основы?
41. Какие гарниры можно предложить к прозрачному супу?
42. Какие известные блюда европейской ресторанной кухни можно приготовить из вырезки говядины?
43. Какие крупнокусковые полуфабрикаты при разделки говядины могут быть

рекомендованы для производства натурально-рубленых и котлетных масс?

44. Какие супы называются заправочными? Почему? Перечислить группы заправочных супов?

45. Какова роль холодных и сладких супов в ресторанном сервисе?

46. Каково кулинарное назначение молочных и сметанных соусов?

47. Каковы условия хранения соуса майонез?

48. Какой соус называют основным? Какой – производным?

49. Какой суп называют прозрачным? Почему?

50. На чем основан выбор способа тепловой обработки мяса при производстве блюд из крупнокусковых полуфабрикатов говядины, баранины, свинины?

51. Назвать части туши говядины, баранины, свинины для производства блюд, жаренных натуральным куском?

52. Особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом.

53. Отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.

54. Отличительные особенности технологии борщей. Сформулировать требования к качеству.

55. Отличительные особенности технологии щей. Перечислить наиболее популярные наименования.

56. Перечислить блюда из мяса, наиболее известные в группе вторых горячих блюд.

57. Перечислить известные масляные смеси. Восстановить технологическую схему производства масла зеленого, сырного.

58. Перечислить основные принципы подбора соусов к блюдам.

59. Перечислить соусы с загустителями. Каковы технологические рекомендации к их употреблению?

60. Почему рассольник носит такое название? Перечислить компоненты супа и отличительные особенности технологии.

61. Составить технологическую схему приготовления блюда из рыбы жареной во фритюре (чистое филе).
62. Как используются в ресторанной кухне деликатесы из морепродуктов – крабы, омары, лобстеры, креветки, устрицы?
63. Как классифицируются сладкие блюда?
64. Какие соусы и приправы можно рекомендовать к деликатесным морепродуктам?
65. Какое сладкое блюдо носит название «самбук». Чем отличается его приготовление от мусса?
66. Классический дизайн вторых горячих рыбных блюд. Теория совместимости продуктов, основа композиции, цвет и объем блюд.
67. Кулинарная характеристика кремов как деликатесных сладких блюд.
68. Перечислить мучные кулинарные изделия, входящие в реестр ресторанной кухни.
69. Перечислить наиболее известные блюда из рыбы в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.
70. Перечислить сладкие блюда, входящие в группу горячих.
71. Сравнить технологические схемы производства желе и мусса.
72. Чем отличаются запеканка и пудинг, приготовленные из одного вида продукта?
73. Составить технологическую карту на производство 100 порций бефстроганов, используя сборник рецептур блюд

### **3.3 Вопросы итоговой аттестации – экзамену**

1. Принципы организации предприятий общественного питания.
2. Организация работы горячего цеха.
3. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей: сервировка стола, общие правила.
4. Основные принципы организации столовой при промышленном предприятии.



- 5.Сервировка стола в ресторане: виды, характеристика.
- 6.Организация работы холодного цеха.
- 7.Основные принципы организации работы школьной базовой столовой.
- 8.Организация работы кондитерского цеха.
- 9.Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.
- 10.Организация работы цеха холодной доработки полуфабрикатов.
- 11.Организация работы пивного бара.
- 12.Методы организации труда официантов.
- 13.Классификационные признаки предприятий общественного питания.
- 14.Меню: понятие, виды, характеристика.
- 15.Классификация баров.
- 16.Способы подачи закусок и блюд.
- 17.Особенности организации заготовочных предприятий.
- 18.Особенности обслуживания банкет – фуршета.
- 19.Организация производства полуфабрикатов из мяса.
- 20.Карта вин: понятие, структура, содержание.
- 21.Особенности обслуживания приема – коктейля.
- 22.Кейтеринг: понятие, виды, характеристика.
- 23.Организация работы мучного цеха.
- 24.Особенности обслуживания банкет – чая.
- 25.Специальные формы обслуживания посетителей.
- 26.Основные принципы составления кофейного меню.
- 27.Классификация и характеристика столовых.
- 28.Основные принципы организации барной стойки.
- 29.Формула возвратного бизнеса в ресторане.
- 30.Оперативное планирование на предприятиях общественного питания.
- 31.Организация работы овощного цеха.
- 32.Основные правила подачи вин.

33. Нормативная и технологическая документация в предприятиях общественного питания.
34. Договор на поставку: структура и содержание.
35. Централизованные и децентрализованные поставки. Основные принципы организации.
36. Организация обслуживания потребителей на транспорте.
37. Особенности организации диетического питания.
38. Состав и характеристика торговых помещений.
39. Формы самообслуживания на предприятиях общественного питания.
40. Классификация и характеристика ресторанов.
41. Прейскуранты: виды, структура и содержание.
42. Организация производства полуфабрикатов из рыбы.
43. Методы изучения рабочего времени.
44. Права и обязанности метрдотеля.
45. Особенности работы детского кафе.
46. Права и обязанности инженера.
47. Классификация и характеристика баров.
48. Виды и характеристика посуды.
49. Понятия: тип, класс предприятия, услуга.
50. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
51. Права и обязанности зав. производством.
52. Кафе – кондитерская: ассортимент, концепция, формы обслуживания.
53. Принципы организации и особенности работы пиццерии.
54. Организация работы вспомогательного производства. 55. Сырная тарелка, сырная тележка. Принципы оформления.
56. Формы расчета с посетителями.
57. Банкет с полным обслуживанием официантами.
58. Производственная структура предприятия общественного питания, работающего на сырье.

- 59.Карта вин: структура, содержание.
- 60.Реклама и сбыт в общественном питании.
- 61.Права и обязанности директора предприятия общественного питания.
- 62.Общие требования к производственным помещениям.
- 63.Линии раздачи пищи при непрерывном потоке потребителей.
- 64.Линии раздачи пищи с накопителями.
- 65.Принципы организации раздаточной в ресторане.
- 66.Организация работы кулинарного цеха.
- 67.Технология обслуживания посетителей в ресторане.
- 68.Права и обязанности сомелье.
- 69.Пропускная способность предприятий общественного питания; факторы, ее формирующие.
- 70.Накопительная ведомость: назначение, структура.
- 71.Организация питания и обслуживания школьников.
- 72.Основные принципы рационального питания.
- 73.Преимущества использования в общественном питании пароконвектоматов и гастроекостей.
- 74.Структура вывески предприятия.
- 75.Функции контролирующих организаций.
- 76.Культура обслуживания в предприятиях общественного питания; факторы, ее формирующие.
- 77.Элементы ресторанного мерчендайзинга.
- 78.Требования, предъявляемые к производственному персоналу.
- 79.Особенности работы предприятий fast food.
- 80.Классификация видов раздач в общественном питании.
- 81.Производственная структура предприятия общественного питания: понятие, виды.
- 82.Типы производств, применяемых в общественном питании.
- 83.Принципы построения коктейлей.
- 84.Виды базис поставок и их характеристика.

85. Структура и содержание удостоверения качества.
86. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд
87. Организация работы магазина кулинария.
88. Формы организации производства в общественном питании: концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование.
89. Порядок записи блюд в бланке меню.
90. Организация обслуживания иностранных туристов.
91. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.
92. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
93. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок
94. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка.
95. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты).
96. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов.
97. Влияние обработки на качество готовой продукции.
98. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
99. Нормативно правовые акты РФ, регулирующие деятельность ресторанов
100. Методика оценки качества ресторанных блюд
101. Операционный контроль в ресторане
102. Организация входного контроля качества сырья
103. Разработать технико-технологическую карту на блюдо (по выбору преподавателя)
104. Технология приготовления супов

105. Технология приготовления соусов

106. Технология приготовления мясных блюд на горячем камне

### **3.4 Вопросы и задания для подготовки к практическим занятиям**

1. Практическое занятие. Технология приготовления супов и соусов

Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления

Цель работы: Научиться приготовлению, оформлению и отпуску, хранению супов заправочных. Организации рабочего места для приготовления. Правилам техники безопасности, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд, работе с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени. Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении и отпуске.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Цвет борща бледно-розовый. Укажите причины и пути устранения отмеченного недостатка.
2. Обнаружено сильное помутнение бульона в процессе варки. Укажите причины. Ваши действия?
3. Допустил ли повар ошибку, заложив в бульон сначала тушеную квашенную капусту, затем картофель?
4. Обнаружено сильное побурение щей зеленых. В чем причина?
5. Укажите причины и пути устранения следующих недостатков готового супа-пюре: отслоение масла на поверхности блюда, наличие части свернувшегося белка.
6. Жидкая основа рассольника «Ленинградского» имеет синеватый оттенок и слизистую консистенцию. В чем причина?
7. Допустил ли повар ошибку, посолив мясокостный бульон в начале варки?
8. Если отсутствует полный набор овощей, необходимый для приготовления супов, как должен поступить заведующий производством?

#### **Практические задания**

1. Составить технологические карты на блюда.
2. Бригадиру выписать требование-накладную
3. Определить последовательность операций при изготовлении блюд
4. Ответить на вопросы для самопроверки

## 5. Оформить отчет о практической работе

2. Практическое занятие: Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления

Цель работы: Научиться приготовлению, оформлению и отпуску, хранению супов заправочных. Организации рабочего места для приготовления. Правилам техники безопасности, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд, работе с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени. Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении и отпуска.

Контрольные вопросы:

1. На производство поступила рыба массой 2–3 кг. Какие способы разделки можно применить?
2. При получении полуфабриката филе без кожи и костей из горбуши количество отходов превышает нормативы. В чем причина?
3. Какими технологическими приемами можно обеспечить лучшее связывание рыбной котлетной массы?
4. Допущена ли ошибка, если повар приготовил рыбную котлетную массу с 30 % хлеба от массы рыбы?
5. Допустил ли повар ошибку, если полуфабрикат для жарки во фритюре запанировал в муке?
6. Технологический цикл производства кулинарной продукции предприятий общественного питания. Основные стадии технологического цикла.
7. Технологические принципы производства кулинарной продукции общественного питания: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, принцип рационального использования сырья и отходов.
8. Качество кулинарной продукции. Безопасность. Контроль качества.
9. Характеристика механических способов кулинарной обработки продуктов.
10. Характеристика гидромеханических способов кулинарной обработки продуктов.
11. Каким видам тепловой кулинарной обработки подвергают сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь и кролика?

12. Какие полуфабрикаты вырабатывают из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика?
13. Приведите режимы варки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.
14. Приведите режимы припускания сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
15. Укажите, какие виды полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика подвергают жарке, тушению и запеканию.
16. Каковы технологические режимы тепловой кулинарной обработки?

#### Практические задания

1. Составить технологические карты на блюда:
2. Бригадиру выписать требование-накладную
3. Определить последовательность операций при изготовлении блюд
4. Ответить на вопросы для самопроверки
5. Оформить отчет о практической работе

3. Практическое занятие. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления

Цель работы: Научиться приготовлению, оформлению и отпуску, хранению супов заправочных. Организации рабочего места для приготовления. Правилам техники безопасности, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд, работе с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени. Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении и отпуске

Контрольные вопросы:

1. Характеристика химических и массообменных способов кулинарной обработки продуктов.
2. Способы тепловой обработки.
3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: диффузия, осмос, набухание
4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания:

адгезия, термомассоперенос.

5. Изменение технологических свойств белков (гидратация, дегитратация) при кулинарной обработке.

Практические задания

1. Составить технологические карты на блюда:
2. Бригадиру выписать требование-накладную
3. Определить последовательность операций при изготовлении блюд
4. Ответить на вопросы для самопроверки
5. Оформить отчет о практической работе
6. Провести органолептический анализ блюд, данные свести в таблицу

Наименование блюд	Внешний вид	цвет	Запах	Вкус

#### ***4. Практическое занятие. Технология приготовления сладких блюд.***

##### ***Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления***

Цель работы: Научиться приготовлению, оформлению и отпуску, хранению супов заправочных. Организации рабочего места для приготовления. Правилам техники безопасности, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд, работе с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени. Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении и отпуска.

Контрольные вопросы:

1. Изменение технологических свойств жиров в процессе варки продуктов.
2. . Изменение технологических свойств жиров при жарке основным способом и во фритюре.
3. . Изменение технологических свойств простых сахаров. Влияние изменений на качество кулинарной продукции.
4. . Строение крахмального зерна. Изменение технологических свойств крахмала. Влияние изменений на качество кулинарной продукции.
5. Механическая обработка клубнеплодов, корнеплодов и капустных овощей.

Требования к качеству, условия и сроки хранения.



6. . Характеристика рыбного сырья. Механическая обработка рыбы с костным скелетом. Размораживание, вымачивание.

Практические задания

1. Составить технологические карты на блюда:
2. Бригадиру выписать требование-накладную
3. Определить последовательность операций при изготовлении блюд
4. Ответить на вопросы для самопроверки
5. Оформить отчет о практической работе

***5.Практическое занятие. Технология приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления***

Цель работы: Приобрести практические навыки по приготовлению смешанных напитков. Приобрести практические навыки по оформлению и отпуску коктейлей.

Приобрести практические навыки по приготовлению коктейлей слоистых и крастов.

Контрольные вопросы:

1. Из каких компонентов можно приготовить фруктовые коктейли?
2. Особенности приготовления флиппов?
3. Особенности подачи фруктовых коктейлей?
4. Как приготовить сироп для коктейлей?
5. Каково назначение топпингов?
6. Технология приготовления крушона?
7. Особенности приготовления айс-кремов?
8. По каким признакам классифицируются напитки?
9. Какая посуда используется для приготовления коктейлей?
10. Перечислите основные правила приготовления напитков.
11. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
12. Что означает в переводе слово «коктейль» и почему был так назван напиток?
13. Охарактеризуйте слоистые коктейли.
14. От чего зависит тяжесть напитка?

15. В каком порядке наливают ингредиенты?
16. Какую посуду применяют для подачи слоистых коктейлей?
17. Назовите отличительные особенности крастов.
18. Как происходит смешивание ингредиентов крастов?
19. Какие украшения используют для данных коктейлей?

### ***Практические задания***

Подготовить инструкционные и технологические карты на изготавливаемые коктейли.

Рецептуры коктейлей

#### **Слоистые коктейли**

##### **«Акварель»**

сироп лимонный – 30 г, экстракт гранатовый – 20 г, сметана – 70 г

1. Налить сироп по лезвию ножа.
2. Влить экстракт.
3. Взбить сметану с сахарной пудрой.
4. Положить сверху напиток.
5. Подать.

##### **«Венец»**

сироп брусничный – 30г, сироп яблочный – 30 г, сок лимонный – 30 г, минеральная вода- 40г.

##### **«Весенний»**

Сироп яблочный – 30г, экстракт гранатовый – 20г, сок мандариновый – 30г, напиток «Тархун» – 40г.

##### **«Нежный»**

Сироп малиновый – 30г, желток – 1шт., сок лимонный – 30г.

##### **«Игривый»**

Сироп апельсиновый – 30г, сироп клюквенный – 30г, сок лимонный – 30 г, минеральная вода – 40г.

Красты

### **«Айсберг»**

Сок березовый – 50 г, сок яблочный – 20г, сироп лимонный – 30г.

### **«Наледь»**

Сок яблочный – 50 г, сироп сахарный – 30 г, сметана взбитая – 20г.

### **«Прометей»**

Сок апельсиновый – 50 г, сок лимонный – 10г, сок мандариновый – 80 г.

### **«Эстафета»**

Экстракт гранатовый – 10г, сироп лимонный – 10г, сок мандариновый - 60г

## ***6. Практическое занятие Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни***

Цель работы: классификацию и характеристику группового ассортимента блюд ресторанной кухни

Задачи: изучить Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни.

Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации. Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология видов подачи: plate service; silver service; family service.

Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции. Тематическое и образное содержание кулинарных изделий. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне

Контрольные вопросы

1. Дать определение, что такое: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо.
2. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд.

Практические задания

1. Составить схему классификации ассортимента блюд
2. Заполните таблицу;

Технология видов подачи:		
plate service	silver service.	family service

### ***7. Практическое занятие. Классификация и характеристика бутербродов***

Цель работы: Приобрести практические навыки по приготовлению бутербродов - открытых (простые, закусочные, ассорти) и закрытых (сандвичи).

Контрольные вопросы:

1. Как готовят открытые бутерброды.
2. Открытые бутерброды ассорти готовят из ...
3. Открытые бутерброды закусочные (канапе) подают при обслуживании за фуршетными столами ....
4. Как используют набор для фигурной нарезки овощей и оформления банкетных

Блюда

5. Как готовят закрытые бутерброды (сандвичи)

Практические задания

1. Составить технологические карты на блюда:
2. Бригадиру выписать требование-накладную
3. Определить последовательность операций при изготовлении блюд
4. Ответить на вопросы для самопроверки
5. Оформить отчет о практической работе

### ***8. Практическое занятие Приготовление пюреобразных, молочных, сладких супов***

Цель работы: приготовить: суп-пюре из курицы с гренками, суп-лапшу домашнюю с курицей, суп молочный с овощами, суп из сухофруктов' с рисом.

Задачи: Определить: потери при тепловой обработке курицы и выход готовых блюд :суп-пюре из птицы ,суп-лапша домашняя, суп молочный с овощами,суп из смеси сухофруктов

Сварить рис; пассеровать муку; сварить белый соус для супа-пюре, отделить мякоть вареной курицы, измельчить; поставить варить овощи для молочного супа, суп из сухофруктов и домашней лапши; протертую курицу развести белым соусом, довести до кипения; приготовить льезон; вскипятить молоко для супа молочного; заправить все супы по вкусу; подготовить посуду для отпуски супов.

Контрольные вопросы:

1. Расскажите правила варки овощей, круп, мясных продуктов для супов-пюре и супов-кремов.
2. Объясните отличительные особенности приготовления супов-пюре и супов-кремов.
3. Расскажите, как подготавливают печень для супа-пюре из печени.
4. Почему для приготовления супа-пюре из помидоров в качестве жидкой основы используют молочный соус; какую роль в данном случае играет крахмал муки?
5. Объясните, почему для супов-пюре и супов-кремов рекомендуется готовить белую мучную пассеровку без сливочного масла (сухую).
6. Объясните, как обеспечить устойчивость суспензии при изготовлении супов-пюре.
7. Расскажите, как готовят льезоны, какой температурный режим приготовления и введения льезонов в супы-пюре.
8. В чем заключаются особенности приготовления супов-пюре из мясных продуктов?
9. Назовите температуру подачи супов-пюре и супов-кремов.
10. Расскажите правила варки молочного супа с овощами.
11. Как подготовить сухофрукты для варки супа?

Практическое задание

1. Составить технологические карты на капусту отварную, соус сухарный, рагу из овощей, котлеты морковные, соус сметанный, рулет или запеканку картофельную, соус грибной.
2. Выписать требование-накладную.
9. Практическое занятие Технология приготовления сладких блюд.

Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления

Цель работы получить практические навыки в технологии приготовления

ресторанных сладких блюд:

- макарены шоколадные;
- малиновый сорбет;
- меренге с корицей и фундуком
- панакота;
- тирамиссу классический.

Контрольные вопросы

1. Классификация и ассортимент сладких блюд ресторана.
2. Десерты и полуфабрикаты из желирующих продуктов.
3. Десерты приготовленные на основе фруктов и ягод.
4. Особенности подачи десертов в ресторане.
5. Современные технологии в приготовлении десертов.

Практические задания - приготовить и определить органолептические показатели готовых блюд:

- макарены шоколадные;
- малиновый сорбет;
- меренге с корицей и фундуком;
- панакота;
- тирамиссу классический.

### ***10. Практическое занятие: Основные технологические принципы производства ресторанной продукции***

Цель работы: изучить особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке

продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка.

Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. Сборник рецептов; структура, состав, содержание

Контрольные вопросы

1. Международная терминология профессионального кулинарного языка
2. Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции.
3. Сборник рецептов; структура, состав, содержание

*Практические задания*

1. Изучить материал по теме
2. Составить схему обработки овощей
3. составить схему обработки рыбы
4. Составить схему обработки мяса
5. Составить таблицу «Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне»

### **3.5 Темы курсовых работ**

1. Технология приготовления и оформления заправочных супов
2. Технология приготовления и оформления холодных супов на квасе
3. Технология приготовления и оформления солянок на рыбном бульоне
4. Технология приготовления и способы оформления горячих фаршированных блюд
5. Технология приготовления и оформления сладких супов
6. Технология приготовления и оформления супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми
7. Технология приготовления и оформления протертых супов
8. Технология приготовления и способы подачи грибных соусов с мукой
9. Технология приготовления и способы подачи мясных соусов с мукой
10. Технология приготовления и способы подачи соусов без муки на сливочной основе
11. Технология приготовления и способы подачи дип-соусов для фондю

12. Технология приготовления и способы подачи грибных соусов
13. Технология приготовления и способы подачи молочных соусов
14. Технология приготовления, оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя
15. Технология приготовления и оформления блюд из тушеных овощей
16. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из припущенных овощей
17. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из жареных овощей
18. Технология приготовления и оформления блюд из вареных овощей
19. Способы подачи блюд из рыбы с использованием технологии приготовления в вакууме
20. Технология приготовления и оформления блюд из жареной рыбы
21. Технология приготовления и оформления блюд припущенной рыбы
22. Технология приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы
23. Технология приготовления и оформления блюд из запеченной рыбы
24. Технология приготовления и оформления блюд из нерыбных продуктов
25. Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов
26. Дизайн блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне
27. Технология приготовления и оформления блюд из мяса порционными и мелкими кусками (бифштекс, антрекот, эскалоп)
28. Технология приготовления и способы подачи блюд из рубленого мяса (котлеты, биточки, шницели, тефтели)
29. Технология приготовления и способы подачи блюд из мяса диких животных
30. Технология приготовления и способы подачи блюд из отварной и припущенной птицы
31. Разработка ассортимента и дизайн горячих блюд вегетарианской кухни
32. Технология приготовления и ресторанный дизайн открытых бутербродов



33. Сравнительная характеристика технологии роллов из мясного и рыбного сырья  
Технология приготовления и ресторанный дизайн закусочных бутербродов  
(канапе)
34. Технология приготовления и способы подачи закусок из нерыбных продуктов  
(морская капуста, устрицы, кальмары)
35. Технология приготовления и способы подачи паштетов
36. Технология приготовления и оформления заливных блюд
37. Особенности технологии приготовления овощей на открытом огне
38. Технология приготовления и оформления сладких блюд в сиропе
39. Технология приготовления и оформления железированных сладких блюд
40. Технология приготовления и оформления горячих сладких блюд
41. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков
42. Технология приготовления и способы подачи холодных безалкогольных напитков
43. Технология приготовления и оформления овощных салатов
44. Технология приготовления и оформления мясных салатов
45. Технология приготовления и дизайн блюд пониженной калорийности
46. Технология приготовления и оформления теплых салатов
47. Технология приготовления и способы подачи кофейных напитков
48. Технология приготовления и дизайн блюд из зайца
49. Технология приготовления блюд из пищевых отходов рыбы
50. Технология приготовления, дизайн и особенности подачи блюд быстрого питания

### **3.6 Тематика рефератов и докладов**

1. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
2. Теория и технология кулинарного декора блюд.
3. Кулинарное использование новых видов сырья.
4. Стил «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.

5. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.
6. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
7. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне.
8. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанной кухне.
9. Технология напитков. Вариации сервировки.
10. Горячие закуски как визитная карточка ресторанного меню.
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 рецептур.
18. Принципы и методы гарнирования блюд в отечественной и зарубежной кулинарной практике.
19. Суп – как основное обеденное блюдо ресторанной кухни.
20. Знаменитые супы европейской кухни.
21. Технология приготовления десертов из фруктов.
22. Технология приготовления десертов из мягкого сыра и творога.
23. Русские национальные горячие напитки.
24. Использование морепродуктов в ресторанных кухнях мира.
25. Принципы подбора вин к различным блюдам. Сочетание вина с блюдом.
26. Этические нормы и правила потребления различных блюд.
27. Характеристика ресторанных блюд из яиц и творога.
28. Национальные русские напитки.

29. Блюда французской кухни в ресторанном сервисе.
30. Блюда итальянской кухни в ресторанном сервисе.
31. Блюда немецкой кухни в ресторанном сервисе.
32. Блюда английской кухни в ресторанном сервисе.
33. Блюда русской национальной кухни в ресторанном сервисе.
34. Блюда Закавказья в ресторанном сервисе.

### **3.7 Тематика самостоятельной работы**

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.
15. Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?
16. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
17. Перечислите группы кулинарных блюд.

18. В чем отличие холодных блюд от закусок?
19. Каков порядок расположения холодных блюд и закусок в меню?
20. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
21. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?
22. В чем особенность приготовления и подачи «салата-коктейля»?
23. Назовите способы производства салатов, применяемые в кулинарной практике.
24. Охарактеризуйте банкетные закуски.
25. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?
26. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).
27. Назовите принципы классификации супов.
28. Дайте характеристику заправочным супам.
29. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
30. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.
31. Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.
32. В чем особенность производства суточных щей?
33. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников. В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
34. Дайте характеристику прозрачным супам.
35. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
36. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?
37. Составьте общую технологическую схему супа-пюре.
38. В чем заключается особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
39. Перечислите стабилизаторы консистенции пюреобразных супов.
40. Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.
41. Дайте определение понятий: пряности, приправы, специи и ароматизаторы.
42. Как классифицируются пряности, приправы, специи и ароматизаторы и

какова их роль в формировании вкуса блюд?

43. Какова роль соусов в формировании ассортимента и вкуса блюд?

44. Что такое: основные и производные соусы, классические и быстрые соусы?

45. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса красного основного.

46. Что представляет собой пассерование муки?

47. Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.

48. Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.

49. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса белого основного.

50. Охарактеризуйте молочные и сметанные соусы.

51. Охарактеризуйте масляные соусы. В чем особенности их производства и подачи?

52. Дайте рекомендации к производству и использованию маринада.

53. В чем особенность производства соуса майонез? Каковы условия его хранения?

54. Назовите основные принципы подбора соусов к блюдам.

55. Каковы требования к качеству соусов?

56. Классифицируйте и охарактеризуйте вторых горячие блюда.

57. Какие требования, предъявляются к декорированию блюд повседневной кухни и блюд банкетного исполнения?

58. Дайте характеристику мясу и мясопродуктам как пищевому сырью.

59. Обоснуйте выбор способа тепловой обработки мяса в зависимости от вида крупнокускового полуфабриката.

60. Назовите правила жарки мяса крупным и порционным куском.

61. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?

62. Каковы правила нарезки мяса после варки и обжаривания крупным куском?

63. Назовите известные блюда европейской ресторанной кухни, которые готовят

из вырезки говядины.

64. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.

65. Дайте характеристику следующим продуктам из мяса: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, шницель, ромштекс, гуляш, бефстроганов, рагу, плов, шашлык, котлета натуральная.

66. В чем отличия технологии приготовления натурально-рубленной и котлетной масс из мяса?

67. Перечислите блюда из натурально-рубленной массы.

68. Перечислите блюда из котлетной массы.

69. Как используют птицу и дичь в ресторанной кухне? Перечислите знаменитые блюда.

70. Какого кулинарного использования различного рыбного сырья?

71. В чем особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом?

72. На какие полуфабрикаты можно разделить рыбную тушку?

73. Назовите отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.

74. Каковы правила нарезки рыбы для варки, жарения?

75. Какие блюда готовят из рыбной котлетной массы?

76. Перечислите наиболее известные блюда в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.

77. Как используют в ресторанной кухне морепродукты: краб, креветка, устрица, трепанг, кукумария, кальмар?

78. Какие гарниры и соусы можно порекомендовать к рыбным блюдам?

79. Назовите формы нарезки овощей, используемые в ресторанной практике.

80. Назовите размеры следующих форм нарезки картофеля: ломтик, долька, брусочек, кубик крупный, средний, мелкий, соломка.

81. Охарактеризуйте крупяные кулинарные изделия, каковы требования к качеству?

82. Охарактеризуйте мучных кулинарные изделия.

83. Назовите знаменитые русские национальные мучные кулинарные изделия.

84. Охарактеризуйте блюда из бобовых и макаронных изделий.
85. Каковы правила приготовления и особенности подачи «пасты»?
86. Какова классификация сладких блюд?
87. Назовите порядок операций при изготовлении желе и мусса.
88. Каковы правила производства раствора желатина для сладких блюд?
89. Какую посуду и приборы используют при подаче к столу натуральных ягод и фруктов?
90. Воспроизведите технологическую схему производства самбука.
91. Воспроизведите технологическую схему сметанного крема.
92. Каковы требования к качеству замороженных сладких блюд?
93. Перечислите сладкие блюда, входящие в группу горячих.
94. В чем особенности производства и подачи пудинга и суфле?
95. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
96. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
97. Охарактеризуйте горячие напитки.
98. Назовите правила заваривания и подачи чая.
99. Назовите национальные способы подачи кофе.
100. Воспроизведите технологию приготовления какао и шоколада, каковы требования к качеству?
101. Перечислить яичные продукты, используемые в кулинарии.
102. Назовите категории яиц.
103. Перечислить способы тепловой обработки яиц.
104. Назвать время варки яиц «в мешочек», «всмятку», «в крутую»?
105. В чем разница между смешанным и фаршированным омлетом?
106. Почему не рекомендуется солить желток в глазунье?
107. Как подают натуральный творог?
108. Какие горячие блюда готовят из творога?

#### 4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.

**Критерии рейтинговых оценок по курсу «Технология приготовления и оформления  
ресторанной продукции»:**

<b>Экзаменационная оценка</b>	<b>Рейтинговая оценка успеваемости</b>
Отлично	80-100 баллов
Хорошо	60-79 баллов
Удовлетворительно	45-59 баллов
Неудовлетворительно	Менее 45 баллов

#### **ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА УСТНОГО ОТВЕТА ПРИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ЭКЗАМЕНЕ)**

*Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время*

*экзамена* определяется оценками по следующим критериям:

**Отлично (80-100 баллов)** ставится, если: содержание материала раскрыто полностью; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;

продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения

конкретными примерами, применять их в новой ситуации; продемонстрировано усвоение

ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; продемонстрирована способность творчески применять знание теории к

решению профессиональных задач; продемонстрировано знание современной учебной и

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

**Хорошо(60-79 баллов)** ставится, если: вопросы излагаются систематизированно и последовательно; продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; продемонстрировано усвоение основной литературы.

Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет

один из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие



содержание ответа; допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

**Удовлетворительно (45-59 баллов)** ставится, если: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; продемонстрировано усвоение основной литературы.

**Не удовлетворительно (менее 45 баллов)** ставится, если: не раскрыто основное содержание учебного материала; 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 ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ**

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

### ***Критерии оценки:***

активное участие в процессе практического занятия,

самостоятельность выполнения анализов,  
свободное владение материалом,  
полные и аргументированные ответы на вопросы,  
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной  
дополнительной литературы,  
полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

**Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

**0,5 баллов** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

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

- Оценивание подготовки обучающимся мастер-класса

Ожидаемые результаты:

- умение использовать теоретическую информацию в практических заданиях
- способность саморазвития;

***Критерии оценки мастер-класса:***

- 1) наличие логической структуры построения практического задания (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 мастер-класс;
- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;
- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов);

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

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 подготовки обучающимся эссе, докладов, 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 эссе, доклада, 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 подготовки обучающимся курсовой работы

**Ожидаемые результаты:**

- умение извлекать, систематизировать и грамотно использовать основную

(важную) информацию из заданных теоретических источников;

-способность саморазвития;

- умение производить расчеты норм и потерь сырья, основных технологических параметров процессов приготовления блюд;

- владение методикой отбора проб и проведения анализа качества сырья и готовых блюд

**Критерии оценки курсовой работы:**

- оформление курсовой работы;

- соблюдение сроков сдачи работы;

- грамотность структурирования работы;

- соответствие содержания заявленной теме;

- самостоятельность выполнения и творческий подход;

- наличие иллюстрирующего /расчетного материалы;

- использование современной литературы;

- сбалансированность разделов работы;

- правильная формулировка целей и задач исследования

- практическая значимость результатов работы;

- наличие элементов научного исследования

- доклад студента на защите.

***Пороги оценок:***

*80-90 баллов (отлично)* - оценивается работа студента, если он показывает

высокий уровень освоения материала в соответствии с требованиями ФГОС ВО, умеет

работать с литературой, нормативно-технической документацией, правильно решает

профессиональные задачи, овладел методикой контроля качества сырья и готовой

продукции на предприятиях питания. Работа оформлена в соответствии с установленными

требованиями, содержание соответствует заявленной теме, текст работы дополнен иллюстрирующим материалом, результаты работы имеют практическую значимость, соблюдены сроки сдачи работы.

*60-79 баллов (хорошо)* - студент показывает хороший уровень освоения материала, предусмотренного ФГОС ВО, при наличии единичных и несущественных недочетов в курсовой работе

*45 – 59 баллов (удовлетворительно)* - студент показывает достойный уровень усвоения материала, предусмотренного ФГОС ВО, но в работе обнаруживаются отдельные пробелы, не препятствующие написанию курсовой работы, недостаточно хорошо умеет работать со справочной литературой, не достаточно полно освоил методику расчета основных элементов при выполнении технологических операций приготовления блюд.

*Менее 45 баллов (неудовлетворительно)* - студент не владеет знаниями учебного материала, в курсовой работе допускает грубые ошибки, не умеет осуществлять расчет основных элементов при выполнении технологических операций приготовления блюд.

Предусматривается 10 баллов на защиту (на усмотрение кафедры)

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы или по решению преподавателя, доработки прежней темы и определяется новый срок для ее выполнения.

Студент, не представивший и не защитивший ее, считается имеющим академическую задолженность.

Оценивание работы обучающегося 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:**

- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

-способность к публичной коммуникации (ведения дискуссии на профессиональные темы)

**Владеет:**

- основными профессиональными навыками

Критерии оценки:

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

**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.

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 знания. Тест оформлен аккуратно, в наиболее оптимальной 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 самостоятельная подготовка, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствуют необходимых умений. Допущены неправильные ответы более 50%.

Преподаватель



И.И. Шигапов