

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:45:16

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТППиТ

_____ Е.Н.Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине **Технология продукции общественного питания**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Изучается в 6,7,8 семестрах

Предисловие

1. Назначение: фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Технология продукции общественного питания». Назначение фонда оценочных средств промежуточной аттестации заключается в получении бакалаврами итоговой оценки по дисциплине, определяемой по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.

2. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации разработан на основе рабочей программы дисциплины «Технология продукции общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО «СКФУ» протокол №___ от ____ 20___ г.

3. Разработчик(и) Холодова Екатерина Николаевна, зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, кан.техн.наук

4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, Протокол № ___ от ____ 20___ г.

5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, Протокол № ___ от ____ 20___ г.

6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель Семенова Е.А., декан ШКТГ, канд.техн.наук

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры ТППТ, канд.техн.наук

Щедрина Т.В., доцент кафедры ТППТ, канд.техн.наук.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология продукции общественного питания» соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине Технология продукции общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повышенный
6 семестр						
ПК-4, ПК-5,	1-18	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	38	35
7 семестр						
ПК-4 ПК-5,	19-36	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	36	25
	19-36	Текущий	Письменный	Тесты	142	
	19-36	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену	53	22
8 семестр						
ПК-4 ПК-5,	37-46	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	36	25
	37-46	Текущий	Письменный	Тесты	142	
	37-46	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену	48	27
	37-46	Промежуточный (курсовой проект)	Письменный с помощью технических средств	Оценочные средства для курсового проекта	5	

Составитель Е.Н.Холодова

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Вопросы для собеседования

по дисциплине **Технология продукции общественного питания**

6 семестр
Базовый уровень

Тема 1. Введение. Действующая нормативная, техническая и технологическая документации на продукцию общественного питания.

1. Характеристика документации на производство продукции общественного питания.
2. Технические средства для измерения тепловых процессов, применяемых при производстве продукции общественного питания.

Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

1. Классификация кулинарной продукции.
2. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции

Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья.

1. Классификация заготовочной продукции по видам сырья.
2. Развитие новых технологий производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья. Составление технологических линий для производства полуфабрикатов.

Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Технологическая характеристика круп.
2. Механическая кулинарная обработка круп
3. Изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке.

Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей.

1. Механическая кулинарная обработка овощей.
2. Способы нарезки овощей, обоснование.. Технология производства полуфабрикатов из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей; суповые наборы, фаршированные овощи. Требования к качеству.
3. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей.
- 4.

Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей.

1. Особенности технологии производства полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод.

1. Требования к качеству овощей, плодов и ягод, предназначенных для замораживания; предварительная подготовка (инспекция, мойка, сортировка, очистка, нарезка, тепловая

обработка, замораживание; фасовка; упаковка; хранение).

2. Технология производства быстрозамороженных овощей и овощных наборов, плодов и ягод.

3. Быстрозамороженные картофелепродукты.

Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.

2. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб.

3. Характеристика операций.

Тема 9. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы.

1. Технология приготовления порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из рыбы.

2. Требования к качеству.

Тема 10. Тепловая обработка рыбы и продуктов морского промысла.

1. Способы тепловой обработки рыбы, обоснование, технологические преимущества, целесообразность применения.

2. Потери массы при различных способах тепловой обработки.

3. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.

Тема 11. Технология производства полуфабрикатов из рыбы.

1. Использование различных наполнителей при производстве полуфабрикатов из рыбы, обоснование. Требования к качеству.

Тема 12. Технология производства рубленых полуфабрикатов из рыбы.

1. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс,

Тема 13. Механическая кулинарная обработка мяса

1. Технологическая характеристика мяса.

2. Кулинарный разруб туш крупного и мелкого рогатого скота.

3. Кулинарный разруб туш свинины. Требования к качеству.

Тема 14. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

1. Технология производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (козлятины). Требования к качеству.

2. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке мяса и субпродуктов

Тема 15. Технология приготовления натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

1. Технология производства натуральных рубленых полуфабрикатов и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

2. Рубленые полуфабрикаты из котлетной массы: ассортимент, сырье, характеристика. Упаковка, маркировка, хранение.

3. Производство фарша мясного: ассортимент, сырье, технические требования, технология производства

4. Технология производствапельменей: приготовление теста и фарша, формовка, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Требования к качеству.

Тема 16. Тепловая обработка натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

1. Способы тепловой обработки натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями. Требования к качеству.

Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов.

1. Технологическая характеристика субпродуктов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.

Тема 18. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы и дичи.

1. Технологическая характеристика мяса птицы и дичи. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Требования к качеству.
2. Тепловая обработка птицы и дичи. Расчет массы брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической кулинарной и тепловой обработке птицы и дичи.

Повышенный уровень

Тема 1. Введение. Действующая нормативная, техническая и технологическая документации на продукцию общественного питания.

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания.

Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

1. Основные принципы ХАССП.
2. Управление качеством. Средства.

Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья.

1. Составление технологических линий для производства полуфабрикатов.

Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Химический состав.
2. Определение коэффициента набухания.

Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей.

1. Использование отходов из овощей.
2. Изменение количества отходов овощей в зависимости от сезона.
3. Производство замороженных полуфабрикатов из овощей, плодов и ягод..
4. Технология производства гарнирного картофеля, палочек картофельных, биточков и котлет картофельных, вареников с картофелем, клецек картофельных.
5. Контроль качества полуфабрикатов: оценка консистенции, органолептических характеристик.

Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей.

1. Пассерование, бланширование, варка основным способом, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание и другие способы тепловой обработки овощей.

Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод.

1. Контроль качества плодовоовощных полуфабрикатов: оценка консистенции, органолептических характеристик.

Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы

1. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб.
2. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке рыбы и продуктов морского промысла.
3. Рыба специальной разделки.

Тема 9. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы.

1. Условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов из рыбы
2. Требования к безопасности полуфабрикатов

Тема 10. Тепловая обработка рыбы и продуктов морского промысла.

1. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке рыбы и продуктов морского промысла.
2. Технология производства рыбного филе.

Тема 11. Технология производства полуфабрикатов из рыбы.

1. Использование различных наполнителей при производстве полуфабрикатов из рыбы, обоснование.
2. Использование в общественном питании фарша промышленного производства. Требования к качеству.

Тема 12. Технология производства рубленых полуфабрикатов из рыбы.

1. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из кнельной массы, тепловая обработка рубленых полуфабрикатов из рыбы.

Тема 13. Механическая кулинарная обработка мяса

1. Механическая кулинарная обработка мяса.
2. Технология производства, замораживание, упаковка, маркировка, хранение полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (козлятины).

Тема 14. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

1. Способы тепловой обработки мяса, обоснование, технологические преимущества, целесообразность применения. Потери массы при различных способах тепловой обработки.
2. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.

Тема 15. Технология приготовления натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

1. Характеристика наполнителей, используемых в производстве рубленых изделий.
2. Технология производства замороженных мясных полуфабрикатов. Пельмени, фрикадельки, замороженные мясные рубленые полуфабрикаты: ассортимент, сырье, характеристика, рецептуры.
3. Технология изготовления фрикаделек и замороженных мясных рубленых полуфабрикатов (крокеты, кнели, кюфта). Требования к качеству.

Тема 16. Тепловая обработка натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.

1. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов из мяса.

Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов.

1. Расчет массы брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической кулинарной и тепловой обработке субпродуктов.

Тема 18. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы и дичи.

1. Технология производства полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки; порционные, мелкокусковые, рубленые, суповые наборы.
2. Тепловая обработка птицы и дичи.

**7 семестр
Базовый уровень**

Тема 19. Технология производства соусов.

1. Классификация соусов. Ассортимент.
2. Технологическая подготовка рецептурных компонентов.

Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов.

1. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов Условия и сроки хранения и реализации соусов.

2. Соусы промышленного производства.

Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов.

1. Классификация супов.
2. Технология производства бульонов: (костных, мясокостных, из птицы, рыбных, грибных). Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов.
3. Способы осветления бульонов
4. Полуфабрикаты бульонов.
5. Концетрированные бульоны.

Тема 22. Технология производства заправочных супов.

1. Классификация заправочных супов.
2. Подготовка гарнира для заправочных супов (пассерование овощей, пассерование муки, приготовление лезона).
3. Закладка гарнира в бульон и варка супа. Борщи, щи, рассольники

Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов.

1. Классификация пюреобразных супов.
2. Жидкая основа для пюреобразных супов.
3. Технология производства супов-пюре и супов-кремов.
4. Технология производства прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного).
5. Два способа отпуска прозрачных супов.
6. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов.

1. Технология производства молочных супов.
2. Технология производства холодных супов.
3. Жидкая основа для холодных супов.

Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.

1. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.
2. Цель тепловой кулинарной обработки овощей
3. Блюда из овощей (отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие).
2. Требования к качеству.
3. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из яиц, яичных продуктов.

1. Технологическая характеристика сырья и яиц,
2. Требования к качеству.
3. Условия и сроки реализации блюд.

Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога.

1. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники).
2. Требования к качеству.
3. Условия и сроки реализации блюд.
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы.

1. Технология производства блюд из отварной рыбы.
2. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.
3. Требования к качеству.

4. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы.

1. Блюда из жареной рыбы: (основным способом, во фритюре,).
2. Жарка полуфабрикатов из котлетной массы.
3. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.
4. Требования к качеству.
5. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.

1. Технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла (устриц, мидий, морского гребешка, кальмаров, трепангов).
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
3. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса

1. Ассортимент блюд и кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов.
2. Условия и сроки реализации блюд.
3. Тепловая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареного мяса.

1. Ассортимент блюд из жареного мяса.
2. Технология приготовления блюд из жаренного мяса.
3. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из запеченного мяса.

1. Ассортимент блюд из запеченного мяса.
2. Технология приготовления блюд из запеченного мяса Условия и сроки реализации блюд.

Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из субпродуктов.. Гарниры и соусы к блюдам из субпродуктов

Тема 36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.

1. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.
2. Технология производства блюд из птицы (отварной припущенной, жареной, тушеной, запеченной).
3. Гарниры и соусы к блюдам из птицы, Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Повышенный уровень

Тема 19.Технология производства соусов.

1. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.

Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов.

1. Контроль соответствия качества соусов промышленного производства установлен-

ным нормам.

Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов.

1. Способы осветления бульонов
2. Полуфабрикаты бульонов.
3. Концентрированные бульоны.

Тема 22. Технология производства заправочных супов.

1. Солянки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации заправочных супов.
2. Технология производства супов-пюре и супов-кремов. Технология производства прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного). Два способа отпуска прозрачных супов.

Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов.

1. Классификация пюреобразных супов.
2. Жидкая основа для пюреобразных супов.
3. Технология производства супов-пюре и супов-кремов.
4. Технология производства прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного).

Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов.

1. Технология производства молочных супов.
2. Технология производства холодных супов.
3. Жидкая основа для холодных супов.
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.

1. Размягчение овощей и плодов.
2. Деструкция протопектина.
3. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Технология производства блюд на основе каш: (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники).

Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из яиц, яичных продуктов.

4. Технологическая характеристика сырья из яичного порошка, меланжа.
5. Требования к качеству.
6. Условия и сроки реализации блюд.
7. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога.

5. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники).
6. Требования к качеству.
7. Условия и сроки реализации блюд.
8. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы.

1. Технология производства блюд из припущенной рыбы.
2. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.
3. Требования к качеству.
4. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы.

6. Блюда из жареной рыбы: (, на решетке, на вертеле).
7. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы.
8. Требования к качеству.
9. Условия и сроки реализации блюд.

Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.

1. Технология производства блюд из морской капусты (замороженной и сушеной).
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
3. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса

1. Тепловая кулинарная обработка мяса.
2. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареного мяса.

1. Способы жарки мяса разной прожаренности.
2. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из запеченного мяса.

1. Способы запекания мяса.
2. Технология приготовления блюд из запеченного мяса Условия и сроки реализации блюд.

Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из субпродуктов.

1. Технология производства горячих блюд из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца).
2. Гарниры и соусы к блюдам из субпродуктов.

Тема 36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.

1. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.
2. Технология производства блюд из птицы (отварной припущенной, жареной, тушеной, запеченной).
3. Гарниры и соусы к блюдам из птицы,
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам

**8 семестр
Базовый уровень**

Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов

1. Алгоритм разработки на предприятиях общественного питания новой и фирменной продукции, функциональных продуктов питания.
2. Значение оформления продукции.
3. Общие правила оформления кулинарной продукции.
4. Особенности подбора посуды для отпуска блюд.

Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий блюд и изделий.

1. Методики расчёта химического состава блюд и изделий.
2. Таблицы химического состава блюд и изделий.

Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок

1. Классификация холодных закусок
2. Технология производства холодных закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов..
3. Ассортимент и технология производства холодных блюд и закусок: (бутербродов, салатов и винегретов, закусок из яиц, закусок из овощей и грибов).
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 40. Технология приготовления горячих закусок.

1. Технология производства горячих закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов..
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 41. Технология производства сладких холодных блюд и напитков.

1. Технология производства холодных напитков.
3. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков.
4. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 42. Технология производства сладких горячих блюд и напитков.

1. Классификация сладких блюд.
2. Подготовка продуктов для производства сладких блюд.
3. Технология производства горячих сладких блюд (суфле, сладких пудингов, горячих блюд из яблок).
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 43. Технология производства мучных блюд.

1. Классификация мучных блюд
2. Характеристика сырья и подготовка его к производству.
3. Ассортимент и технология производства мучных блюд.
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.

Тема 44. Технология производства кулинарных изделий.

1. Классификация кулинарных изделий.
2. Характеристика сырья и подготовка его к производству.
3. Ассортимент и технология производства мучных кулинарных и булочных изделий.

Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности.

1. Ассортимент, технология приготовления.
2. Ингредиенты, используемые для изделий пониженной калорийности.
3. Требования к качеству.

Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов.

1. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий.
2. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов.
3. Классификация отделочных полуфабрикатов.
4. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

Повышенный уровень

Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов

1. Некоторые приемы оформления продукции в общественном питании.
2. Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья.
3. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий.

Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий

1. Составление и расчет рационов питания.

Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок

1. Холодные закуски и блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.
2. Холодные блюда и закуска из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок.
3. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 40. Технология приготовления горячих закусок.

1. Классификация горячих закусок

Тема 41. Технология производства сладких холодных блюд и напитков.

1. Классификация сладких блюд.
2. Подготовка продуктов для производства сладких блюд.
3. Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды.
4. Технология производства холодных сладких блюд (компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов).
5. Технология производства холодных напитков.

6. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 42. Технология производства сладких горячих блюд и напитков.

1. Технология производства горячих напитков.
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.

Тема 43. Технология производства мучных блюд.

1. Ассортимент и технология производства мучных блюд пониженной калорийности
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.

Тема 44. Технология производства кулинарных изделий.

1. Ассортимент и технология производства булочных изделий.
2. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий

Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности.

1. Ассортимент, технология приготовления.
2. Ингредиенты, используемые для изделий пониженной калорийности.

Требования к качеству

Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов.

1. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий.
2. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов.
3. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
4. Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий. Размораживание полуфабрикатов, расстойка полуфабрикатов, отделка, надрезка полуфабрикатов, выпечка изделий.

1. Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; организации документооборота по производству на предприятии питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии специальных видов питания.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.

2. Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом:

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Технология продукции общественного питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 4 часа в 6 семестре, по 2 час в 7,8 семестрах.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

Составитель Е.Н.Холодова

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Вопросы к экзамену
по дисциплине **Технология продукции общественного питания**
(наименование дисциплины)
Базовый уровень

**Вопросы для проверки уровня обученности
бсеместр:**

Знать

1. Общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению. Классификацию заготовочной продукции по видам сырья.
2. Нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания.
3. Технологическую характеристику овощей. Механическую кулинарную обработку овощей. Использование отходов из овощей.
4. Технологию производства полуфабрикатов из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей;
5. Технологию производства гарнирного картофеля, палочек картофельных, биточков и котлет картофельных, вареников с картофелем, клецек картофельных.
6. Технологическую характеристику рыбы и продуктов морского промысла. Технологию производства охлажденной и мороженой рыбы специальной разделки. Механическую кулинарную обработку рыбы и продуктов морского промысла.
7. Технологию производства рыбного филе. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.
8. Характеристику фарша промышленного производства. и возможность использования в общественном питании
9. Технологию производства рубленых полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс, тепловую обработку рубленых полуфабрикатов из рыбы.
10. Технологическую характеристику мяса Механическую кулинарную обработку мяса.
11. Кулинарный разруб туш крупного и мелкого рогатого скота.
12. Кулинарный разруб туш свинины.
13. Технологию производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
14. Способы тепловой обработки мяса, обоснование, технологические преимущества, целесообразность применения.
15. Технологию производства натуральных рубленых полуфабрикатов и рубленых полуфабрикатов с наполнителями. Характеристику наполнителей, ис-

пользуемых в производстве рубленых изделий.

16. Технологическую характеристику мяса птицы и дичи. Механическую кулинарную обработку птицы, дичи и кроликов. Способы тепловой обработки птицы и дичи.

Уметь

1. Дать характеристику нормативной, технической и технологической документации на продукцию общественного питания.
2. Рассчитать отходы и потери сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья по нормативным документам.
3. Обосновать и закреплять знания на практике по способам и формам нарезки овощей.
4. Дать характеристику и приготовить на практике полуфабрикаты из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей; суповые наборы, фаршированные овощи.
5. Характеризовать требования к качеству овощей, плодов и ягод, предназначенных для замораживания; предварительной подготовке (инспекция, мойка, сортировка, очистка, нарезка, тепловая обработка, замораживание; фасовка; упаковка; хранение).
6. Дать характеристику и обоснование тепловых процессов: пассерование, бланширование, варка основным способом, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание и другие.
7. Рассчитать массу брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Дать характеристику блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Проводить органолептическую оценку.
8. Рассчитать массу брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и продуктов морского промысла.
9. Обосновать способы тепловой обработки рыбы, технологические преимущества, целесообразность применения, потери массы при различных способах тепловой обработки.
10. Обосновать целесообразность кулинарной разделки туш крупного и мелкого рогатого скота, свинины.
11. Рассчитать массу брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической кулинарной обработке мяса.
12. Обосновать способы тепловой обработки мяса. Рассчитать потери массы при различных способах тепловой обработки мяса. Объяснить изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке мяса и субпродуктов.
13. Дать характеристику наполнителей, используемых в производстве рубленых изделий из мяса, технологию производства фарша.
14. Дать характеристику, последовательность производства, упаковки, маркировки, условий хранения замороженных мясных полуфабрикатов (пельменей, фрикаделек, замороженных мясных рубленых полуфабрикатов, крокетов, кнелей, кюфта).
15. Дать технологическую характеристику мяса птицы и дичи, технологию производства полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки; порционные, мелкокусковые, рубленые, суповые наборы. Требования к качеству.
16. Обосновать тепловую обработку птицы и дичи. Рассчитать массу брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической кулинарной и тепловой обработке птицы и дичи.

Вла-
деть

1. Способностью использовать знания технологии производства полуфабрикатов из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей на практике;
2. Знаниями технологии производства быстрозамороженных овощей и овощных наборов, плодов и ягод.
3. Способностью использовать на практике знания технологии производства гарнирного картофеля, палочек картофельных, биточков и котлет картофельных, вареников с картофелем, клецек картофельных.
4. Знаниями способов тепловой обработки овощей для производства полуфабрикатов, условий и сроков хранения овощных полуфабрикатов..
5. Методикой расчета массы брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
6. Знаниями технологической характеристики рыбы и продуктов морского промысла, технологии производства охлажденной и мороженой рыбы специальной разделки.
7. Способностью использовать знания по механической кулинарной обработке рыбы и продуктов морского промысла.
8. Способностью использовать знания на практике по технологии производства рыбного филе, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы.
9. Современными средствами информации о характеристике и целесообразности использования в общественном питании фарша промышленного производства.
10. Знаниями технологической характеристики мяса и механической кулинарной обработки мяса.
11. Готовностью использовать знания на практике по кулинарному разруб туш крупного и мелкого рогатого скота.
12. Знаниями технологии производства крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
13. Способностью применять способы тепловой обработки мяса, обосновывать их, технологические преимущества, целесообразность применения.
14. Способностью использовать знания на практике по технологии производства натуральных рубленых полуфабрикатов и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.
15. Готовностью обосновано применять способы тепловой обработки при производстве натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.
16. Знаниями технологической характеристики мяса птицы и дичи. Способностью реализовать свои знания и умения по механической кулинарной обработке птицы, дичи и кроликов. Способностью объяснить изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке полуфабрикатов из птицы и дичи.

Повышенный уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей.
2. Технологию производства быстрозамороженных овощей и овощных наборов, плодов и ягод.
3. Способы тепловой обработки овощей для производства полуфабрика-

тов. Изменения при тепловой обработке овощей. Условия и сроки хранение овощных полуфабрикатов.

4. Химический состав и технологическую характеристика круп. Механическую кулинарную обработку круп. Изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке.
5. Способы тепловой обработки рыбы, обоснование, технологические преимущества, целесообразность применения. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке рыбы и продуктов морского промысла.
6. Обоснование использования различных наполнителей при производстве полуфабрикатов из рыбы.
7. Технологию производства замороженных мясных полуфабрикатов.
8. Способы тепловой обработки натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями. Изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке полуфабрикатов из мяса.
9. Технологическую характеристику субпродуктов. Механическую кулинарную обработку субпродуктов.

Уметь

1. Рассчитать массу брутто, нетто, проценты отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке овощей, используя нормативную документацию.
2. Контролировать качество полуфабрикатов (гарнирного картофеля, палочек картофельных, биточков и котлет картофельных, вареников с картофелем, клецек картофельных); давать органолептическую оценку.
3. Определять коэффициент набухания круп при замачивании и варке.
4. Обосновать технологию производства охлажденной и мороженой рыбы специальной разделки.
5. Рассчитать потери основных пищевых веществ при тепловой обработке рыбы и продуктов морского промысла.
6. Обосновать использование различных наполнителей при производстве полуфабрикатов из рыбы, использовать в общественном питании фарш промышленного производства.
7. Дать характеристику и технологию производства, упаковки, маркировки, условий хранения натуральных рубленых полуфабрикатов и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.
8. Обосновать тепловую обработку натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями, изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов из мяса.
9. Дать технологическую характеристику и механическую кулинарную обработку субпродуктов. Рассчитать массу брутто, нетто, проценты отходов и потерь при механической кулинарной и тепловой обработке субпродуктов.

Владеть

1. Современными средствами информации о нормативной, технической и технологической документацией на продукцию общественного питания.
2. Умением объяснять изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.
3. Способами тепловой обработки рыбы, обоснованием, технологическими

преимуществами, целесообразностью применения.

4. Способностью обосновать использования различных наполнителей при производстве полуфабрикатов из рыбы.
5. Знаниями технологии производства рубленых полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс и способностью обосновано применять способы тепловой обработки для рубленых полуфабрикатов из рыбы.
6. Готовностью использовать знания на практике по кулинарному разруб туш свинины.
7. Способностью получить информацию о характеристике наполнителей, используемых в производстве рубленых изделий.
8. Готовностью обосновано применять способы тепловой обработки при производстве натуральных рубленых и рубленых полуфабрикатов с наполнителями.
9. Способностью объяснить изменение пищевой ценности, потери основных пищевых веществ при тепловой обработке полуфабрикатов из мяса.

Вопросы для проверки уровня обученности

7 семестр:

Знать:

1. Нормативную, техническую и технологическую документацию на производство продукции общественного питания. Документооборот по производству продукции общественного питания.
2. Оценку качества продукции общественного питания.
3. Классификацию соусов. Ассортимент и технологию производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия и сроки реализации соусов.
4. Классификацию супов. Технологию производства бульонов для супов.
5. Технологию производства супов (заправочных, пюреобразных, прозрачных и др.). Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов.
6. Классификацию холодных блюд и закусок. Ассортимент и технологию производства холодных блюд и закусок. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок.
7. Ассортимент и технологию производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
8. Ассортимент и технологию производства блюд из круп, макаронных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
9. Ассортимент и технологию производства блюд из яиц и творога. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
10. Ассортимент блюд и технологию производства блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
11. Ассортимент и технологию производства блюд из мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
12. Ассортимент и технологию производства блюд из птицы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
13. Ассортимент и технологию производства блюд из дичи и кролика. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
14. Ассортимент и технологию производства сладких блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
15. Ассортимент и технологию производства витаминизированных сладких блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.

и напитков.

16. Ассортимент и технологию производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий.
17. Технологию производства тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.

Уметь:

1. Использовать нормативную, техническую и технологическую документацию на производство продукции общественного питания. Организовать документооборот по производству продукции общественного питания.
2. Анализировать и применять отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания.
3. Дать характеристику соусов. Осуществлять технологический процесс производства соусов. Провести органолептическую оценку (бракераж) соусов.
4. Обосновать классификацию супов. Осуществлять технологический процесс производства бульонов для супов.
5. Организовать технологический процесс производства супов (заправочных, пюреобразных, прозрачных и др.). Провести органолептическую оценку (бракераж).
6. Дать характеристику холодных блюд и закусок. Осуществлять технологический процесс производства холодных блюд и закусок. Провести органолептическую оценку (бракераж) супов.
7. Осуществлять технологический процесс производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Провести органолептическую оценку (бракераж).
8. Осуществлять технологический процесс производства блюд из круп, макаронных изделий. Провести органолептическую оценку (бракераж).
9. Осуществлять технологический процесс производства блюд из яиц и творога. Провести органолептическую оценку (бракераж).
10. Осуществлять технологический процесс производства блюд из рыбы. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
11. Осуществлять технологический процесс производства блюд из мяса. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
12. Осуществлять технологический процесс производства блюд из птицы. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
13. Осуществлять технологический процесс производства блюд из дичи и кролика. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
14. Дать характеристику ассортименту сладких блюд. Приготовить сладкие блюда. Обосновать способы тепловой обработки. Провести органолептическую оценку (бракераж).
15. Дать характеристику и обосновать ассортимент витаминизированных сладких блюд и напитков.
16. Обосновать ассортимент и технологию производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья.
17. Обосновать ассортимент и технологию производства охлажденных блюд. Провести органолептическую оценку (бракераж).
18. Дать характеристику ассортимента и технологии производства отделочных полуфабрикатов. Приготовить отделочные полуфабрикаты и провести орга-

Владеть

нолептическую оценку (бракераж)

1. Современными средствами информации о нормативной, технической и технологической документацией на продукцию общественного питания. Способностью организовать документооборот по производству продукции общественного питания.
2. Методикой оценки качества продукции общественного питания.
3. Способностью дать классификацию соусов. Способностью осуществлять технологический процесс производства соусов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
4. Способностью дать классификацию супов. Способностью осуществлять технологический процесс производства бульонов для супов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
5. Способностью осуществлять технологический процесс производства супов (заправочных, пюреобразных, прозрачных и др.). Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
6. Способностью дать классификацию холодных блюд и закусок. Ассортиментом и технологией производства холодных блюд и закусок. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
7. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
8. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из круп, макаронных изделий. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
9. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из яиц и творога. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
10. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из рыбы. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
11. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из мяса. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
12. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из птицы. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
13. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из дичи и кролика. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..
14. Способностью осуществлять технологический процесс производства сладких блюд. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..
15. Способностью осуществлять технологический процесс производства витаминизированных сладких блюд и напитков. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
16. Способностью дать классификацию мучных блюд и кулинарных изделий. Технологией производства изделий из дрожжевого теста. Требованиями к качеству.
17. Способностью объяснить технологию производства мучных кондитерских изделий с использованием новых компонентов сырья и полуфабрикатов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..

18. Способностью осуществлять технологический процесс производства отделочных полуфабрикатов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..

Повышенный уровень
Вопросы для проверки уровня обученности

Знать:

1. Отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания.
2. Ассортимент и технологию производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
3. Ассортимент и технологию производства блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
4. Ассортимент и технологию производства охлажденных блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
5. Классификацию мучных блюд и кулинарных изделий. Технологию производства изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.
6. Ассортимент и технологию производства отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
7. Особенности технологии производства блюд для детей и подростков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
8. Особенности технологии производства отдельных блюд лечебно-профилактического и диетического питания. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.

Уметь:

1. Применять технические средства для измерения тепловых процессов при производстве продукции общественного питания.
2. Осуществлять технологический процесс производства блюд из нерыбных объектов водного промысла. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
3. Осуществлять технологический процесс производства блюд из субпродуктов. Провести бракераж. Обосновать способы тепловой обработки.
4. Дать классификацию мучных блюд и кулинарных изделий. Обосновать технологию производства изделий из дрожжевого теста. Приготовить мучные блюда и кулинарные изделия. Провести органолептическую оценку (бракераж).
5. Обосновать технологию производства тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Приготовить изделия и провести органолептическую оценку (бракераж).
6. Обосновать особенности технологии производства блюд для детей и подростков. Приготовить блюда и изделия и провести органолептическую оценку (бракераж)
7. Обосновать особенности технологии производства отдельных блюд лечебно-профилактического и диетического питания. Приготовить блюда и изделия и провести органолептическую оценку (бракераж)

Владеть

1. Современными техническими средствами для измерения тепловых процессов, применяемых при производстве продукции общественного питания.
2. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из нерыбных объектов водного промысла. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).

3. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из субпродуктов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
4. Способностью осуществлять технологический процесс производства тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..
5. Способностью объяснить особенности технологии производства и способностью осуществлять технологический процесс производства блюд для детей и подростков. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
6. Способностью объяснить особенности технологии производства и способностью осуществлять технологический процесс производства отдельных блюд лечебно-профилактического и диетического питания. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
7. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; организации документооборота по производству на предприятии питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

2. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100.

Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
--------------------------------	------------------------------

35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении специальных видов питания и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов в области организации питания различных предприятий общественного питания.

Для подготовки по билету отводиться 15 мин.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур.

Составитель Е.Н.Холодова

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Оценочные средства для курсового проекта
по дисциплине **Технология продукции общественного питания**

1. Примерная тематика курсовых проектов:

Наименование темы	
<i>1 Исследование информационных данных о пищевой и энергетической ценности блюд или изделий:</i>	первых блюд
	вторых горячих блюд – из мяса и мясопродуктов
	вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла
	блюда из овощей
	блюда из круп
	блюда из бобовых
	блюда из макаронных изделий
	блюда из яиц и творога
	холодных блюд и закусок
	сладких блюд и напитков
	блюда и изделия из нетрадиционного сырья
	мучные блюда и мучные кулинарные изделия, мучные кондитерские изделия
<i>2 Исследование информационных данных о пищевой и энергетической ценности национальных блюд или изделий.</i>	выбираются блюда национальных кухонь

2. Структура курсового проекта

Раздел 1. Научные концепции рационального питания

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции
Знать	– технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,		ПК-4, ПК-5
Уметь	– использовать технические средства для измерения		ПК-4, ПК-5

	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции; – изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания		
Владеть	– способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции; – способностью применять нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве кулинарной продукции; – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания		ПК-4, ПК-5

Раздел 2. Ассортимент и алгоритм производства блюд или изделий

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции
Знать	– технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, – технологический процесс производства блюд и изделий; – нормативную, техническую, технологическую документацию на производство блюд и кулинарных изделий; – научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству блюд и изделий		ПК-4, ПК-5
Уметь	– использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции; – использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции общественного питания; – изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания –		ПК-4, ПК-5
Владеть	– способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей		ПК-4, ПК-5

	лей качества готовой продукции; – способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; – способностью применять нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве кулинарной продукции; - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания		
--	--	--	--

Раздел 3. Характеристика пищевых продуктов, их технологические свойства

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции
Знать	- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, – нормативную, техническую, технологическую документацию на производство блюд и кулинарных изделий; – научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству блюд и изделий		ПК-4, ПК-5
Уметь	– использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции; – использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции общественного питания; – изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания		ПК-4, ПК-5
Владеть	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции; – способностью применять нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве кулинарной продукции; - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания		ПК-4, ПК-5

Раздел 4. Процессы и изменения, происходящие при технологической обработке пищевых продуктов

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции
Знать	– технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, – технологический процесс производства блюд и изделий; – нормативную, техническую, технологическую документацию на производство блюд и кулинарных изделий; – научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству блюд и изделий		ПК-4, ПК-5
Уметь	– использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции; – организовывать документооборот по производству на предприятии питания; – использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции общественного питания; – изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания		ПК-4, ПК-5
Владеть	- обработкой и анализом информации из различных источников и баз данных; представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использованием нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.		ПК-4, ПК-5

Раздел 5. Расчет пищевой и энергетической ценности продукции

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции

		петенции	
Знать	– технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, – технологический процесс производства блюд и изделий; – документооборот по производству продукции на предприятии питания; – нормативную, техническую, технологическую документацию на производство блюд и кулинарных изделий;		ПК-4, ПК-5
Уметь	- осуществлять хранение информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.		ПК-4, ПК-5
Владеть	- обработкой и анализом информации из различных источников и баз данных; представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использованием нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.		ПК-4, ПК-5

Раздел 5. Анализ сбалансированности основных пищевых веществ рациона

Уровень обученности	Формулировка задания	Контролируемые компетенции или их части	
		Общепрофессиональные компетенции	Профессиональные компетенции
Знать	– технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, – технологический процесс производства блюд и изделий; – документооборот по производству продукции на предприятии питания; – нормативную, техническую, технологическую документацию на производство блюд и кулинарных изделий; – научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству блюд и изделий		ПК-4, ПК-5
Уметь	- осуществлять хранение информации из различных ис-		ПК-4, ПК-5

	точников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; - организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.		
Владеть	- - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции; - способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания; - способностью применять нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве кулинарной продукции; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания		ПК-4, ПК-5

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; организации документооборота по производству на предприятии питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

2. Описание шкалы оценивания

Максимальная сумма баллов по курсовой работе (проекту) устанавливается в 100 баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия осуществляется в соответствии Положением о выполнении и защите курсовых работ (проектов) в СКФУ.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции.

Для выполнения курсовой работы по дисциплине необходимо производить расчеты в соответствии с заданием и календарным планом, разработанным руководителем. В течение 1-2 недель от начала 8 семестра студент получает задание от руководителя курсового проекта, в соответствии с контрольными сроками представления отдельных разделов выполняет курсовую работу и защищает ее в зачетную неделю.

При проверке курсовой работы, оцениваются:

- соответствие темы заданию;
- полнота раскрытия темы;
- четкость в изложении;
- построение презентации;
- последовательность и рациональность выполнения разделов;
- правильность выполнения расчетов;
- , правильность оформления таблиц и графиков;
- соблюдение правил нормоконтроля;

При защите работы оцениваются:

- знание темы;
- умение излагать материал четко, последовательно;
- умение делать выводы по теме;
- владение терминами и понятиями по теме;
- владение методиками расчетов;

Составитель _ Е.Н.Холодова

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Комплект тестовых заданий

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Тема 1 Механическая кулинарная обработка продуктов

1. Какой процесс не используется при механической кулинарной обработке овощей?

1. нарезка;
2. сортировка;
3. очищение;
4. мойка;
5. жиловка

2. Какой механической обработке подвергают бобовые?

1. просеивают;
2. перебирают;
3. промывают;
4. калибруют;
5. замачивают

3. Какие виды нарезки овощей относятся к сложным?

1. «Turned»
2. чесночки
3. шарики
4. стружка
5. все ответы верны

4. Какой из процессов не используют при механической кулинарной обработке охлажденной птицы?

1. размораживание;
2. обсушивание
3. мойка
4. взвешивание
5. формовка

5. Какие виды нарезки овощей относятся к простым?

1. стружка
2. груши
3. кубики
4. соломка
5. «Turned»

6. Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?

1. для удаления визиги
2. для деления на порционные куски
3. для денатурации белков
4. для сокращения сроков варки
- 7. Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?**
 1. для сохранения цвета
 2. для сохранения витамина С
 3. для удаления гусениц и улиток
 4. для улучшения вкуса
 5. для размягчения
- 8. Какое вещество, содержащееся в картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего очищенный картофель темнеет?**
 1. крахмал
 2. сахар
 3. аминокислота тирозин
 4. кальций
 5. аминокислота лизин
- 9. Какой из корнеплодов содержит наибольшее количество каротина?**
 1. редька
 2. свекла
 3. сельдерей
 4. морковь
 5. пастернак
- 10. Что означает термин «обвалка мяса»?**
 1. разруб туши;
 2. удаление сухожилий;
 3. ошпаривание кипятком;
 4. отделение мяса от костей.
 5. отделение пленок
- 11. Как производится размораживание говядины?**
 1. в горячей воде;
 2. в холодной воде;
 3. на воздухе;
 4. в микроволновой печи
 5. в пароконвектомате
- 12. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки?**
 1. тазобедренная часть, вырезка, грудинка;
 2. вырезка, тонкий и толстый край;
 3. вырезка, тонкий, толстый край; внутренний и верхний куки тазобедренного отруба;
 4. грудинка, покровка, вырезка, мякоть шеи
- 13. У какой рыбы кожу снимают «чулком»?**
 1. карась;
 2. щука;
 3. камбала,
 4. судак
 5. треска
- 14. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?**
 1. пашина, обрезки от зачистки; покровка у говядины II категории; шея
 2. покровка у говядины II категории; толстый и тонкий край, обрезки от зачистки
 3. вырезка., толстый край, шея пашина, грудинка
 4. грудинка, пашина, шея, вырезка
- 15. Что такое шинкование?**

1. нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки
2. нарезка на тонкие, узкие полоски
3. *все ответы верны*

16. Механическая кулинарная обработка – это...

1. протираание
2. фарширование
3. шинкование
4. *все ответы верны*

17. Припускание – это...

1. варка продуктов в небольшом количестве жидкости
2. варка в собственном соку
3. *все ответы верны*

Тема: Соусы

1. Что является загустителем для красных соусов?

1. крахмал;
2. *мука;*
3. желатин.
4. агар-агар

2. Какой соус является производным от соуса белого?

1. *паровой;*
2. луковый;
3. сухарный.
4. польский

3. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

1. кубиками
2. дольками
3. *соломкой*
4. кружочками

4. Для какого соуса используется коричневый бульон?

1. томатный
2. *луковый*
3. сметанный

5. К какой группе соусов относится соус майонез?

1. на сливочном масле
2. на муке
3. *на растительном масле*
4. на уксусе

5. Какая мучная пассеровка используется для приготовления соуса парового?

1. *белая*
2. красная
3. холодная
4. сухая

6. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

1. сметанного
2. белого
3. молочного
4. *красного*

7. К какой группе соусов относятся салатные заправки?

1. на уксусе
2. на бульоне
3. *на растительном масле*
4. на сливочном масле

- 8. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?**
1. сухая
 2. *жировая*
 3. холодная
- 9. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль?**
1. соус белое вино
 2. соус сухарный
 3. *соус польский*
 4. соус белый с яйцом
- 10. Что является жидкой основой для соуса красного основного?**
1. мясной бульон
 2. рыбный бульон
 3. грибной отвар
 4. *коричневый бульон*
- 11. Производным какого соуса является соус томатный?**
1. *белого*
 2. красного
 3. молочного
 4. лукового
- 12. Какой продукт используется как загуститель при приготовлении сладкого соуса из клюквы?**
1. мука
 2. *крахмал*
 3. манная крупа
- 13. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?**
1. белое вино
 2. паровой
 3. *польский*
 4. рассол
- 14. Каким бульоном разводят жировую мучную пассеровку?**
1. холодным
 2. *горячим*
- 15. Какой по консистенции соус молочный используют для фарширования котлет из курицы?**
1. жидкий
 2. *густой*
 3. средней густоты
- 16. При отпуске каких блюд используют соус молочный с луком?**
1. из овощей и рыбы
 2. к запеканкам из круп
 3. *к жареному мясу из баранины*
- 17. Какую жидкую основу используют для соуса красного основного?**
1. бульон мясо-костный
 2. бульон рыбный
 3. *коричневый бульон*
- 18. Какую жидкую основу используют для холодных соусов?**
1. *растительное масло, уксус*
 2. сметану, сливки
 3. бульон, уксус, масло сливочное
- 19. К какому блюду подают соус белый с рассолом?**
1. к рыбе жареной

2. к рыбе припущенной

3. к рыбе запеченной

20. Каковы сроки варки коричневого бульона для соусов?

1. 1...2 ч

2. 2...3 ч

3. 4...5 ч

4. 5...10 ч

Тема Супы

1. Какая температура подачи горячих супов?

1. 75-80

2. 80-90

3. 40-50

4. 10-12.

5. 55-65.

2. Какой из перечисленных супов относится к заправочным

1. борщ

2. суп- пюре из овощей

3. суп прозрачный с курицей

4. окрошка мясная

5. суп-крем из спаржи

4. Укажите, почему супы варят при слабом кипении

1. чтобы овощи сохраняли форму нарезки

2. чтобы супы сохраняли ароматические вещества

3. чтобы продукты не разваривались

4. для сохранения пищевой ценности

5. все ответы верны

5. Какие свойства придают бульону экстрактивные вещества при варке рыбы?

1. повышают пищевую ценность;

2. придают золотистый цвет;

3. придают вкус и аромат;

4. снижают калорийность

6. С какой целью овощи для супов пассеруют?

1. для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;

2. сокращения продолжительности варки;

3. изменения консистенции;

4. все ответы верны

7. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

1. «Московский»

2. «Украинский»;

3. «Флотский».

4. холодный

8. Какой вспомогательной тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов

1. пассерование

2. варка

3. припускание

4. бланширование

9. В состав какого рассольника входит крупа?

1. «Домашний»;

2. «Ленинградский»;

3. «Московский».

10. Какое мясо используется для супа харчо?

1. Свинина
2. Баранина
3. Говядина
4. Птица

11. Какая ботва используется для приготовления ботвиньи?

1. морковная
2. *свекольная*
3. репы
4. редьки

Тема Холодные блюда и закуски

1. Как делятся бутерброды по способу приготовления?

1. простые;
2. сложные;
3. комбинированные;
4. слоистые;
5. *закрытые;*

2. Как делятся бутерброды по виду продукта?

1. *рыбные;*
2. соленые;
3. *мясные;*
4. сложные;
5. горячие

3. Что из перечисленного не является бутербродом?

1. сэндвичи
2. канапе
3. *волованы*
4. тартинки

4. Назовите способ тепловой обработки птицы при приготовлении блюда «Курица галантин»

1. варка на пару
2. жарка
3. *варка*
4. тушение

5. Как нарезается язык для холодного блюда «Язык отварной»?

1. вдоль волокон на длинные тонкие куски;
2. брусочками шириной 1-1,5 см;
3. *поперек волокон.*
4. поперек волокон брусочками

6. Канапе это:

1. блюдо
2. *закуска*
3. напиток
4. соус
5. вид нарезки

7. Какие ингредиенты используются для оформления канапе?

1. *зеленое масло, рисовальная масса, желе*
2. зеленое масло, сахарная пудра, паприка
3. сахар, паприка, желе
4. сахарная пудра, желе, рисовальная масса

8. Температура подачи салатов из свежих овощей составляет

1. *10 – 14°C*

2. 18 – 20°C
3. 25 – 30°C
4. 6 -8°C

9. К холодным закускам из мяса (мясо, птица отварные) подают гарнир

1. картофель, морковь, свежие помидоры, огурцы
2. зеленый горошек консервированный
3. соленые огурцы, квашенную капусту
4. салат, свежие помидоры, огурцы

10. Какую часть туши используют для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром»

1. лопатку говядины
2. вырезку
3. покромку говядины второй категории
4. корейку свинины

Тема: Блюда из яиц, творога

1. Какие применяются способы варки яиц? ?

1. всмятку;
2. «в мешочек»;
3. вкрутую;
4. отбивные;
5. глазунья;

2. Сколько минут варятся яйца «в мешочек»?

1. 1 мин.;
2. 2 мин.;
3. 2,5 мин.;
4. 5 мин.;
5. 10 мин.;

3. Что добавляют в воду, чтобы яйца при варке не потрескались?

1. перец черный горошком
2. соль
3. масло растительное
4. спирт
5. пищевая сода

4. Какие из перечисленных блюд из творога, не требуют тепловой обработки:

1. творожная масса;
2. запеканка,
3. сырники,
4. пудинг,
5. суфле

Тема: Блюда из картофеля и овощей

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

1. в свекле, моркови
2. в чесноке, луке, редьке
3. в картофеле, хрене
4. в тыкве, капусте

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

1. в картофеле, тыкве
2. в сельдерее, петрушке
3. в свекле, капусте

4. в спарже, шпинате
- 3. В каких овощах содержатся гликозиды – вещества, придающие им специфический вкус и аромат?**
1. в картофеле, свекле
 2. в капусте, моркови
 3. *в репе, редьке, хрене*
 4. в кабачках, патиссонах
- 4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?**
1. в свекле, моркови, репчатом луке
 2. в тыкве, кабачках
 3. *в редьке, картофеле*
 4. в укропе, эстрагоне
- 5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?**
1. в моркови, капусте
 2. в помидорах, чесноке
 3. *в помидорах, щавеле*
 4. в свекле, репе
- 6. Какой корнеплод является самым ранним?**
1. редька
 2. морковь
 3. *редис*
 4. хрен
- 7. Какой корнеплод используется только в сыром виде?**
1. морковь
 2. *редис*
 3. свекла
 4. сельдерей
- 8. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?**
1. морковь
 2. *сельдерей*
 3. свекла
 4. брюква
- 9. Какой корнеплод содержит каротин?**
1. *морковь*
 2. сельдерей
 3. свекла
 4. редька
- 10. Какой корнеплод содержит бетанин?**
1. морковь
 2. редис
 3. *свекла*
 4. пастернак
- 11. Почему вареный картофель не темнеет?**
1. крахмал клейстеризуется
 2. сахар растворяется в воде
 3. *ферменты при нагревании разрушаются*
- 12. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?**
1. от сорта картофеля
 2. от калибровки
 3. от продолжительности очистки
 4. *все ответы верны*

13. Какие вещества овощей благоприятно влияют на процесс пищеварения?

1. клетчатка
2. бактерицидные вещества
3. витамины

14. От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?

1. от содержания углеводов
2. от содержания витаминов
3. от стойкости протопектина

15. За счет чего при тепловой обработке овощи размягчаются?

1. за счет перехода углеводов в сахара
2. протопектина и пектина
3. за счет расщепления крахмала

16. За счет чего при жарке овощей, содержащих крахмал, на их поверхности образуется румяная корочка?

1. за счет клейстеризации
2. за счет декстринизации
3. за счет карамелизации

17. Как сохранить зеленый цвет овощей (щавеля, шпината, зеленого горошка) при варке?

1. варить при слабом кипении
2. закладывать в бурно кипящую воду
3. варить при закрытой крышке

Тема: Блюда из круп, макаронных изделий

1. Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?

1. затрудняется процесс разваривания круп в молоке
2. молоко быстро пригорает
3. молоко меняет цвет

2. Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают тонкой струйкой, непрерывно помешивая?

1. чтобы молоко не пригорело
2. чтобы не образовались комки
3. чтобы молоко не изменило цвет

3. Почему пшенная каша горчит?

1. каша подгорела
2. плохо промыли пшено
3. кашу пересолили

4. Почему манная каша получается комками?

1. заварили большое количество крупы
2. засыпая крупу, плохо размешивали
3. добавили много сахара

5. Почему гречневая каша рассыпчатая получается вязкой?

1. переварили
2. нарушили норму засыпки крупы и жидкости
3. засыпали в холодную воду

6. Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?

1. рисовую
2. пшенную
3. гречневую

7. Сколько получается вареных бобовых из 1 кг сухих?

1. 2,1 кг

2. 3 кг

3. 4 кг

8. Сколько из 1 кг крупы гречневой ядрицы получается готовой каши рассыпчатой?

1. 3 кг

2. 2,1 кг

3. 1,5 кг

9. Какая крупа варится дольше всех?

1. манная

2. рисовая

3. перловая

10. Какая крупа перед варкой не промывается?

1. манная

2. рисовая

3. пшено

11. Какую крупу не надо варить?

1. манную

2. пшенную

3. толокно

12. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

1. манная

2. гречневая

3. пшено

13. Какое количество воды используют для приготовления гречневой рассыпчатой каши из 1 кг крупы?

1. 2 л

2. 1,5 л

3. 2,5 л

Тема: Блюда из рыбы

1. Для каких изделий можно использовать рыбный фарш промышленного производства?

1. рыбных изделий, рыбных запеканок

2. котлет рубленых, овощных комбинированных запеканок, пельменей

3. мучных изделий, рубленых изделий, супов

4. фаршированной рыбы, рубленых изделий, пельменей

2. За счет каких процессов происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

1. соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

2. белки свертываются;

3. глютин при охлаждении образует желе.

4. рыба переморожена

3. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?

1. 75, 100, 125;

2. 100, 125, 150;

3. 200.

4. 50, 70, 90

4. Почему рыбу варят и припускают при температуре 85... 90 °С?

1. порционные куски рыбы сохраняют форму;

2. бульоны остаются прозрачными;

3. количество эмульгированного жира в бульоне незначительно

4. не деформируется кожа на филе

5. За счет чего при варке и жарке рыбы происходит изменение ее массы и объема?

1. за счет денатурации белков;
2. перехода коллагена в глютин;
3. *уплотнения белков и выделения воды.*
4. выделения влаги

6. С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?

1. картофельное пюре или овощи отварные;
2. *отварной картофель, обточенный бочонками;*
3. картофель жареный, огурец, помидоры.
4. макаронные изделия

7. Как варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?

1. в воде с добавлением специй и уксуса;
2. *в пряном отваре;*
3. в воде с добавлением соленых огурцов.
4. с добавлением укропа

8. Какой соус подают к отварной рыбе отдельно?

1. *польский, томатный;*
2. красный, луковый;
3. *сметанный, белый основной.*
4. сухарный

Тема: Блюда из мяса

1. Какие блюда не относятся к жареным блюдам из мяса

1. поджарка, бефстроганов
2. бифштекс, лангет
3. *гуляш*
4. ромштекс,
5. *азу*

3. Какие продукты, входят в натуральную рубленую массу из мяса

1. мясо, лук, соль, перец
2. мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец
3. *мясо, соль, перец, молоко или вода*
4. мясо, соль, молоко, манная крупа, лук

4. Как нарезают мясо для блюда шашлык по-карски?

1. кубиками
2. *по одному куску в виде брусочка*
3. соломкой
4. по два куса брусочками

5. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

1. в холодную;
2. *в горячую;*
3. в остывшую кипяченую;
4. в горячую с солью

6. Какие блюда относятся к фаршированным?

1. котлета отбивная;
2. *зразы;*
3. шницель;
4. рагу;
5. антрекот.

7. Какие из перечисленных полуфабрикатов являются мелкокусковыми?

1. *поджарка;*
2. бифштекс;
3. *азу;*

4. лангеты

8. Что является причиной размягчения мяса при тепловой обработке?

1. испарение влаги;
2. денатурация белков;
3. *переход коллагена в глютин;*
4. клейстеризация крахмала.

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

1. *зразы рубленые, рулет*
2. биточки рубленые
3. тефтели
4. котлеты «полтавские»

10. Вырезку используют порционными кусками для:

1. *лангета, филе, бифштекса*
2. антрекота, зраз отбивных
3. ромштекса, шницеля
4. эскалопа

11. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

1. белая
2. мучная
3. *сахарная*
4. хлебная

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

1. шницель
2. биточки
3. тефтели
4. котлеты

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

1. лопатка
2. грудинка
3. *шейная*
4. тазобедренная

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

1. шейную
2. лопаточную
3. *корейку*
4. тазобедренную

15. Какой полуфабрикат из говядины нарезают из вырезки?

1. антрекот
2. *шашлык «по-московски»*
3. гуляш
4. поджарка

16. Какую часть свиной туши используют для варки?

1. корейку
2. тазобедренную
3. окорок
4. *шейную*

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

1. 400 г
2. *250 г*

3. 110 г

4. 300 г

18. Какие части передней четвертины говядины используют для тушения?

1. толстый край

2. *грудинку, лопатку*

3. постромку

4. шейную

19. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

1. лопаточную

2. тазобедренную

3. *вырезку*

4. грудинку

20. В какой ткани мяса основным белком является миозин?

1. жировой

2. *мышечной*

3. костной

4. соединительной

21. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

1. варка

2. тушение

3. *жарка*

4. запекание

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

1. рубленая масса без особенностей

2. *добавляются репчатый лук, сырое яйцо*

3. добавляется хлеб

4. добавляется сливочное масло

23. Какую панировку используют для зраз рубленых?

1. *сухарную*

2. двойную

3. мучную

4. хлебную

24. Из какой части свиной туши готовят рагу?

1. лопатки

2. корейки

3. *грудинки*

4. окорока

25. Какая часть бараньей туши используется для тушения?

1. грудинка

2. *шейная*

3. тазобедренная

4. корейка

26. Какой полуфабрикат нарезают из корейки свинины?

1. *эскалоп*

2. ромштекс

3. филе

4. шницель

27. Какое мясо поступает на предприятия общественного питания четвертинами?

1. баранина

2. *говядина*

3. свинина

4. телятина

Тема: Блюда из птицы

1. Из какого мяса готовят котлеты по-киевски?

1. курицы
2. свинины
3. говядины
4. баранины

2. С какой целью осуществляют заправку тушки птицы?

1. удобства порционирования
2. равномерности прогрева
3. ускорения процесса тепловой обработки
4. все перечисленное

3. От каких факторов зависит продолжительность тепловой обработки птицы?

1. вида птицы, возраста
2. способа заправки и вида тепловой обработки
3. вида птицы, возраста, тепловой обработки
4. вида тепловой обработки, возраста

4. С какой целью перед жаркой цыплят смазывают сметаной?

1. повышения калорийности
2. образования поджаристой корочки
3. сохранения сочности
4. от потемнения

5. При варке птицы ее закладывают в

1. пряный отвар
2. горячую воду или бульон
3. холодную воду
4. овощной отвар

6. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жарки во фритюре хранят в холодильнике?

1. чтобы не отстала панировка;
2. чтобы масло было застывшим;
3. чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.
4. все ответы верны

7. Какой способ применяется для жарки котлет из филе птицы панированных?

1. во фритюре до золотистого цвета;
2. основной способ на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин;
3. быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают.
4. припускают

8. Каким способом панируют полуфабрикат шницель «по-столичному»?

1. в льезоне и сухарях;
2. в льезоне и белой хлебной панировке;
3. в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.
4. в панировочных сухарях

9. В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?

1. панировка нанесена неправильно, на поверхности изделия образовались трещины при жарке;
2. при отбивании нарушена целостность мякоти филе;
3. до жарки полуфабрикат не хранили в холодильнике.
4. полуфабрикат слишком заморожен

10. Каковы потери (%) при жарке птицы?

1. 25...40;
2. 15...20;

3. 10...15.

4. 30-40

Тема: Сладкие блюда и напитки

1. С какой целью при варке сиропа для компота в него добавляют лимонную кислоту?

1. для инверсии сахарозы
2. для карамелизации сахарозы
3. для повышения энергетической ценности
4. для сохранения витамина С

2. Как подают кофе по-венски?

1. с молочными пенками от топленого молока;
2. со взбитыми сливками;
3. с молоком
4. с корицей

3. Как подают кофе по-восточному?

1. с молочными пенками от топленого молока;
2. со взбитыми сливками;
3. с холодной кипяченой водой;
4. с солью

4. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

1. суфле;
2. желе;
3. самбук;
4. мусс;
5. кисель.

5. Какую крупу используют для приготовления гурьевской каши?

1. манную
2. пшеничную
3. гречневую
4. «Геркулес»

1. Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; организации документооборота по производству на предприятии питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии специальных видов питания.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.

2. Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом:

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Технология продукции общественного питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить, ПК-4, ПК-5, компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базовых более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 4 часа в 6 семестре, 4 час в 7,8 семестрах.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				
	4				

Составитель Е.Н.Холодова