

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

А.А. Шаронов

« » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.О. заведующий кафедрой
социальной педагогики и психологии

А.С. Джангазиева

от « » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ РЕСТОРАННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

Составители

Джангазиева А.С., к.п.н., доцент кафедры СПП;
Лимонова В.А., к.п.н., доцент кафедры СПП

Направление подготовки /
специальность

43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Направленность (профиль) ОПОП

**ГОСТЕПРИИМСТВО И РЕСТОРАННЫЙ
СЕРВИС**

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

очная

Год приема

2022

Курс

1

Астрахань, 2022

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины (модуля) *Технология приготовления и оформления ресторанной продукции* формирование у обучаемых комплекса основных знаний и умений в производстве и оформлении блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

1.2. Задачи освоения дисциплины (модуля):

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений об индустрии питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучение принципов производства ресторанной продукции;
- ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

2.1. Учебная дисциплина (модуль) *Технология приготовления и оформления ресторанной продукции* относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.Б.18) программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Введение в профессию*

Знания: основы индустрии гостеприимства, широким спектром гостиничных услуг и технологий.

Умения: рациональная и критическая оценка деятельности предприятий гостиничной индустрии, выработка решения проблем в их развитии.

Навыки: использование различных источников информации по объекту гостиничного продукта.

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *Функциональное питание;*
- *Организация услуг питания в гостиничных комплексах..*

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОПВО по данному направлению подготовки (специальности):

Общепрофессиональные компетенции:

- *Способность осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК 4).*

Профессиональные компетенции:

- *Способность к интернет- продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК 7).*

- *Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения (ПК 8).*

Таблица 1.

Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины		
	Знать	Уметь	Владеть
Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК 4)	Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов (ИОПК-4.1.)	Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. (ИОПК-4.2.)	Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. (ИОПК-4.3.)
Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ПК 7)	Факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. (ИПК-7.1.)	Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет. (ИПК-7.2.)	Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. (ИПК-7.3.)
Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения (ПК 8).	Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения. (ИПК-8.1.)	Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения. (ИПК-8.2.)	Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения. (ИПК-8.3.)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах (**2,2,2,3,2,3 зачетных единиц**) с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся составляет: 504 ч.

Из них: лекционных – 121 часов, практических – 188 часов, самост. работа – 195 часов. Итоговый контроль: 3,4,5,7 семестры – зачет, 6,8 семестры – экзамен.

Таблица 2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа (в часах)			Самостоят. работа		Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Л	ПЗ	ЛР	КР	СР	
1	Тема 1. Введение.	3	1 3	4	7			7	Устный опрос Лабораторная работа
2	Тема 2. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	3	4 5 6 7	6	7			7	Устный опрос Доклад с презентацией
3	Тема 3. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	3	8 9 10 11 12	6	7			7	Устный опрос Реферат
4	Тема 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	3	13 14 15 16 17	4	7			7	Устный опрос Тестирование
5	Итоговый контроль	3	18						ЗАЧЕТ
6	Тема 5. Влияние кулинарной обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.	4	1 2 3	6	7			7	Устный опрос Самостоятельная работа
7	Тема 6. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса.	4	4 5 6 7 8	4	7			7	Устный опрос Коллоквиум
8	Тема 7. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	4	9 10 11	6	7			7	Устный опрос Лабораторная работа
9	Тема 8. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	4	12 13	4	7			7	Устный опрос Доклад с презентацией
10	Итоговый контроль	4	14						ЗАЧЕТ
11	Тема 9. Особенности ассортимента блюд	5	1 2	6	7			7	Устный опрос Реферат

	ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.		3 4 5						
12	Тема 10. Характеристика отдельных групп блюд.	5	6 7 8 9	6	7			7	Устный опрос Тестирование
13	Тема 11. Ресторанный дизайн блюд.	5	10 11 12 13	4	7			7	Устный опрос Самостоятельная работа
14	Тема 12. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	5	14 15 16 17	4	7			7	Устный опрос Коллоквиум
15	Итоговый контроль	5	18						ЗАЧЕТ
16	Тема 13. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.	6	1 2	6	7			7	Устный опрос Лабораторные работы
17	Тема 14. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.	6	3 4 5	4	7			8	Устный опрос Доклад презентацией с
18	Тема 15. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	6	6 7 8	6	7			8	Устный опрос Самостоятельная работа
19	Тема 16. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.	6	9 10	4	7			8	Устный опрос Коллоквиум
20	Тема 17. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	6	11 12	4	7			8	Устный опрос Лабораторные работы
21	Тема 18. Технология приготовления супов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	6	13	4	7			8	Устный опрос Доклад презентацией с
22	Итоговый контроль	6	14						ЭКЗАМЕН
23	Тема 19. Технология приготовления соусов. Особенности банкетного оформления к подаче.	7	1 2 3 4 5	4	7			8	Устный опрос Доклад презентацией с

	Правила потребления.								
24	Тема 20. Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	7	6 7 8 9	4	7			8	Устный опрос Самостоятельная работа
25	Тема 21. Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	7	10 11 12 13	4	8			8	Устный опрос Коллоквиум
26	Тема 22. Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.	7	14 15 16	4	8			8	Устный опрос Лабораторные работы
27	Итоговый контроль	7	17						ЗАЧЕТ
28	Тема 23. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	8	1 2 3	4	8			8	Устный опрос Доклад с презентацией
29	Тема 24. Холодные и смешанные напитки.	8	4 5 6 7	4	8			8	Устный опрос Самостоятельная работа
30	Тема 25. Горячие, алкогольные, пиво.	8	8 9	4	8			8	Устный опрос Коллоквиум
31	Тема 26. Общие сведения о мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделиях.	8	10 11 12	4	8			8	Устный опрос Лабораторные работы
32	Итоговый контроль	8	13						ЭКЗАМЕН
ИТОГО				121	188			195	

Условные обозначения:

Л – занятия лекционного типа; ПЗ – практические занятия, ЛР – лабораторные работы;
КР – курсовая работа; СР – самостоятельная работа по отдельным темам.

Таблица 3.
Матрица соотнесения тем/разделов
учебной дисциплины/модуля и формируемых в них компетенций

Темы, разделы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции			
		ОПК 4	ПК 7	ПК 8	Общее количество компетенций

Тема 1	18	+	+	+	3
Тема 2	20	+	+	+	3
Тема 3	20	+	+	+	3
Тема 4	18	+	+	+	3
Тема 5	20	+	+	+	3
Тема 6	18	+	+	+	3
Тема 7	20	+	+	+	3
Тема 8	18	+	+	+	3
Тема 9	20	+	+	+	3
Тема 10	20	+	+	+	3
Тема 11	18	+	+	+	3
Тема 12	18	+	+	+	3
Тема 13	20	+	+	+	3
Тема 14	19	+	+	+	3
Тема 15	21	+	+	+	3
Тема 16	19	+	+	+	3
Тема 17	19	+	+	+	3
Тема 18	19	+	+	+	3
Тема 19	19	+	+	+	3
Тема 20	19	+	+	+	3
Тема 21	20	+	+	+	3
Тема 22	20	+	+	+	3
Тема 23	20	+	+	+	3
Тема 24	20	+	+	+	3
Тема 25	20	+	+	+	3
Тема 26	20	+	+	+	3
Итого	504				

Краткое содержание тем дисциплин

Тема 1. Введение.

Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.

Тема 2. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.

Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок.

Тема 3. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.

Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Составление адаптированного меню к концепции ресторана.

Тема 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.

Особенности ежедневного, еженедельного, сезонного и банкетного меню. Составление и расчет стандартизованных рецептур. Информация о выходе. Названия ингредиентов с указанием сортов или брендов их количество и подготовка.

Тема 5. Влияние кулинарной обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.

Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов.

Тема 6. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса.

Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Критические контрольные точки –временные и температурные показатели на конкретных стадиях приготовления блюда, при обработке продуктов, складировании, хранении и разогреве для обеспечения безопасности пищи.

Тема 7. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.

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

Тема 8. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.

Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации. Ресторанный дизайн блюд.

Тема 9. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.

Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология видов подачи: plate service; silver service; family service.

Тема 10. Характеристика отдельных групп блюд.

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

Тема 11. Ресторанный дизайн блюд.

Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология видов подачи: plateservice; silverservice; familyservice. Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого ди-зайна. Стил «haute cuisine» в

производстве ресторанной продукции. Тематическое и образное содержание кулинарных изделий. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне.

Тема 12. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.

Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ.

Тема 13. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.

Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Классификация.

Тема 14. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.

Технология бутербродов банкетного исполнения: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. Назначение, особенности и требования декорирования блюд. Салаты. Общая характеристика. Ассортимент. Салаты в стиле «haute cuisine»; салаты-коктейли. Назначение. Технологические способы и приемы художественного оформления. Банкетные закуски. Общая характеристика. Технология заливных и фаршированных блюд. Горячие закуски. Технология кокота, кокиля, жульена.

Тема 15. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.

Посуда для приготовления и сервировки. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов.

Тема 16. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.

Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология приготовления бульонов-основ из мяса, птицы, рыбы, овощей.

Тема 17. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.

Технологический процесс приготовления прозрачных бульонов (консоме), осветляющих ингредиентов, загустителей для супов-пюре, супов-кремов, супов-бисков. Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. Ассортимент и технология гарниров для супов. Технологические схемы приготовления холодных и сладких супов. Особенности технологии приготовления супов повышенной сложности.

Тема 18. Технология приготовления супов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.

Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации. Требования к сервировке, нормы презентации. Техника использования продуктов быстрого приготовления: бульонных кубиков, порошков, сухих сливок, концентратов.

Тема 19. Технология приготовления соусов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.

Производство бульонов для соусов (коричневый, белый, фюме). Подбор овощей, зелени и специй для аромата и вкуса (составление букета гарни и саше). Состав и комбинации мирпуа. Загустители соусов (кукурузный и картофельный крахмал, тапиока и рисовая мука, льезон). Технология производства основных соусов: белого (бешамель, велюте), красного

(эспаньоль, демиглас), яично-масляных (голландез), на молоке, сливках, сметане, растительном масле, вине (бер-блан), маринадов. Ассортимент, приготовление и использование производных от этих соусов. Использование готовых фабричных основ (бешамель, болоньез, наполи, деми глас, карбонара и др.). Технологический процесс приготовления соусов повышенной сложности. Принципы подбора соусов к различным блюдам. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация соусов. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Ассортимент, технологическая характеристика. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления

Тема 20. Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.

Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката.

Тема 21. Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.

Блюда русской, международной и европейской кухни из разнообразных продуктов (мясо, птица, дичь, рыба, овощи, морепродукты, деликатесы), входящие в реестр ресторанных блюд (ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов, печень фуагра, фондю и др.). Особенности технологии. Классические гарниры и соусы. Методика гарнирования. Дизайн и правила потребления.

Тема 22. Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.

Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов.

Тема 23. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.

Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. Холодные сладкие блюда. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных, горячих и замороженных сладких блюд повышенной сложности. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Технология желе, муссов, самбуков, кремов; банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Классификация. Общая характеристика. Ассортимент изделий «haute» класса, относящиеся к ресторанной группе. Назначение. Особенности сервировки и правила потребления. Русские национальные кулинарные и кондитерские изделия и их роль в меню ресторанов национальной русской кухни.

Тема 24. Холодные и смешанные напитки.

Холодные и смешанные напитки. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Ассортимент. Рецепт, технология приготовления и оформление тонизирующих и прохладительных напитков (хайболы, колинзы, фizes, дейзи, коблеры, гроги, фиксы, кулеры, эг-ног, сангари, тодди, рикки, глинтвейны, слинги, джулепы и т.д.), коктейлей-оперитивов и диджейстивов (сауэр, со сливками, кордиал, слоистые, смэш, флип, оyster, фραπε и мист, фрозен), крюшонов, и др. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации. Критические контрольные точки при анализе источников опасности. Особенности подачи.

Тема 25. Горячие, алкогольные, пиво.

Смешанные напитки. Классификация. Принципы построения. Классические коктейли. Технология приготовления и приемы оформления смешанных напитков. Правила потребления. Роль напитков в меню ресторанов и баров. Местные традиции, влияющие на ассортимент напитков. Ассоциированные рецепты Горячие напитки Классификация. Технология чая, кофе, какао, шоколада. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления Алкогольные напитки. Происхождение спиртных напитков. Классификация. Характеристика крепких спиртных напитков на основе зерна (виски, водка, джин), на основе растений (текила, ром, коньяк, бренди), на основе фруктов и ягод (ликеры, кремы, биттеры). Основные марки. Особенности подачи Правила потребления. Характеристика вин. Особенности покупки и хранения вина. Игристые вина. Шампанское. Марки шампанского. Подача и употребление. Вина ликерные и крепленые. Пиво. Сорта и разновидности. Правила сервировки и употребления. Сочетание вин с блюдами. Ресторанный ассортимент алкогольных напитков. Карта вин. Порядок расположения в карте вин. Правила пользования картой вин. Услуги сомелье.

Тема 26. Общие сведения о мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделиях.

Классификация. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы приготовления различных видов теста: дрожжевого, песочного, бисквитного, слоеного и др. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности полуфабрикатов.

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Указания по организации и проведению лекционных, практических (семинарских) и лабораторных занятий с перечнем учебно-методического обеспечения.

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенных для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

1. Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
2. Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
3. Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю)

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» составляет 135 часов (из них 2 часа выделено на групповые консультации и 2 часа на аттестационные испытания).

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения творческих заданий. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных заданий, направленных на закрепление полученных знаний.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

Номер радела (темы)	Темы/вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
ТЕМА 1	<i>Введение.</i>	7	<i>Устный опрос Лабораторная работа</i>
ТЕМА 2	<i>Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.</i>	7	<i>Устный опрос Доклад с презентацией</i>
ТЕМА 3	<i>Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.</i>	7	<i>Устный опрос Реферат</i>
ТЕМА 4	<i>Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.</i>	7	<i>Устный опрос Тестирование</i>
ТЕМА 5	<i>Влияние кулинарной обработки на изменение основных пищевых веществ</i>	7	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>

	<i>продуктов.</i>		
ТЕМА 6	<i>Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса.</i>	7	<i>Устный опрос Коллоквиум</i>
ТЕМА 7	<i>Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.</i>	7	<i>Устный опрос Лабораторная работа</i>
ТЕМА 8	<i>Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.</i>	7	<i>Устный опрос Доклад с презентацией</i>
ТЕМА 9	<i>Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.</i>	7	<i>Устный опрос Реферат</i>
ТЕМА 10	<i>Характеристика отдельных групп блюд.</i>	7	<i>Устный опрос Тестирование</i>
ТЕМА 11	<i>Ресторанный дизайн блюд.</i>	7	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>
ТЕМА 12	<i>Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.</i>	7	<i>Устный опрос Коллоквиум</i>
ТЕМА 13	<i>Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.</i>	7	<i>Устный опрос Лабораторные работы</i>
ТЕМА 14	<i>Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.</i>	8	<i>Устный опрос Доклад с презентацией</i>
ТЕМА 15	<i>Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.</i>	8	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>
ТЕМА 16	<i>Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.</i>	8	<i>Устный опрос Коллоквиум</i>
ТЕМА 17	<i>Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.</i>	8	<i>Устный опрос Лабораторные работы</i>
ТЕМА 18	<i>Технология приготовления супов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.</i>	8	<i>Устный опрос Доклад с презентацией</i>
ТЕМА 19	<i>Технология приготовления соусов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.</i>	8	<i>Устный опрос Доклад с презентацией</i>
ТЕМА 20	<i>Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.</i>	8	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>
ТЕМА 21	<i>Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к</i>	8	<i>Устный опрос Коллквиум</i>

	<i>подаче. Правила потребления.</i>		
ТЕМА 22	<i>Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.</i>	8	<i>Устный опрос Лабораторные работы</i>
ТЕМА 23	<i>Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.</i>	8	<i>Устный опрос Доклад с презентацией</i>
ТЕМА 24	<i>Холодные и смешанные напитки.</i>	8	<i>Устный опрос Самостоятельная работа</i>
ТЕМА 25	<i>Горячие, алкогольные, пиво.</i>	8	<i>Устный опрос Коллоквиум</i>
ТЕМА 26	<i>Общие сведения о мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделиях.</i>	8	<i>Устный опрос Лабораторные работы</i>

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно.

Требования к составлению реферата, эссе

Реферирование, или составление реферата - это краткое изложение содержания теоретического материала. Реферат должен быть написан научным языком. Структура реферата: название реферата; основная идея или суть, основные аспекты теории или концепции, вывод. Средний объем реферата – от 500 до 2500 печатных знаков.

Требования к составлению программы, проекта

Программа, проект - это совокупность, система социальных мероприятий, направленных на решение конкретной социальной проблемы. Проект - это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи - решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта. Структура: тема, актуальность, цель, задачи, система мероприятий, сроки, ответственные, формы и методы работы, желаемый результат, предполагаемые риски. Средний объем – от 12 до 15 стр.

Требования к созданию презентации, контрольной работы

Презентация - вид самостоятельной работы студентов по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint. Этот вид работы требует координации навыков студента по сбору, систематизации, переработке информации, оформления её в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде.

Общие требования к презентации:

Презентация не должна быть больше 10 слайдов.

Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название доклада; название образовательной организации; фамилия, имя, отчество автора; курс, группа студента.

Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) представленного материала.

Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов. Последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии. В ходе освоения дисциплины применяются следующие образовательные технологии, развиваемые у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, моделирование ситуаций общения, преподавание дисциплины в форме курсов, педагогические игровые упражнения (в качестве коллективного задания), ситуационные методы.

6.2. Информационные технологии:

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование информационного сайта преподавателя)
- использование электронных учебников и различных сайтов как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети)
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы.

- 6.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- 1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>
- 2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru. Регистрация с компьютеров АГУ
- 3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные книги». www.biblio-online.ru, <https://urait.ru/>
- 4. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru

- Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
MathCad 14	Система компьютерной алгебры из класса систем автоматизированного проектирования, ориентированная на подготовку интерактивных документов с вычислениями и визуальным сопровождением

Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
1С: Предприятие 8	Система автоматизации деятельности на предприятии
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
KOMPAS-3D V13	Создание трехмерных ассоциативных моделей отдельных элементов и сборных конструкций из них
Blender	Средство создания трехмерной компьютерной графики
Cisco Packet Tracer	Инструмент моделирования компьютерных сетей
Google Chrome	Браузер
CodeBlocks	Кроссплатформенная среда разработки
Eclipse	Среда разработки
Far Manager	Файловый менеджер
Lazarus	Среда разработки
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
PascalABC.NET	Среда разработки
PyCharm EDU	Среда разработки
R	Программная среда вычислений
Scilab	Пакет прикладных математических программ
Sofa Stats	Программное обеспечение для статистики, анализа и отчетности
VirtualBox	Программный продукт виртуализации операционных систем

VLC Player	Медиапроигрыватель
VMware (Player)	Программный продукт виртуализации операционных систем
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu
Maple 18	Система компьютерной алгебры
MATLAB R2014a	Пакет прикладных программ для решения задач технических вычислений
Microsoft Visual Studio	Среда разработки
Oracle SQL Developer	Среда разработки
VISSIM 6	Программа имитационного моделирования дорожного движения
VISUM 14	Система моделирования транспортных потоков
IBM SPSS Statistics 21	Программа для статистической обработки данных
ObjectLand	Геоинформационная система
КРЕДО ТОПОГРАФ	Геоинформационная система
Полигон Про	Программа для кадастровых работ

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств.

Таблица 5. Соответствие изучаемых разделов, результатов обучения и оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции (компетенций)			Наименование оценочного средства
		ОПК-4	ПК - 7	ПК - 8	
1	Тема 1, 7, 13, 17, 22, 26	ОПК-4	ПК - 7	ПК - 8	Лабораторные работы
2	Тема 2, 8, 14, 18, 19, 23	ОПК-4	ПК - 7	ПК - 8	Доклад с презентацией
3	Тема 3, 9	ОПК-4	ПК - 7	ПК - 8	Реферат
4	Тема 4, 10	ОПК-4	ПК - 7	ПК - 8	Тестирование
5	Тема 5, 11, 15, 20, 24	ОПК-4	ПК - 7	ПК - 8	Самостоятельная работа
6	Тема 6, 12, 16, 21, 25	ОПК-4	ПК - 7	ПК - 8	Коллоквиум

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 6. Критерии оценивания результатов обучения

5 «отлично»	-дается комплексная оценка предложенной ситуации; -демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; - последовательное, правильное выполнение всех заданий; -умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.
4 «хорошо»	-дается комплексная оценка предложенной ситуации; -демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; - последовательное, правильное выполнение всех заданий; -возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; -умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.
3 «удовлетворительно»	-затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; -неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; -выполнение заданий при подсказке преподавателя; - затруднения в формулировке выводов.
2 «неудовлетворительно»	- неправильная оценка предложенной ситуации; -отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения учебной дисциплины

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Примерный перечень тем домашних работ

Вопросы для самоконтроля

1. Какие овощи лучше всего подходят для обработки методом отваривания в едва закипающей воде?
2. Чем отличается метод отваривания овощей при деликатном температурном режиме от отваривания в едва закипающей жидкости?
3. Почему отварные овощи часто подают с острым или пикантным соусом?
4. Опишите степень готовности для следующих продуктов:-бланшированные овощи;-слегка проваренный картофель.
5. Почему овощи, приготовленные на пару, как правило, содержат больше полезных веществ по сравнению с продуктами, приготовленными иными методами влажной тепловой обработки?
6. Чем отличается метод отваривания овощей в едва закипающей жидкости от отваривания в кипящей жидкости? В чем они похожи?
7. Какие стадии проходит репчатый лук во время поджаривания?
8. Как размер сотейника/сковороды и количество масла влияют на качество поджариваемых овощей?
9. Перечислите три возможные причины, по которым овощи, поджаренные во фритюре, могут оказаться «тяжелыми», маслянистыми или иметь не свойственный вкус и аромат.

10. Укажите требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов.

11. Определите критические контрольные точки при анализе источников опасности приготовления следующих блюд: -морковь отварная; -цукини жареные; -рататуй; -крокеты картофельные

Тематика рефератов и докладов

Классификация предприятий питания по месторасположению.

Классификация предприятий питания по контингенту.

Классификация предприятий питания по ассортименту продукции.

Классификация предприятий питания по вместимости.

Классификация предприятий питания по форме обслуживания.

Классификация предприятий питания по времени функционирования.

Классификация предприятий питания по уровню обслуживания.

Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности.

Техника обслуживания в ресторане.

Техника обслуживания в бистро.

Техника обслуживания в кафе.

Техника обслуживания в закусочных.

Техника обслуживания в пиццерии.

Техника обслуживания в шашлычной.

Техника обслуживания в блинной.

Техника обслуживания в баре.

Примерное тестирование:

Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

1. 12 ч;

2. 24 ч;

3. 3-4 ч.

Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста –его растяжимость и упругость?

1. минеральные;

2. белковые;

3. органические.

С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

1. 100°C;

2. 55 °C;

3. 40 °C.

При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

1. 55°C;

2. 200°C;

3. 120°C.

Примерная тематика самостоятельной работы

История развития и современное состояние отечественной школы ресторанного сервиса.

Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.

Характеристика местных кулинарных традиций Приморья.

Теория и техника кулинарного декора блюд.

Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.
Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.
Салаты-коктейли.
Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне.

Примерные вопросы к коллоквиуму:

1. Каковы цели и задачи изучаемой дисциплины?
2. Какую роль играет дисциплина «технология ресторанной продукции» в формировании специалиста ресторанного сервиса?
3. Дать определение ресторана как типа предприятия питания.
4. Какие блюда относятся к блюдам ресторанной кухни? Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
5. Какие основные виды пищевых продуктов используются в ресторане?
6. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?
7. Дать определение холодной и тепловой обработке продуктов.

Примерная тематика курсовой работы

1. Особенности организации технологического процесса на предприятиях общественного питания.
2. Характеристика кулинарной продукции. Требования нормативных и технических документов к ее качеству.
3. Управление технологическими процессами, происходящими в сырье и полуфабрикатах при производстве пищевой продукции.
4. Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции.
5. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса.
6. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы.
7. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
8. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.
9. Технология приготовления кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кролика.
10. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.

Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения дисциплины

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

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

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

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

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

16. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?

17. Перечислите группы кулинарных блюд.

18. В чем отличие холодных блюд от закусок?

19. Каков порядок расположения холодных блюд и закусок в меню?

20. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.

21. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?

22. В чем особенность приготовления и подачи «салата-коктейля»?

23. Назовите способы производства салатов, применяемые в кулинарной практике.

24. Охарактеризуйте банкетные закуски.

25. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?

26. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).

27. Назовите принципы классификации супов.

28. Дайте характеристику заправочным супам.

29. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?

30. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.

31. Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.

32. В чем особенность производства супов-пюре?

33. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников. В чем отличие рассольника от других заправочных супов?

34. Дайте характеристику прозрачным супам.

35. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.

36. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?

37. Составьте общую технологическую схему супа-пюре.

38. В чем заключается особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?

39. Перечислите стабилизаторы консистенции пюреобразных супов.

40. Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.

41. Дайте определение понятий: пряности, приправы, специи и ароматизаторы.

42. Как классифицируются пряности, приправы, специи и ароматизаторы и какова их роль в формировании вкуса блюд?

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

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

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

46. Что представляет собой пассерование муки?

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

48. Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.

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

50. Охарактеризуйте молочные и сметанные соусы.

51. Охарактеризуйте масляные соусы. В чем особенности их производства и подачи?
52. Дайте рекомендации к производству и использованию маринада.
53. В чем особенность производства соуса майонез? Каковы условия его хранения?
54. Назовите основные принципы подбора соусов к блюдам.
55. Каковы требования к качеству соусов?
56. Классифицируйте и охарактеризуйте вторых горячие блюда.
57. Какие требования, предъявляются к декорированию блюд повседневной кухни и блюд банкетного исполнения?
58. Дайте характеристику мясу и мясопродуктам как пищевому сырью.
59. Обоснуйте выбор способа тепловой обработки мяса в зависимости от вида крупнокускового полуфабриката.
60. Назовите правила жарки мяса крупным и порционным куском.
61. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?
62. Каковы правила нарезки мяса после варки и обжаривания крупным куском?
63. Назовите известные блюда европейской ресторанной кухни, которые готовят из вырезки говядины.
64. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.
65. Дайте характеристику следующим продуктам из мяса: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, шницель, ромштекс, гуляш, бефст-роганов, рагу, плов, шашлык, котлета натуральная.
66. В чем отличия технологии приготовления натурально-рубленной и котлетной масс из мяса?
67. Перечислите блюда из натурально-рубленной массы.
68. Перечислите блюда из котлетной массы.
69. Как используют птицу и дичь в ресторанной кухне? Перечислите знаменитые блюда.
70. Какого кулинарного использования различного рыбного сырья?
71. В чем особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом?
72. На какие полуфабрикаты можно разделить рыбную тушку?
73. Назовите отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.
74. Каковы правила нарезки рыбы для варки, жарения?
75. Какие блюда готовят из рыбной котлетной массы?
76. Перечислите наиболее известные блюда в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.
77. Как используют в ресторанной кухне морепродукты: краб, креветка, устрица, трепанг, кукумария, кальмар?
78. Какие гарниры и соусы можно порекомендовать к рыбным блюдам?
79. Назовите формы нарезки овощей, используемые в ресторанной практике.
80. Назовите размеры следующих форм нарезки картофеля: ломтик, долька, брусочек, кубик крупный, средний, мелкий, соломка.
81. Охарактеризуйте крупяные кулинарные изделия, каковы требования к качеству?
82. Охарактеризуйте мучные кулинарные изделия.
83. Назовите знаменитые русские национальные мучные кулинарные изделия.
84. Охарактеризуйте блюда из бобовых и макаронных изделий.
85. Каковы правила приготовления и особенности подачи «пасты»?
86. Какова классификация сладких блюд?
87. Назовите порядок операций при изготовлении желе и мусса.
88. Каковы правила производства раствора желатина для сладких блюд?
89. Какую посуду и приборы используют при подаче к столу натуральных ягод и фруктов?

90. Воспроизведите технологическую схему производства самбука.
91. Воспроизведите технологическую схему сметанного крема.
92. Каковы требования к качеству замороженных сладких блюд?
93. Перечислите сладкие блюда, входящие в группу горячих.
94. В чем особенности производства и подачи пудинга и суфле?
95. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
96. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
97. Охарактеризуйте горячие напитки.
98. Назовите правила заваривания и подачи чая.
99. Назовите национальные способы подачи кофе.
100. Воспроизведите технологию приготовления какао и шоколада, каковы требования к качеству?

Примерный перечень блюд для лабораторных работ

1. Рагу из овощей, соус красный
2. Помидоры, фаршированные рисом и морковью, соус сметанный
3. Крупеник
4. Запеканка со свежими фруктами
5. Солянка сборная мясная
6. Суп-лапша домашняя
7. Эскалоп, сложный гарнир
8. Шницель рубленый, картофель жареный из сырого
9. Котлеты по-киевски, сложный гарнир
10. Чахохбили
11. Рыба жареная с луком по-ленинградски
12. Рыба, запеченная по-русски
13. Пирожное «Корзиночка» со сливочным кремом
14. Пирожное «Трубочка» с творожным кремом
15. Яблоки в слойке
16. Кофе черный

Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.
2. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
3. Блюда ресторанной кухни –определение, отличительные особенности, система критериев и оценок
4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
5. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка.
6. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты).
7. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов.
8. Влияние обработки на качество готовой продукции.
9. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
10. Классификация и ассортимент соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству.
11. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
12. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов. Классификация ресторанной продукции.

13. Термины и определения в общественном питании.
14. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
15. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов и их характеристика.
16. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
17. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
18. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.
19. Назовите принципы классификации соусов.
20. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах.
21. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав.
22. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
23. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
24. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству.
25. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству.
26. Тепловая обработка рыбы: ее назначение, способы тепловой обработки, процессы, происходящие при этом и их влияние на качество блюд и кулинарных изделий.
27. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
28. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из жареной и запеченной рыбы. Ассортимент. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
29. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.
30. Технология приготовления кулинарной продукции из яиц. Ассортимент. Требования к качеству.
31. Технология приготовления кулинарной продукции из творога. Ассортимент. Требования к качеству.
32. Технология приготовления заправочных супов. Ассортимент. Требования к качеству.
33. Технология приготовления супов-пюре. Ассортимент. Требования к качеству.
34. Технология приготовления прозрачных супов. Ассортимент. Используемые гарниры. Требования к качеству.
35. Технология приготовления холодных и сладких супов. Ассортимент. Требования к качеству.
36. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Ассортимент. Требования к качеству.
37. Технология приготовления сладких блюд (холодных и горячих). Ассортимент. Требования к качеству.
38. Технология приготовления напитков (горячих, холодных). Ассортимент. Требования к качеству.
39. Мучные изделия. Классификация. Общая технологическая схема их приготовления. Особенности подготовки используемого сырья.
40. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий из дрожжевого безопарного теста. Ассортимент. Требования к качеству.
41. Технология приготовления мучных кулинарных и булочных изделий из дрожжевого опарного теста. Ассортимент. Требования к качеству.

42. Технология приготовления мучных блюд из пресного теста. Ассортимент. Требования к качеству.

43. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Ассортимент. Требования к качеству.

44. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста. Ассортимент. Требования к качеству.

45. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста. Ассортимент. Требования к качеству.

46. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного теста. Ассортимент. Требования к качеству.

47. Технология приготовления кремов, используемых для отделки тортов и пирожных. Ассортимент. Требования к качеству.

48. Технология приготовления помадок, сиропов, желе, используемых для отделки тортов и пирожных. Ассортимент. Требования к качеству.

49. Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент. Требования к качеству.

50. Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Ассортимент. Требования к качеству.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы ¹	Максимальное количество баллов ²	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по расписанию
1.1.	полный ответ по вопросу	1-4 балла	20	
1.2.	дополнение	1 балл	4	
2.	Выполнение доклада с презентацией	1 - 5 балла за работу	10	по расписанию
3.	Контрольная работа	1 - 5 баллов	10	по расписанию
4.	Реферат	1-5 баллов	10	
Количество баллов к рубежному контролю (8 неделя)			30	
5.	выполнение проекта в команде: Проект 1. Разработать и провести игру викторинного типа (тема по выбору). Проект 2. Подготовить и провести сценарий семейного праздника.	1-5 балла за проект	10	

6.	Участие в ролевой игре	3	6	
Количество баллов к рубежному контролю (14 неделя)			60	
Промежуточный контроль:			40	
Всего			70	
дополнительный блок				
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	+2	30	по расписанию
5.2.	Активность студента на занятии	+ 3		
5.3.	Отсутствие пропусков занятий	+2		
Итого:			100	

1,2 – Количество мероприятий и максимальное число баллов в таблице представлены в качестве примеров.

Таблица 2 – Начисление бонусов (для примера)

Показатель	Баллы
Отсутствие пропусков лекции (посетил все лекции)	+ 2
Отсутствие пропусков практических занятий	+ 2
Участие с докладами на научных конференциях:	
-внутривузовской	+ 1
- городской	+ 2
-областной	+ 3
- региональной	+ 4
- международной	+ 5
Конспекты лекций, семинарских занятий, первоисточников при начислении баллов не учитываются	0

Таблица 3 – Система штрафов (для примера)

Показатель	Баллы
Опоздание (два и более)	-2
Не готов к семинарскому занятию	-3
Нарушение учебной дисциплины	-2
Пропуски лекций без уважительных причин (за одну лекцию)	-2
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-2

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) Основная литература:

- 1) Бредихина О.В., Липатова Л.П.,Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г.Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания:Учебное пособие/СПб.: Троицкий мост,2014.-192с
- 2) КульневаН.Г.Введение в технологию продуктов питания:Лабораторный практикум /Кульнева Н.Г., Последова Ю.И.,Федорук В.А.-СПб.: Троицкий мост, 2012.-120с.

б) Дополнительная литература:

- 1) Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/И.Р.Смирнова, А.Д.Ефремов, Л.А.Толстова, Л.В.Козловская. -СПб.: Троицкий мост, 2011. -232с.
- 2) Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. -СПб.: ГИОРД, 2010. -232 с.
- 3) Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / учеб. пособие/А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. —СПб.: ГИОРД, 2010. -512 с.
- 4) Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/Дунец Е.Г., Тамова М.ю., Куликов И.А. -СПб.: Троицкий мост, 2012. -192с.
- 5) Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания // Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. -560с.
- 6) Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. —М.: ИНФРА-М, 2012. —271 с.
- 7) Справочник технолога кондитерского производства. Технологии и рецептуры. / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. —СПб.: ГИОРД, 2004. -Т. 1. -560с.

в) Перечень действующих электронных ресурсов, предоставляемых Научной библиотекой АГУ, которые могут быть использованы для информационного обеспечения дисциплины:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru.: <https://elibrary.ru>.
2. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет»: <https://biblio.asu.edu.ru>
3. Электронно-библиотечная система LPRbooks: <https://www.iprbookshop.ru/>
4. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ - Российская государственная библиотека (РГБ): <http://dvs.rsl.ru>
5. Электронно - библиотечная система «Консультант студента» ООО «Политехресурс»: www.studentlibrary.ru
6. Электронно - библиотечная система издательства ЮРАЙТ раздел «Легендарные книги»: www.biblio-online.ru
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий: <http://dlib.eastview.com>
8. Электронно-библиотечная система BOOK.ru: <https://www.book.ru/>
9. Справочная правовая система Консультант Плюс: <https://www.consultant.ru>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» включает:

– аудиторию для проведения лекционных и практических занятий, оборудованную учебной мебелью, видеопроекторным оборудованием для презентаций и экраном;

— возможность пользования библиотекой и читальным залом, оснащенным компьютерной техникой для доступа к базам данных Интернет и электронному каталогу библиотеки АГУ.

При необходимости рабочая программа дисциплины (модуля) может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).