

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

В.В.Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ РЕСТОРАННОЙ
ПРОДУКЦИИ»

Составитель(и)

Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических
практик и сервисных индустрий
Палагина М.Ю. ассистент кафедры
педагогических практик и сервисных индустрий

Согласовано с работодателями:

Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT
Отель Астрахань;
Корнейченко Н.В. заведующий отделением
сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО
«Астраханский государственный
политехнический колледж»
43.03.03 Гостиничное дело

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

Квалификация (степень)

Гостеприимство и ресторанный сервис

бакалавр

Форма обучения

Год приёма

Курс

очная

2024

2-4 (по очной форме)

Семестр(ы)

3-8 (по очной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. 1.1. Целями освоения дисциплины «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» являются: 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 «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции»

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

1.1. 2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» относится к обязательной части и осваивается в 3,4,5,6,7,8 семестрах.

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

- *«Технология и организация здорового питания».*

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3.Последующие учебные дисциплины и практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»*

- *«Молодежный туризм».*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК-4.	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Методы маркетинговых исследований: анализ рынка, конкурентный анализ, изучение потребительских предпочтений. Сегментацию рынка и категории клиентов (семьи, бизнес-гости, туристы, состоятельные потребители, молодёжь и т.д.). Тенденции и нововведения на рынке (цифровизация, автоматизация, устойчивое развитие, экологичные подходы).	Сравнивать сильные и слабые стороны своей компании и конкурентов. Идентифицировать рыночные ниши и новые возможности для развития.	Навыками межличностной коммуникации, позволяющими эффективно взаимодействовать с клиентами, коллегами, бизнес-партнёрами. Владением методиками конкурентного анализа: определение долей рынка, анализ цен, уровня обслуживания, предложения продуктов и услуг.
	ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с	Основные нормативно-правовые аспекты, регулирующие онлайн-продажи (защита данных, конфиденциальность, права потребителей). Спрос и предпочтения	Составлять продающие тексты, баннеры, видео и рекламные материалы. Работать с платформами для бронирования и продаж услуг. Использовать	Методами цифрового продвижения услуг с использованием современных инструментов (Google Ads, Яндекс Директ, аналитические платформы).

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	помощью онлайн технологий	потребителей в сегменте гостеприимства	электронные платежные системы и сервисы онлайн-оплаты.	Управлением платформами и программами для ведения и автоматизации продаж.
	ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	Теорию маркетинга, включая его элементы (продукт, цена, место, продвижение). Специфику продвижения услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (гостиницы, рестораны, кейтеринг, учреждения быстрого обслуживания)	Определять целевую аудиторию и разрабатывать рекламные кампании, ориентированные на нее. Создавать медиапланы и настраивать рекламные кампании как в офлайн-, так и онлайн-каналах.	Построением отчетов по ключевым показателям эффективности рекламных кампаний. Навыками анализа данных для внесения изменений в стратегии продвижения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2,2,2,3,2,3 зачетные единицы (504 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2,2,2,3,2,3
Объем дисциплины в академических часах	504
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	266,75
- занятия лекционного типа, в том числе:	107
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	156
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	3
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,75
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	237,25

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Экзамен – 4,6,8 семестр Зачет – 3,5,7

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемост и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. Введение.	4		6					9	19	Эссе, тест
Тема 2. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	4		6					9	19	Эссе,
Тема 3. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	4		6					9	19	Тест,
Тема 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	4		6					9	19	реферат
Итого за семестр:	16		24					36	76	ЗАЧЕТ
Тема 5. Влияние кулинарной обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.	4		6					9	19	Тест,
Тема 6. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного	4		6					9	19	Эссе, тест.

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо- сти, форма промежуточ- ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
сервиса.										
Тема 7. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	4		6					9	19	Тест.
Тема 8. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	4		6					9	19	Реферат, тест
Итого за семестр:	16		24					36	76	ЗАЧЕТ
Тема 9. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	4		6					9	19	Тест,
Тема 10. Характеристика отдельных групп блюд.	4		6					9	19	Реферат,
Тема 11. Ресторанный дизайн блюд.	4		6					9	19	Реферат,
Тема 12. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	4		6					9	19	тест
Итого за семестр:	16		24					36	76	ЗАЧЕТ
Тема 13. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.	4		6					9	19	Эссе,
Тема 14. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих	4		6					9	19	тест

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо- сти, форма промежуточ- ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
закусок.										
Тема 15. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	4		6					9	19	Эссе
Тема 16. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.	4		6					9	19	тест
Тема 17. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	4		6					9	20	реферат
Тема 18. Технология приготовления супов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	4		6					9	20	Устный опрос
Итого за семестр:	24		36					54	116	ЭКЗАМЕН
Тема 19. Технология приготовления соусов. Особенности банкетного оформления к подаче Правила потребления.	4		6					9	20	Реферат
Тема 20. Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	4		6					9	20	Тест
Тема 21. Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	4		6					9	20	эссе
Тема 22. Классификация и	4		6					9	20	Устный

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемост и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.										опрос
Итого за семестр:	16		24					36	80	ЗАЧЕТ
Тема 23. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформлнения к подаче. Правила потребления.	4		6					9	20	Тест
Тема 24. Холодные и смешанные напитки.	5		6					10	20	Эссе
Тема 25. Горячие, алкогольные, пиво.	5		6					10	19, 25	Устный опрос
Тема 26. Общие сведения о мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделиях.	5		6					10, 25	17	Реферат
Контроль промежуточной аттестации	0,75								экзамен	
Консультации	3									
ИТОГО за семестр:	19		24					39, 25	76, 25	
Итого за весь период	107		156					237 ,25	504	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		ОПК-4		
Тема 1. Введение.	19	+		1
Тема 2. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	19	+		1
Тема 3. Основные	19	+		1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		ОПК-4		
технологические принципы производства ресторанной продукции.				
Тема 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	19	+		1
Тема 5. Влияние кулинарной обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.	19	+		1
Тема 6. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса.	19	+		1
Тема 7. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	19	+		1
Тема 8. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	19	+		1
Тема 9. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	19	+		1
Тема 10. Характеристика отдельных групп блюд.	19	+		1
Тема 11. Ресторанный дизайн блюд.	19	+		1
Тема 12. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	19	+		1
Тема 13. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд	19	+		1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		ОПК-4		
ресторанной кухни и меню банкетов.				
Тема 14. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.	19	+		1
Тема 15. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	19	+		1
Тема 16. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.	19	+		1
Тема 17. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	20	+		1
Тема 18. Технология приготовления супов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	20	+		1
Тема 19. Технология приготовления соусов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	20	+		1
Тема 20. Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	20	+		1
Тема 21. Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	20	+		1
Тема 22. Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.	20	+		1
Тема 23. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче.	20	+		1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		ОПК-4		
Правила потребления.				
Тема 24. Холодные и смешанные напитки.	20	+		1
Тема 25. Горячие, алкогольные, пиво.	19,25	+		1
Тема 26. Общие сведения о мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделиях.	17	+		1
Контроль промежуточной аттестации	0,75		+	1
Консультации	3	+		1
Итого	504			

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Краткое содержание каждой темы дисциплины

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 рецептов; 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. Стиль «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 дизайна. Стиль «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, сандвичи, 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, относящееся 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. Рецептура, 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, фраппе и мист, фрозен), крюшонов, и др. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации. Критические контрольные точки при анализе источников опасности. Особенность 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. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный 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 обучающихся.

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

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» составляет 237,25 часа.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. Введение.	9	Эссе, тест
Тема 2. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	9	Эссе,
Тема 3. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	9	Тест,
Тема 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	9	реферат
Тема 5. Влияние кулинарной обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.	9	Тест,
Тема 6. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса.	9	Эссе, тест.
Тема 7. Основные технологические принципы	9	Тест.

производства ресторанной продукции.		
Тема 8. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	9	Реферат, тест
Тема 9. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	9	Тест,
Тема 10. Характеристика отдельных групп блюд.	9	Реферат,
Тема 11. Ресторанный дизайн блюд.	9	Реферат,
Тема 12. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	9	тест
Тема 13. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.	9	Эссе,
Тема 14. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.	9	тест
Тема 15. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	9	Эссе
Тема 16. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.	9	тест
Тема 17. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	9	реферат
Тема 18. Технология приготовления супов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	9	Устный опрос
Тема 19. Технология приготовления соусов. Особенности банкетного оформления к подаче Правила потребления.	9	Реферат
Тема 20. Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	9	Тест
Тема 21. Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	9	эссе

Тема 22. Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.	9	Устный опрос
Тема 23. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	9	Тест
Тема 24. Холодные и смешанные напитки.	10	Эссе
Тема 25. Горячие, алкогольные, пиво.	10	Устный опрос
Тема 26. Общие сведения о мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделиях.	10,25	Реферат

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

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Введение.	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе, тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе,	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	<i>Лекция-диалог</i>	Тест,	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	<i>Обзорная лекция</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. Влияние кулинарной обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.	<i>Лекция-диалог</i>	Тест,	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса.	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе, тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	<i>Обзорная лекция</i>	Тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 8. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	<i>Лекция-диалог</i>	Реферат, тест	<i>Не предусмотрено</i>

Тема 9. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	<i>Обзорная лекция</i>	Тест,	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 10. Характеристика отдельных групп блюд.	<i>Лекция-диалог</i>	Реферат,	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 11. Ресторанный дизайн блюд.	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат,	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 12. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	<i>Обзорная лекция</i>	тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 13. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе,	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 14. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.	<i>Лекция-диалог</i>	тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 15. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 16. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.	<i>Лекция-диалог</i>	тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 17. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	<i>Обзорная лекция</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 18. Технология приготовления супов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 19. Технология приготовления соусов. Особенности банкетного оформления к подаче Правила потребления.	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>

Тема 20. Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	<i>Лекция-диалог</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 21. Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	<i>Обзорная лекция</i>	эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 22. Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.	<i>Лекция-диалог</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 23. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	<i>Обзорная лекция</i>	Тест	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 24. Холодные и смешанные напитки.	<i>Обзорная лекция</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 25. Горячие, алкогольные, пиво.	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 26. Общие сведения о мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделиях.	<i>Лекция-диалог</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Введение.	ОПК-4	Эссе, тест
Тема 2. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	ОПК-4	Эссе,
Тема 3. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	ОПК-4	Тест,
Тема 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	ОПК-4	реферат
Тема 5. Влияние кулинарной обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.	ОПК-4	Тест,
Тема 6. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса.	ОПК-4	Эссе, тест.
Тема 7. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	ОПК-4	Тест.
Тема 8. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	ОПК-4	Реферат, тест
Тема 9. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд.	ОПК-4	Тест,
Тема 10. Характеристика отдельных групп блюд.	ОПК-4	Реферат,
Тема 11. Ресторанный дизайн блюд.	ОПК-4	Реферат,
Тема 12. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	ОПК-4	тест
Тема 13. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов.	ОПК-4	Эссе,
Тема 14. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.	ОПК-4	тест

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 15. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	ОПК-4	Эссе
Тема 16. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.	ОПК-4	тест
Тема 17. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	ОПК-4	реферат
Тема 18. Технология приготовления супов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	ОПК-4	Устный опрос
Тема 19. Технология приготовления соусов. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	ОПК-4	Реферат
Тема 20. Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	ОПК-4	Тест
Тема 21. Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	ОПК-4	эссе
Тема 22. Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.	ОПК-4	Устный опрос
Тема 23. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.	ОПК-4	Тест
Тема 24. Холодные и смешанные напитки.	ОПК-4	Эссе
Тема 25. Горячие, алкогольные, пиво.	ОПК-4	Устный опрос
Тема 26. Общие сведения о мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделиях.	ОПК-4	Реферат

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

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение

Шкала оценивания	Критерии оценивания
«отлично»	обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. Введение.

Примерные темы эссе

1. Современные тенденции в оформлении ресторанной продукции
2. Экологичные подходы в приготовлении ресторанной продукции
3. Традиционные рецепты и современные интерпретации
4. Молекулярная гастрономия и её влияние на ресторанную продукцию
5. Роль аромата в восприятии вкуса

Тема 2. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.

Примерные темы эссе

1. Визуальное восприятие ресторанной продукции
2. Гастрономические тренды и их влияние на ресторанную кухню
3. Этика в ресторанной кухне

4. Исторические корни и эволюция ресторанной кухни:
5. Адаптация ресторанной продукции для разных типов клиентов

Тема 3. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.

Тестовые задания

1. Что означает технология Cook&Chill?

- a) Процесс медленного охлаждения готовых блюд.
- b) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд.
- c) Процесс замораживания полуфабрикатов.
- d) Процесс пастеризации молочных продуктов.

Ответ: b) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд.

2. Какой основной принцип лежит в основе технологии Cook&Chill?

- a) Медленное охлаждение для сохранения текстуры продукта.
- b) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий.
- c) Заморозка для длительного хранения.
- d) Пастеризация для уничтожения патогенных микроорганизмов.

Ответ: b) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий.

3. Какова основная цель использования технологии Cook&Chill?

- a) Продление срока годности продукта.
- b) Сохранение вкусовых качеств блюда.
- c) Экономия времени на приготовление пищи.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

4. Какие этапы включает в себя процесс Cook&Chill?

- a) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев.
- b) Приготовление, медленное охлаждение, хранение, разогрев.
- c) Приготовление, заморозка, хранение, разморозка.
- d) Приготовление, пастеризация, хранение, разогрев.

Ответ: a) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев.

5. Почему технология Cook&Chill считается безопасной?

- a) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов.
- b) Потому что она сохраняет витамины и минералы в продуктах.
- c) Потому что она уменьшает время приготовления пищи.
- d) Потому что она улучшает вкусовые качества блюд.

Ответ: a) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов.

Тема 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.

Примерные темы рефератов

1. Классификация предприятий питания по месторасположению.
2. Классификация предприятий питания по контингенту.

3. Классификация предприятий питания по ассортименту продукции.
4. Классификация предприятий питания по вместимости.
5. Классификация предприятий питания по форме обслуживания.

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

Тестовые задания

1. Как долго можно хранить продукты, обработанные по технологии Cook&Chill?

- a) До 24 часов.
- b) До 48 часов.
- c) До 72 часов.
- d) До 96 часов.

Ответ: c) До 72 часов.

2. Как быстро должно происходить охлаждение продуктов по технологии Cook&Chill?

- a) Не менее 90 минут.
- b) Не более 30 минут.
- c) Не более 60 минут.
- d) Не более 120 минут.

Ответ: c) Не более 60 минут.

3. Какова максимальная температура, до которой должен быть нагрет продукт перед началом этапа быстрого охлаждения?

- a) +70°C.
- b) +85°C.
- c) +100°C.
- d) +125°C.

Ответ: b) +85°C.

4. Каково основное преимущество использования технологии Cook&Chill в крупных предприятиях общественного питания?

- a) Снижение затрат на электроэнергию.
- b) Упрощение логистики.
- c) Улучшение санитарных условий.
- d) Увеличение ассортимента блюд.

Ответ: b) Упрощение логистики.

5. Каковы основные правила гигиены при использовании технологии Cook&Chill?

- a) Регулярная дезинфекция оборудования.
- b) Контроль температуры на каждом этапе.
- c) Соблюдение сроков хранения продуктов.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

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

Примерные темы эссе

1. Техники и приемы приготовления блюд с минимальной тепловой обработкой
2. Этническая кухня и её влияние на мировую гастрономию
3. Веганская и растительная кухня в ресторанной индустрии
4. Творчество и инновации в ресторанной кухне
5. Микробиота и ферментированные продукты в ресторанной кухне

Тема 7. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.
Тестовые задания

1. Какова основная причина возникновения пищевой интоксикации?

- a) Несоблюдение санитарно-гигиенических норм.
- b) Недостаточное знание о правильном обращении с пищей.
- c) Потребление некачественной пищи.
- d) Все перечисленные выше причины.

Ответ: d) Все перечисленные выше причины.

2. Каким образом можно предотвратить пищевые отравления?

- a) Соблюдением санитарно-гигиенических норм.
- b) Использованием качественных ингредиентов.
- c) Правильным хранением и подготовкой пищи.
- d) Проведением регулярных проверок качества продуктов.

Ответ: a) Соблюдением санитарно-гигиенических норм.

3. Что делает пищу безопасным?

- a) Качественные ингредиенты.
- b) Правильный процесс приготовления.
- c) Соблюдение стандартов безопасности.
- d) Адекватное хранение и обработка.

Ответ: c) Соблюдение стандартов безопасности.

4. Что является ключевым фактором в обеспечении безопасности пищи?

- a) Гигиенические стандарты.
- b) Качество продуктов.
- c) Соответствующее оборудование.
- d) Профессиональные навыки поваров.

Ответ: a) Гигиенические стандарты.

5. Что обеспечивает стабильность и надежность пищевой продукции?

- a) Система контроля качества.
- b) Поддержка профессиональных кадров.
- c) Использование сертифицированных ингредиентов.
- d) Применение современных технологий.

Ответ: a) Система контроля качества.

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

Примерные темы рефератов

1. Классификация предприятий питания по времени функционирования.
2. Классификация предприятий питания по уровню обслуживания.
3. Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности.
4. Техника обслуживания в ресторане.
5. Техника обслуживания в бистро.

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

Тестовые задания

1. Каковы основные принципы обеспечения безопасности пищевых продуктов?

- a) Гигиенические стандарты.
- b) Соблюдение процедур обработки и хранения.
- c) Использование сертифицированных ингредиентов.
- d) Проверка качества и безопасности продуктов.

Ответ: a) Гигиенические стандарты.

2. Что гарантирует высокое качество и безопасность пищевых продуктов?

- a) Соответствующая сертификация продуктов.
- b) Поддержка профессиональных кадров.
- c) Использование проверенных методик и технологий.
- d) Регулярный аудит и проверка качества.

Ответ: a) Соответствующая сертификация продуктов.

3. Каким образом можно уменьшить риск заражения инфекцией?

- a) Проведением регулярного аудита.
- b) Применением современных технологий очистки и дезинфекции.
- c) Обучением персонала правильному обращению с оборудованием.
- d) Соблюдением правил и стандартов.

Ответ: a) Проведением регулярного аудита.

4. Какова основная функция НАС (Harmonious Acidic Foodstuffs) в ресторанной кухне?

- a) Поддержание стабильности кислотности пищи.
- b) Регулирование pH (уровень кислотности) в пище.
- c) Способствование сохранению аромата и текстуры блюд.
- d) Предупреждение окисления продуктов.

Ответ: b) Регулирование pH (уровень кислотности) в пище.

5. Что является одним из ключевых моментов успеха в управлении качеством и безопасностью в ресторанной кухне?

- a) Четкое определение ролей и обязанностей сотрудников.
- b) Введение системы внутреннего аудита.
- c) Разработка и внедрение системы менеджмента качества.
- d) Поддержка корпоративной культуры безопасности и ответственности.

Ответ: c) Разработка и внедрение системы менеджмента качества.

Тема 10. Характеристика отдельных групп блюд.

Примерные темы рефератов

1. Техника обслуживания в кафе.
2. Техника обслуживания в закусочных.
3. Техника обслуживания в пиццерии.
4. Техника обслуживания в шашлычной.
5. Техника обслуживания в блинной.
6. Техника обслуживания в баре.

Тема 11. Ресторанный дизайн блюд.

Примерные темы рефератов

1. Современные технологии в ресторанной кухне:
2. История и эволюция ресторанной кухни
3. Этника и национальные кухни в ресторанной кухне
4. Здоровое питание и сбалансированный рацион в ресторанной кухне
5. Устойчивая гастрономия и экологически чистое приготовление

Тема 12. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.

Тестовые задания

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

Примерные темы эссе

1. Здоровое питание и балансировка блюд
2. Ресторанная кухня и устойчивое развитие
3. Использование локальных и региональных продуктов в ресторанной кухне
4. Менеджмент в ресторанной кухне
5. Управление качеством в ресторанной кухне

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

Тестовые задания

. Как долго можно хранить продукты, обработанные по технологии Cook&Chill?

- a) До 24 часов.
- b) До 48 часов.
- c) До 72 часов.
- d) До 96 часов.

Ответ: c) До 72 часов.

2. Какие типы оборудования используются в процессе Cook&Chill?

- a) Холодильные камеры и микроволновые печи.
- b) Быстрозамораживающие устройства и пароконвектоматы.
- c) Промышленные холодильники и индукционные плиты.
- d) Холодильные шкафы и духовки.

Ответ: b) Быстрозамораживающие устройства и пароконвектоматы.

3. В каких сферах применяется технология Cook&Chill?

- a) В домашнем хозяйстве.

- b) В пищевой промышленности.
- c) В общественном питании.
- d) Во всех вышеперечисленных сферах.

Ответ: d) Во всех вышеперечисленных сферах.

4. Как быстро должно происходить охлаждение продуктов по технологии Cook&Chill?

- a) Не менее 90 минут.
- b) Не более 30 минут.
- c) Не более 60 минут.
- d) Не более 120 минут.

Ответ: c) Не более 60 минут.

5. Какие преимущества дает использование технологии Cook&Chill в сравнении с традиционными методами приготовления пищи?

- a) Более длительное хранение продуктов.
- b) Улучшенное качество готовой продукции.
- c) Снижение риска пищевых отравлений.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

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

Примерные темы эссе

1. Функциональное питание и нутриентный баланс в ресторанной кухне
2. Современные тенденции в использовании технологий в ресторанной кухне
3. Медицинский подход к приготовлению блюд
4. Этика и ответственность в ресторанной кухне
5. Адаптация ресторанной кухни к индивидуальным потребностям

Тема 16. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.

Тестовые задания

1. Какая температура должна поддерживаться в камере для быстрого охлаждения в процессе Cook&Chill?

- a) +4°C.
- b) 0°C.
- c) -18°C.
- d) +20°C.

Ответ: b) 0°C.

2. Какой метод используется для разогрева продуктов, прошедших обработку по технологии Cook&Chill?

- a) Микроволновая печь.
- b) Пароварка.
- c) Гриль.
- d) Любые из перечисленных методов.

Ответ: d) Любые из перечисленных методов.

3. Как технология Cook&Chill влияет на текстуру готового продукта?

- a) Ухудшает текстуру продукта.
- b) Улучшает текстуру продукта.
- c) Не влияет на текстуру продукта.
- d) Может как улучшить, так и ухудшить текстуру продукта в зависимости от типа продукта.

Ответ: d) Может как улучшить, так и ухудшить текстуру продукта в зависимости от типа продукта.

4. Какие риски связаны с неправильным применением технологии Cook&Chill?

- a) Рост патогенных микроорганизмов.
- b) Потеря вкусовых качеств продукта.
- c) Неправильная текстура продукта.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

5. Как часто следует проверять температуру в камере для быстрого охлаждения?

- a) Ежедневно.
- b) Еженедельно.
- c) Один раз в месяц.
- d) Каждый час.

Ответ: d) Каждый час.

Тема 17. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.

Примерные темы рефератов

1. Организация кейтеринга и массовых мероприятий
2. Мода и тенденции в ресторанной кухне
3. Персональные предпочтения и диетические ограничения в ресторанной кухне
4. Веганская и вегетарианская кухня в ресторанной индустрии
5. Креативность и инновации в ресторанной кухне

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

Задания для устного опроса

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?

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

Примерные темы рефератов

1. Использование новых ингредиентов и технологий в ресторанной кухне
2. Концепция "единственного блюда" в ресторанной кухне
3. Местные продукты и ферменты в ресторанной кухне

4. Веганский фуд и растительные протеины в ресторанной кухне
5. Эмоциональное восприятие пищи и её связь с музыкой
6. Микрокухня и мини-кухня в ресторанной индустрии
7. Значение дизайна и эстетики в ресторанной кухне
8. Психология и гастрономия: влияние эмоций на вкус
9. Социальные медиа и маркетинг в ресторанной кухне
10. Современные кулинарные тренды и их влияние на гастрономию
- 11.

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

Тестовые задания

1. Какова максимальная температура, до которой должен быть нагрет продукт перед началом этапа быстрого охлаждения?

- a) +70°C.
- b) +85°C.
- c) +100°C.
- d) +125°C.

Ответ: b) +85°C.

2. Как называется процесс, обратный процессу Cook&Chill?

- a) Cook&Freeze.
- b) Chill&Cook.
- c) Freeze&Thaw.
- d) Thaw&Serve.

Ответ: a) Cook&Freeze.

3. Каков основной фактор, определяющий срок хранения продуктов, обработанных по технологии Cook&Chill?

- a) Температура хранения.
- b) Тип продукта.
- c) Время, затраченное на охлаждение.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное.

4. Каково основное преимущество использования технологии Cook&Chill в крупных предприятиях общественного питания?

- a) Снижение затрат на электроэнергию.
- b) Упрощение логистики.
- c) Улучшение санитарных условий.
- d) Увеличение ассортимента блюд.

Ответ: b) Упрощение логистики.

5. Каковы основные правила гигиены при использовании технологии Cook&Chill?

- a) Регулярная дезинфекция оборудования.
- b) Контроль температуры на каждом этапе.
- c) Соблюдение сроков хранения продуктов.
- d) Все вышеперечисленное.

Ответ: d) Все вышеперечисленное

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

Примерные темы эссе

1. Минимализм в ресторанной кухне
2. Глобализация и мультикультурная кухня
3. Приготовление блюд для специальных мероприятий и кейтеринга
4. Здоровый фаст-фуд и уличная еда
5. Подготовка блюд для долгосрочного хранения

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

Задания для устного опроса

1. Укажите отличия температурных режимов жарки продуктов различными способами.
2. Назовите критерии готовности продуктов при варке, жарке, тушении и запекании.
3. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.
4. Дайте определение и характеристику следующим кулинарным понятиям: панирование, карбование, каннелирование, отбивание, льезон, кляр.
5. Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?
6. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
7. Перечислите группы кулинарных блюд.
8. В чем отличие холодных блюд от закусок?
9. Каков порядок расположения холодных блюд и закусок в меню?
10. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.

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

Тестовые задания

1. Что означает технология Cook&Chill?

- a) Процесс медленного охлаждения готовых блюд.
- b) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд.
- c) Процесс замораживания полуфабрикатов.
- d) Процесс пастеризации молочных продуктов.

Ответ: b) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд.

2. Какой основной принцип лежит в основе технологии Cook&Chill?

- a) Медленное охлаждение для сохранения текстуры продукта.
- b) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий.
- c) Заморозка для длительного хранения.
- d) Пастеризация для уничтожения патогенных микроорганизмов.

Ответ: b) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий.

3. Какова основная цель использования технологии Cook&Chill?

- a) Продление срока годности продукта.
- b) Сохранение вкусовых качеств блюда.

с) Экономия времени на приготовление пищи.

д) Все вышеперечисленное.

Ответ: д) Все вышеперечисленное.

4. Какие этапы включает в себя процесс Cook&Chill?

а) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев.

б) Приготовление, медленное охлаждение, хранение, разогрев.

с) Приготовление, заморозка, хранение, разморозка.

д) Приготовление, пастеризация, хранение, разогрев.

Ответ: а) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев.

5. Почему технология Cook&Chill считается безопасной?

а) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов.

б) Потому что она сохраняет витамины и минералы в продуктах.

с) Потому что она уменьшает время приготовления пищи.

д) Потому что она улучшает вкусовые качества блюд.

Ответ: а) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов.

Тема 24. Холодные и смешанные напитки.

Примерные темы эссе

1. Органическая кухня и её влияние на гастрономию
2. Эко-кухня и её роль в ресторанной индустрии
3. Ближайшие фермы и локальные продукты в ресторанной кухне
4. Рестораны как лаборатории и центры инноваций
5. Аллергены и непереносимые продукты в ресторанной кухне

Тема 25. Горячие, алкогольные, пиво.

Задания для устного опроса

1. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?
2. В чем особенность приготовления и подачи «салата-коктейля»?
3. Назовите способы производства салатов, применяемые в кулинарной практике.
4. Охарактеризуйте банкетные закуски.
5. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?
6. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).
7. Назовите принципы классификации супов.
8. Дайте характеристику заправочным супам.
9. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
10. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.

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

Примерные темы рефератов

1. Этническое разнообразие в ресторанной кухне
2. Веганство и вегетарианские блюда в ресторанной кухне
3. Функциональные напитки и коктейли в ресторанной кухне
4. Еда как искусство и наука
5. Популярная кухня и её влияние на ресторанную индустрию

Перечень вопросов и заданий,

выносимых на зачет:

- 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.

Перечень вопросов и заданий,**выносимых на экзамен:**

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству.
2. Тепловая обработка рыбы: ее назначение, способы тепловой обработки, процессы, происходящие при этом и их влияние на качество блюд и кулинарных изделий.
3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
4. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из жареной и запеченной рыбы. Ассортимент. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
5. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря.

6. Технология приготовления кулинарной продукции из яиц. Ассортимент. Требования к качеству.
7. Технология приготовления кулинарной продукции из творога. Ассортимент. Требования к качеству.
8. Технология приготовления заправочных супов. Ассортимент. Требования к качеству.
9. Технология приготовления супов-пюре. Ассортимент. Требования к качеству.
10. 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.
- Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Ассортимент. Требования к качеству.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
1.	Задание закрытого типа	1. Что означает технология	b	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		Cook&Chill? а) Процесс медленного охлаждения готовых блюд. б) Процесс быстрого охлаждения готовых блюд. с) Процесс замораживания полуфабрикатов. д) Процесс пастеризации молочных продуктов.		
2.		2. Какой основной принцип лежит в основе технологии Cook&Chill? а) Медленное охлаждение для сохранения текстуры продукта. б) Быстрое охлаждение для минимизации роста бактерий. с) Заморозка для длительного хранения. д) Пастеризация для уничтожения патогенных микроорганизмов.	б	2
3.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	3. Какова основная цель использования технологии Cook&Chill? а) Продление срока годности продукта. б) Сохранение вкусовых качеств блюда. с) Экономия времени на приготовление пищи. д) Все вышеперечисленное.	D Все вышеперечисленное (Продление срока годности продукта. Сохранение вкусовых качеств блюда. Экономия времени на приготовление пищи.)	2
4.		4. Какие этапы включает в себя	а	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		процесс Cook&Chill? а) Приготовление, быстрое охлаждение, хранение, разогрев. б) Приготовление, медленное охлаждение, хранение, разогрев. с) Приготовление, заморозка, хранение, разморозка. д) Приготовление, пастеризация, хранение, разогрев.		
5.		5. Почему технология Cook&Chill считается безопасной? а) Потому что она предотвращает рост вредных микроорганизмов. б) Потому что она сохраняет витамины и минералы в продуктах. с) Потому что она уменьшает время приготовления пищи. д) Потому что она улучшает вкусовые качества блюд.	а	2
6.	Задание открытого типа	1. Какова максимальная температура, до которой должен быть нагрет продукт перед началом этапа быстрого охлаждения?	+85°C.	3-5
7.		2. Как называется процесс, обратный процессу Cook&Chill?	Cook&Freeze	3-5
8.		3. Каков основной фактор, определяющий срок хранения продуктов, обработанных по технологии	Температура хранения. Тип продукта. Время, затраченное на охлаждение.	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		Cook&Chill?		
9.		4. Каково основное преимущество использования технологии Cook&Chill в крупных предприятиях общественного питания?	Упрощение логистики.	3-5
10.		5. Каковы основные правила гигиены при использовании технологии Cook&Chill?	Регулярная дезинфекция оборудования. Контроль температуры на каждом этапе. Соблюдение сроков хранения продуктов.	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Тестирование по теме № 1	5/6 баллов (0,6 балла)	30	по календарно-тематическому

		за каждый правильный ответ)		плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно- тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69		
60–64	3 (удовлетворительно)	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

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

8.1. 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) Кульнева Н.Г. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум /Кульнева Н.Г., Последова Ю.И., Федорук В.А.-СПб.: Троицкий мост, 2012.-120с.

8.2. 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.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения 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)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).