

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
 Должность: РЕКТОР  
 Дата подписания: 11.04.2022 15:58:12  
 Уникальный программный ключ:  
 9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16




**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  
**ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В	Приготовление и оформление банкетных блюд

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра преподавателей профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра преподавателей профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю) .....	4
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	5
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	8
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	9
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	12
7. Перечень образовательных технологий .....	14
8. Описание материально-технической базы .....	15

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Приготовление и оформление банкетных блюд» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Приготовление и оформление банкетных блюд» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Модуль 5. Углубленная отраслевая подготовка», «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», «Технология продуктов питания».

1.4 Дисциплина «Приготовление и оформление банкетных блюд» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Культура ресторанного сервиса», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Продвижение услуг предприятий общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование у обучаемых комплекса основных знаний и умений в производстве и оформлении блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

1.6 Задачи дисциплины:

1) 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;

2) ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления;

3) формирование возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанной продукции.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	
1	ПК-6 способен подбирать эффективные средства, пути и способы решения проектных задач, прогнозировать результаты деятельности, ориентируясь на достижения науки и техники
	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов	3.1 ПК.6.1 Знать нормативные документы, регламентирующие производство пищевых продуктов
2	ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований	У.1 ПК.6.2 Уметь классифицировать пищевые продукты по различным признакам, читать и применять знания основной технической литературы в обосновании тематики исследований
3	ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов	В.1 ПК.6.3 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования, навыками разработки и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов

## 2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>81</b>	<b>99</b>
<b>Первый период контроля</b>				
<i><b>Основные технологические принципы производства ресторанной продукции</b></i>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>81</b>	<b>99</b>
Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна	4		12	16
Пряности, приправы, специи и ароматизаторы	2		12	14
Холодные блюда и закуски		2	12	14
Супы и соусы		2	10	12
Вторые горячие блюда		4	11	15
Сладкие блюда		4	12	16
Напитки.			12	12
Итого по видам учебной работы	6	12	81	99
<b>Форма промежуточной аттестации</b>				
Экзамен				9
<b>Итого за Первый период контроля</b>				<b>108</b>

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

#### 3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции</b>	<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации. Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, цвет, фактура и объем блюд. Игра цвета в фактуре блюд. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология видов подачи: plate service; silver service; family service. Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. Стиль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции. Тематическое и образное содержание кулинарных изделий. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне Учебно-методическая литература: 1, 2	4
1.2. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ Учебно-методическая литература: 2, 3	2

#### 3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции</b>	<b>12</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Холодные блюда и закуски Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Классификация. 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. Посуда для приготовления и сервировки. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Учебно-методическая литература: 1	2

<p>1.2. Супы и соусы</p> <p>Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов.</p> <p>Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология приготовления бульонов-основ из мяса, птицы, рыбы, овощей. Технологический процесс приготовления прозрачных бульонов (консома), осветляющих ингредиентов, загустителей для супов-пюре, супов-кремов, супов-бисков. Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика.</p> <p>Соусы. Классификация.</p> <p>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 (ру, 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.</p> <p>Ассортимент, приготовление и использование производных от этих соусов. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни.</p> <p>Ассортимент, технологическая характеристика.</p> <p>Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления</p> <p>Учебно-методическая литература: 2, 3</p>	2
<p>1.3. Вторые горячие блюда</p> <p>Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката.</p> <p>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.).</p> <p>Особенности технологии. Классические гарниры и соусы. Методика гарнирования. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	4
<p>1.4. Сладкие блюда</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	4

### 3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции</b>	<b>81</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-6: 3.1 (ПК.6.1), У.1 (ПК.6.2), В.1 (ПК.6.3)	
1.1. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка презентации по теме: Классификация предприятий питания по месторасположению Классификация предприятий питания по контингенту Классификация предприятий питания по ассортименту продукции Учебно-методическая литература: 1, 2	12

<p>1.2. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Выполнить тест по теме "Пряности, приправы. Нормы сочетания с различными блюдами"</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	12
<p>1.3. Холодные блюда и закуски</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка доклада по теме:</p> <p>1. Какие овощи лучше всего подходят для обработки методом отваривания в едва закипающей воде?</p> <p>2. Чем отличается метод отваривания овощей при деликатном температурном режиме от отваривания в едва закипающей жидкости?</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	12
<p>1.4. Супы и соусы</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка конспекта по теме:</p> <p>Какие блюда относятся к блюдам ресторанной кухни? Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?</p> <p>Какие основные виды пищевых продуктов используются в ресторане?</p> <p>В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?</p> <p>Дать определение холодной и тепловой обработке продуктов.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	10
<p>1.5. Вторые горячие блюда</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка к круглому столу по теме:</p> <p>Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2</p>	11
<p>1.6. Сладкие блюда</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Выполнение схемы производства по теме:</p> <p>Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы.</p> <p>Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	12
<p>1.7. Напитки.</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка доклада по теме:</p> <p>Холодные и смешанные напитки. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	12

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
<b>Основная литература</b>		
1	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015.— 736 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
<b>Дополнительная литература</b>		
2	Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/14389.html">http://www.iprbookshop.ru/14389.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
3	крашение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— Москва: РИПОЛ классик, 2010.— 64 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/70946.html">http://www.iprbookshop.ru/70946.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»



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

### 5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС							
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль						Промежуточная аттестация
	Доклад/сообщение	Конспект по теме	Круглый стол	Мультимедийная презентация	Тест	Схема/граф-схема	Зачет/Экзамен
ПК-6							
3.1 (ПК.6.1)		+			+		+
У.1 (ПК.6.2)	+			+			+
В.1 (ПК.6.3)			+			+	+

### 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### 5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Основные технологические принципы производства ресторанной продукции":

##### 1. Доклад/сообщение

Классификация предприятий питания по форме обслуживания  
 Классификация предприятий питания по времени функционирования  
 Классификация предприятий питания по уровню обслуживания  
 Классификация предприятий питания по характеру торговопроизводственной деятельности  
 Техника обслуживания в ресторане  
 Количество баллов: 10

##### 2. Конспект по теме

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.  
 Количество баллов: 5

##### 3. Круглый стол

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.  
 Количество баллов: 15

##### 4. Мультимедийная презентация

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  
Количество баллов: 10

### **5. Схема/граф-схема**

Разработка технологических схем приготовления банкетных блюд. Разработка технологических карт на блюда  
Количество баллов: 15

### **6. Тест**

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.

22

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

1. 55°C;
2. 200°C;
3. 120°C.

Количество баллов: 5

### **5.2.2. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

## **Первый период контроля**

### **1. Экзамен**

Вопросы 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
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
22. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
23. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного
24. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
25. Перечислите группы кулинарных блюд.
26. В чем отличие холодных блюд от закусок?
27. Каков порядок расположения холодных блюд и закусок в меню?
28. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
29. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?
30. В чем особенность приготовления и подачи «салата-коктейля»?
31. Назовите способы производства салатов, применяемые в кулинарной практике.
32. Охарактеризуйте банкетные закуски.
33. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?
34. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).
35. Назовите принципы классификации супов.
36. Дайте характеристику заправочным супам.
37. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
38. Дайте характеристику прозрачным супам.
39. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
40. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?

### 5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>- демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>- последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>- умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>- демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>- последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>- возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя</li> <li>- умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации</li> <li>- неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя</li> <li>- выполнение заданий при подсказке преподавателя</li> <li>- затруднения в формулировке выводов</li> </ul>
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неправильная оценка предложенной ситуации</li> <li>- отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий</li> </ul>

## **6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1. Лекции**

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

### **2. Практические**

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

### **3. Экзамен**

Экзамен преследует цель оценить работу обучающегося за определенный курс: полученные теоретические знания, их прочность, развитие логического и творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умения анализировать и синтезировать полученные знания и применять их для решения практических задач.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, утвержденным заведующим кафедрой. Экзаменационный билет включает в себя два вопроса и задачи. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения обучающихся не позднее чем за один месяц до экзаменационной сессии.

В процессе подготовки к экзамену организована предэкзаменационная консультация для всех учебных групп.

При любой форме проведения экзаменов по билетам экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы, задачи и примеры по программе данной дисциплины. Дополнительные вопросы, также как и основные вопросы билета, требуют развернутого ответа.

Результат экзамена выражается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

### **4. Конспект по теме**

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

### **5. Тест**

Тест это система стандартизированных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

## **6. Мультимедийная презентация**

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

## **7. Доклад/сообщение**

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
  - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
  - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
  - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
  - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
  - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

## **8. Круглый стол**

Оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

При подготовке к круглому столу необходимо:

1. Выбрать тему, ее может предложить как преподаватель, так и студенты.
2. Выделить проблематику. Обозначить основные спорные вопросы.
3. Рассмотреть, исторические и современные подходы по выбранной теме.
4. Подобрать литературу.
5. Выписать тезисы.
6. Проанализировать материал и определить свою точку зрения по данной проблематике.

## **9. Схема/граф-схема**

Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.

Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).

Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:

1. Выделить основные понятия, изученные в данном разделе (по данной теме).
2. Определить, как понятия связаны между собой.
3. Показать, как связаны между собой отдельные блоки понятий.
4. Привести примеры взаимосвязей понятий в соответствии с созданной граф-схемой.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. Игровые технологии

## **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ**

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
  - Операционная система Windows 10
  - Microsoft Office Professional Plus
  - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
  - Справочная правовая система Консультант плюс
  - 7-zip
  - Adobe Acrobat Reader DC