

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
 Должность: РЕКТОР  
 Дата подписания: 14.10.2022 14:58:36  
 Уникальный программный ключ:  
 9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



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

Шифр Б.О.	Наименование дисциплины (модуля) <b>Технология приготовления пищи</b>
Код направления подготовки	44.03.05
Направление подготовки	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология. Дополнительное образование (Художественно-эстетическое)
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	очная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Пушкарская Светлана Фарважевна

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

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	10	13.06.2019	
кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин	Кирсанов Вячеслав Михайлович	1	10.09.2020	

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю) .....	6
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	8
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	28
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	30
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	45
7. Перечень образовательных технологий .....	48
8. Описание материально-технической базы .....	49

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 час.

1.3 Изучение дисциплины «Технология приготовления пищи» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Товароведение продовольственных продуктов», «Химия в пищевом и текстильном производстве», при проведении следующих практик: «учебная практика (по обработке пищевых продуктов)».

1.4 Дисциплина «Технология приготовления пищи» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании», «Оформление кулинарных и кондитерских изделий», «Современное оборудование пищевого производства».

1.5 Цель изучения дисциплины:

приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания, а также подготовка студентов к обучению и воспитанию учащихся на уроках технологии в общеобразовательном учреждении по разделу «Технология обработки пищевых продуктов».

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) изучить правила организации бригадной работы на уроках технологии;
- 2) изучить процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции;
- 3) изучить показатели качества готовой продукции;
- 4) изучить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
- 5) изучить правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий;
- 6) научить распределять учебные поручения в процессе групповой работы на уроках технологии;
- 7) научить прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- 8) научить производить первичную обработку сырья;
- 9) научить выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств;
- 10) научить производить необходимые технологические расчеты;
- 11) сформировать навыки оформления кулинарной продукции;
- 12) сформировать навыки органолептической оценки качества пищевых продуктов;
- 13) сформировать навыки оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия;
- 14) сформировать навыки приготовления кулинарной 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	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний
	ОПК.8.1 Знать историю, теорию, закономерности и принципы построения научного знания для осуществления педагогической деятельности.
	ОПК.8.2 Уметь проектировать и осуществлять педагогическую деятельность с опорой на специальные научные знания.
	ОПК.8.3 Владеть технологиями осуществления педагогической деятельности на основе научных знаний.
2	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности
	ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения
	ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса
	ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач

3	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК.2.1 Знает требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания результатов проектной деятельности в соответствии с действующими правовыми нормами.
	УК.2.2 Умеет декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач, выбирать оптимальные способы их решения, в соответствии с правовыми нормами и имеющимися ресурсами и ограничениями в процессе реализации проекта.
	УК.2.3 Владеет методами, приемами и средствами проектной деятельности, оценки рисков и ресурсов, публичного представления результатов проекта, в том числе с использованием средств ИКТ

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.8.1 Знать историю, теорию, закономерности и принципы построения научного знания для осуществления педагогической деятельности.	3.1 Знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач.
2	ОПК.8.2 Уметь проектировать и осуществлять педагогическую деятельность с опорой на специальные научные знания.	У.1 Умеет адаптировать специальные научные знания для применения их в процессе осуществления профессиональной деятельности.
3	ОПК.8.3 Владеть технологиями осуществления педагогической деятельности на основе научных знаний.	В.1 Владеет навыками обоснованного выбора педагогической технологии и методов обучения в профессиональной деятельности.
1	ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения	3.3 Знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции. 3.4 Знает показатели качества готовой продукции. 3.5 Знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. 3.6 Знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.
2	ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса	У.3 Умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. У.4 Умеет производить первичную обработку сырья. У.5 Умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств. У.6 Умеет производить необходимые технологические расчеты.
3	ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач	В.4 Владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. В.5 Владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. В.6 Владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.
1	УК.2.1 Знает требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания результатов проектной деятельности в соответствии с действующими правовыми нормами.	3.2 Формулирует цели, задачи, значимость, ожидаемые результаты проекта.

2	УК.2.2 Умеет декомпозировать цель как совокупность взаимосвязанных задач, выбирать оптимальные способы их решения, в соответствии с правовыми нормами и имеющимися ресурсами и ограничениями в процессе реализации проекта.	У.2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.
3	УК.2.3 Владеет методами, приемами и средствами проектной деятельности, оценки рисков и ресурсов, публичного представления результатов проекта, в том числе с использованием средств ИКТ	В.2 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач В.3 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.

## 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
	СРС	Л	ЛЗ	ПЗ	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>140</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	<b>28</b>	<b>252</b>
<b>Первый период контроля</b>					
<b>Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	<b>14</b>
Предмет и задачи курса. Основные понятия		2			2
Сроки и условия хранения пищевых продуктов и кулинарных блюд	2				2
Процессы, формирующие качество продукции общественного питания		2			2
Физико-химические свойства и изменения белков при технологической обработке продуктов	2			2	4
Физико-химические свойства и изменения жиров при технологической обработке продуктов	2				2
Физико-химические свойства и изменения углеводов при технологической обработке продуктов	2				2
<b>Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</b>	<b>12</b>			<b>2</b>	<b>14</b>
Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2				2
Обработка мяса. Производство полуфабрикатов из мяса.	2				2
Кулинарная обработка птицы	2				2
Обработка рыбы	2				2
Обработка овощей и грибов	2				2
Определение массы отходов, нетто, брутто при механической обработке овощей. Взаимозаменяемость продуктов	2			2	4
<b>Технология приготовления кулинарных блюд</b>			<b>8</b>		<b>8</b>
Блюда из жареных овощей			4		4
Блюда из запеченных овощей. Соусы			4		4
Итого по видам учебной работы	20	4	8	4	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>					
Зачет					
<b>Итого за Первый период контроля</b>					<b>36</b>
<b>Второй период контроля</b>					
<b>Технология приготовления супов</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>46</b>
Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок	6	2		2	10
Общие правила приготовления бульонов	4			2	6
Технология приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	4	2		2	8
Технология приготовления прозрачных, молочных, холодных и сладких супов	4	2	4	2	12
Технология приготовления заправочных супов и супов-пюре	6		4		10
<b>Технология приготовления соусов</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>18</b>
Общие правила приготовления соусов	6	2			8
Технология приготовления отдельных видов соусов	6		4		10
<b>Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>22</b>

Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий	4	2			6
Блюда из круп	4		4		8
Технологические расчеты при приготовлении блюд из круп	6			2	8
<b>Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей</b>	<b>10</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
Технологические свойства овощей	4			2	6
Технология приготовления блюд из овощей	6		4		10
<b>Блюда из рыбы</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>26</b>
Приготовление отварных, припущенных, жареных и запеченных блюд из рыбы	4	2	4		10
Блюда из рыбы и рыбной котлетной массы	4		4	2	10
Блюда из рыбной котлетной массы	4	2			6
<b>Блюда из мяса и птицы</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>52</b>
Блюда из жареного и запеченного мяса	6	2			8
Блюда из отварного и тушеного мяса	4			2	6
Блюда из котлетной массы	4		4	2	10
Технология приготовления блюд из субпродуктов	6			2	8
Технология приготовления блюд из тушеного мяса	4	2	4		10
Технология приготовления блюд из птицы	4	2	4		10
Итого по видам учебной работы	100	20	40	20	180
<b>Форма промежуточной аттестации</b>					
Зачет					
Курсовая работа					
<b>Итого за Второй период контроля</b>					<b>180</b>
<b>Третий период контроля</b>					
<b>Блюда из яиц и творога</b>		<b>2</b>	<b>4</b>		<b>6</b>
Технология приготовления блюд из яиц и творога		2	4		6
<b>Холодные блюда и закуски</b>	<b>6</b>	<b>2</b>			<b>8</b>
Роль холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация и ассортимент		2			2
Салаты и винегреты	2				2
Блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов	2				2
Блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов	2				2
<b>Сладкие блюда и горячие напитки</b>	<b>8</b>		<b>4</b>		<b>12</b>
Технология приготовления компотов и киселей	2				2
Приготовление горячих напитков	2				2
Горячие сладкие блюда	2				2
Технология приготовления железированных сладких блюд и напитков	2		4		6
<b>Проектная деятельность</b>	<b>4</b>			<b>4</b>	<b>8</b>
Защита проекта	4			4	8
<b>Мучные блюда и изделия</b>	<b>2</b>				<b>2</b>
Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Тесто для пельменей, блинов, оладий	2				2
Итого по видам учебной работы	20	4	8	4	36
<b>Форма промежуточной аттестации</b>					
Экзамен					36
<b>Итого за Третий период контроля</b>					<b>72</b>

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

**3.1 СРС**

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1)	
1.1. Сроки и условия хранения пищевых продуктов и кулинарных блюд <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Задание: Изучить содержание документа «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03». Проведите анализ приложения 1.  Учебно-методическая литература: 3, 4	2
1.2. Физико-химические свойства и изменения белков при технологической обработке продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка докладов: Технологические свойства белков: <input type="checkbox"/> деструкция; <input type="checkbox"/> пенообразование; <input type="checkbox"/> агрегирование.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7	2
1.3. Физико-химические свойства и изменения жиров при технологической обработке продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка конспекта. План: 1. Область применения жиров при производстве продуктов питания. 2. Изменение жиров при варке и припускивании продуктов. 3. Изменения жира при жарке основным способом. 4. Изменение жиров при жарке продуктов во фритюре. 5. Правила жарки продуктов во фритюре. 6. Внешние признаки порчи фритюрного жира. 7. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жира.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7	2
1.4. Физико-химические свойства и изменения углеводов при технологической обработке продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка конспекта. План: 1. Роль углеводов в питании человека. 2. Изменения углеводов в процессе кулинарной обработки.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7	2
<b>2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</b>	<b>12</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.6 (ПК.1.2)	

<p>2.1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов  <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b>  Подготовка конспекта.  План:  1. Механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические способы обработки пищевых продуктов.  2. Значение тепловой обработки пищевых продуктов.  3. Характеристика способов тепловой обработки пищевых продуктов.  4. Влияние тепловой обработки на витамины</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	2
<p>2.2. Обработка мяса. Производство полуфабрикатов из мяса.  <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b>  Составление таблицы «Характеристика полуфабрикатов из рубленого мяса»  Структура таблицы:  Название п/ф Способ панировки форма Сроки хранения и реализации</p> <p>Зарисуйте схему разделки туш говядины, свинины и баранины.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7, 12</p>	2
<p>2.3. Кулинарная обработка птицы  <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b>  Подготовка конспекта.  План:  1. Характеристика птицы, поступающей на предприятия.  2. Последовательность технологических операций при механической обработке птицы.  3. Приготовление полуфабрикатов из птицы.  4. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.  5. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	2
<p>2.4. Обработка рыбы  <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b>  Подготовка конспекта  План:  1. Характеристика сырья. Пищевая ценность рыбы.  2. Строение и состав мышечной ткани рыбы.  3. Обработка рыбы с костным скелетом.  4. Последовательность механической обработки, разделка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.  5. Разделка рыбы для фарширования.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 13</p>	2
<p>2.5. Обработка овощей и грибов  <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b>  Подготовка конспекта  План:  1. Технологические свойства овощей.  2. Технологический процесс механической обработки овощей.  3. Обработка грибов  Подготовка презентации "Способы нарезки овощей".  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	2
<p>2.6. Определение массы отходов, нетто, брутто при механической обработке овощей.  Взаимозаменяемость продуктов  <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b>  Решение задач на определение массы отходов, брутто, нетто, выхода, количества порций, взаимозаменяемости овощей (задание выполняется по вариантам).</p> <p>Учебно-методическая литература: 9</p>	2
<p><b>3. Технология приготовления супов</b></p>	24

<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ПК-1: В.6 (ПК.1.3), В.5 (ПК.1.3), У.6 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1)	
<p>3.1. Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>1. Подготовить доклады к семинару.</p> <p>2. Разработать технологические схемы на следующие супы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> борщ украинский (№ 183);</li> <li><input type="checkbox"/> щи из свежей капусты (№ 186);</li> <li><input type="checkbox"/> щи суточные (№ 192);</li> <li><input type="checkbox"/> рассольник домашний (№ 196);</li> <li><input type="checkbox"/> рассольник петербургский (№ 198);</li> <li><input type="checkbox"/> солянка сборная мясная (№ 227);</li> <li><input type="checkbox"/> солянка рыбная (№ 232);</li> <li><input type="checkbox"/> щи зеленые с яйцом (№ 283).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 2, 3, 4, 7</p>	6
<p>3.2. Общие правила приготовления бульонов</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка докладов:</p> <p>1. Костный бульон:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) мясо-костный бульон;</li> <li>b) рыбный бульон;</li> <li>c) бульон из птицы;</li> <li>d) грибной отвар;</li> <li>e) костный концентрированный бульон.</li> </ul> <p>2. Бульоны с желатином.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	4
<p>3.3. Технология приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>1. Подготовка докладов по плану семинара.</p> <p>2. Разработать технологические схемы на следующие блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> суп картофельный (№ 200);</li> <li><input type="checkbox"/> суп крестьянский с крупой (№201);</li> <li><input type="checkbox"/> суп полевой (№ 205);</li> <li><input type="checkbox"/> суп-лапша домашняя (№ 218);</li> <li><input type="checkbox"/> суп с бобовыми (№ 226).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	4
<p>3.4. Технология приготовления прозрачных, молочных, холодных и сладких супов</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>1. Подготовка докладов по плану семинара.</p> <p>2. Заполнение таблицы «Технология приготовления оттяжки для прозрачных супов» *Вид бульона *Состав оттяжки *Технология оттягивания</p> <p>3.Разработать технологические схемы на следующие блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> бульон мясной прозрачный (№ 107);</li> <li><input type="checkbox"/> бульон из кур прозрачный (№ 254);</li> <li><input type="checkbox"/> суп молочный с клецками (№ 239);</li> <li><input type="checkbox"/> окрошка овощная (№ 274);</li> <li><input type="checkbox"/> суп из плодов или ягод сушеных (№ 291);</li> <li><input type="checkbox"/> борщ холодный (№ 279).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4

<p>3.5. Технология приготовления заправочных супов и супов-пюре</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка докладов к семинару.</li> <li>2. Разработать технологические схемы на следующие блюда: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> суп-пюре из птицы (№ 251);</li> <li><input type="checkbox"/> суп-пюре из бобовых (№ 246);</li> <li><input type="checkbox"/> щи по-уральски с крупой (№ 194);</li> <li><input type="checkbox"/> щи из квашеной капусты (№ 191).</li> </ul> </li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	6
<p><b>4. Технология приготовления соусов</b></p>	12
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	
<p>4.1. Общие правила приготовления соусов</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка конспекта.  План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль соусов в питании.</li> <li>2. Классификация соусов по температуре подачи, по цвету, по жидкой основе, по загустителю, по консистенции.</li> <li>3. Приготовление мучных пассировок: белой, красной, жировой.</li> <li>4. Использование соусов различных консистенций.</li> <li>5. Условия и сроки хранения соусов.</li> <li>6. Требования к качеству.</li> <li>7. Основные правила безопасности труда.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	6
<p>4.2. Технология приготовления отдельных видов соусов</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Разработка технологических схем на следующие соусы: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> бульона коричневого (№ 757);</li> <li><input type="checkbox"/> бульона из пищевых костей (№ 777);</li> <li><input type="checkbox"/> соуса парового (№ 779);</li> <li><input type="checkbox"/> соуса молочного (бешамель) для подачи к блюдам (№ 794);</li> <li><input type="checkbox"/> соуса польского (№ 806);</li> <li><input type="checkbox"/> соуса голландского (№ 807, 808);</li> <li><input type="checkbox"/> заправки для салатов (№ 830);</li> <li><input type="checkbox"/> соуса абрикосового (№ 838).</li> </ul> </li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	6
<p><b>5. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b></p>	14
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	
<p>5.1. Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка конспекта.  План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевая ценность блюд гарниров из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>2. Характеристика и технология различных способов варки макаронных изделий.</li> <li>3. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.</li> <li>4. Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	4

<p>5.2. Блюда из круп <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:  <input type="checkbox"/> крупеник (№ 391);  <input type="checkbox"/> запеканка рисовая, пшенная, манная (№ 392);  <input type="checkbox"/> биточки манные (№ 399);  <input type="checkbox"/> котлеты пшеничные с морковью (№ 401).</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	4
<p>5.3. Технологические расчеты при приготовлении блюд из круп <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Решение задач на определение выхода блюд, количества ингредиентов и порций, полезной и потребной емкости посуды. Учебно-методическая литература: 9</p>	6
<b>6. Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей</b>	
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	
<p>6.1. Технологические свойства овощей <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка докладов. 1. Пищевая ценность овощей и значение овощных блюд для питания. 2. Технологические свойства овощей: рекомендации по использованию овощей, изменение консистенции, размера, цвета при тепловой обработке.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	4
<p>6.2. Технология приготовления блюд из овощей <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:  <input type="checkbox"/> картофельное пюре (№ 299);  <input type="checkbox"/> картофель жареный брусочками (№ 327);  <input type="checkbox"/> картофель, запеченный в сметанном соусе (№ 345);  <input type="checkbox"/> картофельное пюре запеченное (№ 349);  <input type="checkbox"/> рулет картофельный с овощами (№ 353);  <input type="checkbox"/> капуста тушеная (№ 315);  <input type="checkbox"/> овощи припущенные (№ 310);  <input type="checkbox"/> котлеты морковные (№ 334);  <input type="checkbox"/> суфле из моркови (№ 357);  <input type="checkbox"/> кабачки запеченные под соусом (№ 366);  <input type="checkbox"/> солянка овощная (363).</p> <p>Учебно-методическая литература: 2, 7</p>	6
<b>7. Блюда из рыбы</b>	
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: В.6 (ПК.1.3), В.5 (ПК.1.3), У.6 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), 3.6 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1)</p>	
<p>7.1. Приготовление отварных, припущенных, жареных и запеченных блюд из рыбы <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:  - рыба по-русски (№ 481);  - рыба (филе) отварная (№ 471);  - рыба тушеная в томате с овощами (№ 486);  - рыба в тесте жареная (№ 499);  - рыба жареная во фритюре (494);  - рыба запеченная с картофелем по-русски (№ 502);  - солянка из рыбы на сковороде (509).</p> <p>Учебно-методическая литература: 13</p>	4

<p>7.2. Блюда из рыбы и рыбной котлетной массы <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка докладов. 1. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки, зразы или тельное, фрикадельки из рыбы, рыбные тефтели. 2. Правила отпуска. 3. Сроки реализации. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 13</p>	4
<p>7.3. Блюда из рыбной котлетной массы <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка конспекта. План: 1. Правила оформления и отпуска блюд из рыбной котлетной массы. 2. Технология приготовления кнельной и натуральной рубленой массы из рыбы. 3. Ассортимент блюд.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7, 13</p>	4
<b>8. Блюда из мяса и птицы</b>	<b>28</b>
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	
<p>8.1. Блюда из жареного и запеченного мяса <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда - мясо, жареное крупным куском (№ 542); - бифштекс (№ 548); - филе (№ 551); - лангет (№ 555); - антрекот (№ 558); - бефстроганов (№ 561); - поджарка (№ 562); - котлеты натуральные (№ 565); - эскалоп (№ 569); - шницель (№ 574); - ромштекс (№ 575); - голубцы с мясом и рисом (№ 636); - солянка сборная на сковороде (№ 630).  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7, 12</p>	6
<p>8.2. Блюда из отварного и тушеного мяса <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка докладов: 1. Общие правила. 2. Ассортимент блюд. 3. Технология приготовления. 4. Условия и сроки хранения Учебно-методическая литература: 12</p>	4
<p>8.3. Блюда из котлетной массы <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> 1. Подготовка докладов по плану семинара. 2. Разработка технологических схем на следующие блюда: <input type="checkbox"/> бифштекс рубленый (№ 604); <input type="checkbox"/> котлеты натуральные рубленые (№ 606); <input type="checkbox"/> котлеты московские (№ 610); <input type="checkbox"/> котлеты домашние (№ 611); <input type="checkbox"/> зразы рубленые (№ 614); <input type="checkbox"/> тефтели (№ 618); <input type="checkbox"/> биточки (№ 608).  Учебно-методическая литература: 12</p>	4

<p>8.4. Технология приготовления блюд из субпродуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Подготовка докладов: 1. Ассортимент субпродуктов. 2. Технология обработки. 3. Ассортимент и технология приготовления блюд. 4. Сроки реализации.</p> <p>Разработка технологических схем на следующие блюда:  <input type="checkbox"/> оладьи из печени (№ 622);  <input type="checkbox"/> почки по-русски (№ 602);  <input type="checkbox"/> печень по-строгановски (№ 582);  <input type="checkbox"/> мозги жареные (№ 576);  <input type="checkbox"/> язык с картофелем в соусе запеченный (№ 632);  <input type="checkbox"/> язык отварной с соусом (№ 534).</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 12</p>	6
<p>8.5. Технология приготовления блюд из тушеного мяса <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:  <input type="checkbox"/> мясо отварное (№ 532);  <input type="checkbox"/> мясо тушеное (№ 586);  <input type="checkbox"/> мясо духовое (№ 588);  <input type="checkbox"/> гуляш (№ 591);  <input type="checkbox"/> мясо шпигованное (№ 587).</p> <p>Учебно-методическая литература: 12</p>	4
<p>8.6. Технология приготовления блюд из птицы <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:  <input type="checkbox"/> котлеты натуральные из филе птицы (№ 640);  <input type="checkbox"/> сациви из курицы (№ 641);  <input type="checkbox"/> суфле из кур (№ 675);  <input type="checkbox"/> биточки рубленые из птицы (№ 670);  <input type="checkbox"/> зразы из кур (№ 674).</p> <p>Учебно-методическая литература: 3, 4, 7, 9</p>	4
<p><b>9. Холодные блюда и закуски</b></p>	6
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.4 (ПК.1.3)</p>	
<p>9.1. Салаты и винегреты <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:  <input type="checkbox"/> салат витаминный (№ 82);  <input type="checkbox"/> маринованная свекла (№ 85);  <input type="checkbox"/> салат из маринованной свеклы с яблоками (№ 87);  <input type="checkbox"/> салат рыбный (№ 95);  <input type="checkbox"/> салат мясной (№ 97);  <input type="checkbox"/> салат столичный (№ 98);  <input type="checkbox"/> винегрет овощной (№ 100);  <input type="checkbox"/> винегрет с сельдью (№ 101).</p> <p>Учебно-методическая литература: 2, 7, 9</p>	2

<p>9.2. Блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> сельдь с гарниром (№ 127);</li> <li><input type="checkbox"/> сельдь с картофелем и маслом (№ 128);</li> <li><input type="checkbox"/> сельдь рубленая (№ 130);</li> <li><input type="checkbox"/> рыба под майонезом (№ 136);</li> <li><input type="checkbox"/> жареная рыба под маринадом (№ 140);</li> <li><input type="checkbox"/> рыба заливная с гарниром (№ 138).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 3, 4, 7, 9, 13</p>	2
<p>9.3. Блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> филе птицы под майонезом (№ 151);</li> <li><input type="checkbox"/> язык заливной (№ 155);</li> <li><input type="checkbox"/> филе из кур фаршированное (№ 158);</li> <li><input type="checkbox"/> паштет из печени (№ 159);</li> <li><input type="checkbox"/> студень из говядины (№ 161).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 3, 4, 7, 9</p>	2
<b>10. Сладкие блюда и горячие напитки</b>	<b>8</b>
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	
<p>10.1. Технология приготовления компотов и киселей <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> компот из свежих плодов (№ 859);</li> <li><input type="checkbox"/> компот из плодов консервированных (№ 865);</li> <li><input type="checkbox"/> компот из смеси сухофруктов (№ 868);</li> <li><input type="checkbox"/> кисель из свежих плодов или ягод (№ 869);</li> <li><input type="checkbox"/> кисель из кураги (№ 874);</li> <li><input type="checkbox"/> кисель из клюквы густой (№ 884);</li> <li><input type="checkbox"/> кисель молочный (№ 887).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 9</p>	2
<p>10.2. Приготовление горячих напитков <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие напитки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> чай-заварка (№ 942);</li> <li><input type="checkbox"/> чай с молоком или сливками (№ 945);</li> <li><input type="checkbox"/> кофе черный (№ 948);</li> <li><input type="checkbox"/> кофе на молоке по-варшавски (№ 953);</li> <li><input type="checkbox"/> кофе по-восточному (№ 955);</li> <li><input type="checkbox"/> кофе черный со взбитыми сливками по-венски (№ 956);</li> <li><input type="checkbox"/> кофе черный с мороженым (глясе) (№ 957)</li> <li><input type="checkbox"/> какао с мороженым (№ 962);</li> <li><input type="checkbox"/> шоколад (№ 963);</li> <li><input type="checkbox"/> шоколад со взбитыми сливками (№ 964).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 9</p>	2
<p>10.3. Горячие сладкие блюда <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> суфле ванильное, шоколадное, ореховое (№ 915);</li> <li><input type="checkbox"/> пудинг сухарный (№ 917);</li> <li><input type="checkbox"/> яблоки печеные (№ 920);</li> <li><input type="checkbox"/> яблоки по-киевски (№ 922);</li> <li><input type="checkbox"/> яблоки в тесте жареные (№ 924);</li> <li><input type="checkbox"/> яблоки в слойке (№ 925).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 9</p>	2

10.4. Технология приготовления железированных сладких блюд и напитков <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Разработка технологических схем на следующие блюда: <input type="checkbox"/> желе из апельсинов (№ 891); <input type="checkbox"/> желе из молока (№ 897); <input type="checkbox"/> мусс клюквенный (№ 898); <input type="checkbox"/> мусс лимонный (№ 900); <input type="checkbox"/> самбук яблочный (№ 904).  Учебно-методическая литература: 9	2
<b>11. Проектная деятельность</b>	<b>4</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.1 (ОПК.8.2), В.1 (ОПК.8.3) ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.3 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2) УК-2: 3.2 (УК.2.1), У.2 (УК.2.2), В.2 (УК.2.3), В.3 (УК.2.3)	
11.1. Защита проекта <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> Защита проекта по разработке проекта рецептуры авторского блюда, нормативно-технической документации. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1	4
<b>12. Мучные блюда и изделия</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
12.1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Тесто для пельменей, блинов, оладий <b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b> План: 1. Характеристика и подготовка сырья. 2. Приготовление теста: опарным и безопарным способами. 3. Ассортимент и технология приготовления дрожжевых изделий. 4. Виды, причины брака изделий из дрожжевого теста и способы их устранения. 5. Приготовление и подача блинов и оладий. 6. Виды и технология приготовления фаршей. 7. Требование к качеству изделий из дрожжевого теста.  Учебно-методическая литература: 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14	2
<b>13. Курсовая работа</b>  См. пункт 5.2.2	18 часов из трудоемкости СРС

### 3.2 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>4</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1)	
1.1. Предмет и задачи курса. Основные понятия План: 1. Предмет и задачи дисциплины. 2. Межпредметные связи дисциплины. 3. Основные понятия. 4. Технологические принципы производства кулинарной продукции. 5. Контроль качества готовой кулинарной продукции.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7, 10	2

1.2. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания План: 1. Физико-химические изменения продуктов при кулинарной обработке: - диффузия, - осмос, - набухание, - адгезия, - термомассоперенос. 2. Изменение вкуса, аромата и массы продукта.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7, 10	2
<b>2. Технология приготовления супов</b>	<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: В.6 (ПК.1.3), В.5 (ПК.1.3), У.6 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), З.4 (ПК.1.1), З.5 (ПК.1.1), З.6 (ПК.1.1)	
2.1. Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок План: 1. Общие правила приготовления заправочных супов. 2. Правила варки щей. 3. Особенности технологии приготовления борщей. 4. Отличительные особенности рассольников. 5. Правила варки солянок.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4	2
2.2. Технология приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями План: 1. Ассортимент супов из картофеля и овощей. 2. Правила варки супов с бобовыми. 3. Технология приготовления супов с крупой.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7, 10	2
2.3. Технология приготовления прозрачных, молочных, холодных и сладких супов План: 1. Особенности технологии приготовления прозрачных, молочных супов и сладких супов. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Гарниры к прозрачным супам. 4. Гарниры к сладким супам.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7	2
<b>3. Технология приготовления соусов</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: З.3 (ПК.1.1), З.4 (ПК.1.1), З.5 (ПК.1.1), З.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)	
3.1. Общие правила приготовления соусов План: 1. Роль соусов в питании. 2. Классификация соусов по температуре подачи, по цвету, по жидкой основе, по загустителю, по консистенции. 3. Приготовление мучных пассировок: белой, красной, жировой. 4. Использование соусов различных консистенций. 5. Условия и сроки хранения соусов. 6. Требования к качеству. 7. Основные правила безопасности труда.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7	2
<b>4. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: З.3 (ПК.1.1), З.4 (ПК.1.1), З.5 (ПК.1.1), З.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)	

<p>4.1. Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевая ценность блюд гарниров из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>2. Характеристика и технология различных способов варки макаронных изделий.</li> <li>3. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.</li> <li>4. Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7</p>	2
<p><b>5. Блюда из рыбы</b></p>	
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: В.6 (ПК.1.3), В.5 (ПК.1.3), У.6 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), 3.6 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1)</p>	
<p>5.1. Приготовление отварных, припущенных, жареных и запеченных блюд из рыбы</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение горячих блюд из рыбы для питания.</li> <li>2. Классификация блюд по способам тепловой обработки.</li> <li>3. Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы.</li> <li>3. Приготовление блюд из рыбы различными способами жарки.</li> <li>4. Приготовление запеченных блюд из рыбы.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7</p>	2
<p>5.2. Блюда из рыбной котлетной массы</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты;</li> <li>- биточки;</li> <li>- зразы;</li> <li>- тельное;</li> <li>- фрикадельки из рыбы;</li> <li>- рыбные тефтели.</li> </ul> </li> <li>2. Правила оформления и подачи блюд из рыбы.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 13</p>	2
<p><b>6. Блюда из мяса и птицы</b></p>	
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	
<p>6.1. Блюда из жареного и запеченного мяса</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение мясных блюд в питании.</li> <li>2. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса</li> <li>3. Жареное мясо: крупным куском, мелкокусковое, порционное.</li> <li>4. Технология приготовления запеченных мясных блюд.</li> <li>5. Правила оформления и отпуска.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 12</p>	2
<p>6.2. Технология приготовления блюд из тушеного мяса</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие правила.</li> <li>2. Ассортимент блюд.</li> <li>3. Технология приготовления.</li> <li>4. Условия и сроки хранения.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 12</p>	2

6.3. Технология приготовления блюд из птицы План: 1. Значение блюд из птицы в питании. 2. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы. 3. Ассортимент блюд из птицы. 4. Правила оформления и отпуска. 5. Сроки хранения.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 12	2
<b>7. Блюда из яиц и творога</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)	
7.1. Технология приготовления блюд из яиц и творога План: 1. Значение блюд из яиц и творога в питании человека. 2. Характеристика сырья. 3. Процессы, происходящие при тепловой обработки. 4. Ассортимент блюд. 5. Условия и сроки хранения.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7	2
<b>8. Холодные блюда и закуски</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.4 (ПК.1.3)	
8.1. Роль холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация и ассортимент План: 1. Роль и классификация холодных закусок. 2. Значение холодных блюд и закусок для питания. 3. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд. 4. Классификация холодных блюд.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7	2

### 3.3 Лабораторные

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Технология приготовления кулинарных блюд</b>	<b>8</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3), В.6 (ПК.1.3)	
1.1. Блюда из жареных овощей План: 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение заданий. 3. Оформление лабораторной работы. Задания: 1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: - картофель жареный; - картофель, жаренный во фритюре; - котлеты морковные или свекольные; - зразы картофельные. 2. Разработать технологические схемы на блюда. 3. Приготовить блюда из овощей. 4. Провести органолептическую оценку блюд. 5. Оформить отчет.  Учебно-методическая литература: 2	4

<p>1.2. Блюда из запеченных овощей. Соусы</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li>- картофельная запеканка;</li> <li>- рулет картофельный;</li> <li>- голубцы овощные;</li> <li>- соус молочный.</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить блюда из овощей.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 3, 4</p>	4
<p><b>2. Технология приготовления супов</b></p>	8
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: В.6 (ПК.1.3), В.5 (ПК.1.3), У.6 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1)</p>	
<p>2.1. Технология приготовления прозрачных, молочных, холодных и сладких супов</p> <p>План работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР): <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> суп молочный с клецками (№ 239);</li> <li><input type="checkbox"/> окрошка сборная мясная (№ 273);</li> <li><input type="checkbox"/> окрошка сборная мясная (№ 273);</li> <li><input type="checkbox"/> суп из цитрусовых (№ 289).</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить супы.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить и сдать работу.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 2</p>	4
<p>2.2. Технология приготовления заправочных супов и супов-пюре</p> <p>План работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР): <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> борщ с капустой и картофелем (№ 170),</li> <li><input type="checkbox"/> солянка домашняя (№ 251),</li> <li><input type="checkbox"/> суп-пюре из кабачков или тыквы (№ 269).</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить супы.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить и сдать работу.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4
<p><b>3. Технология приготовления соусов</b></p>	4
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	

<p>3.1. Технология приготовления отдельных видов соусов</p> <p>План работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций соусов по сборнику рецептур (далее СР): <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> соуса майонез (№ 819);</li> <li><input type="checkbox"/> соуса белого основного (№ 778);</li> <li><input type="checkbox"/> соуса сметанного (№ 798);</li> <li><input type="checkbox"/> соуса красного основного (№ 759).</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить соусы.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить и сдать работу.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7</p>	4
<p><b>4. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b></p>	4
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	
<p>4.1. Блюда из круп</p> <p>План работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР): <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> крупеник (№ 391);</li> <li><input type="checkbox"/> запеканка рисовая, пшенная, манная (№ 392);</li> <li><input type="checkbox"/> биточки манные (№ 399);</li> <li><input type="checkbox"/> котлеты пшенные с морковью (№ 401).</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить блюда из круп.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить и сдать работу.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4
<p><b>5. Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей</b></p>	4
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	

<p>5.1. Технология приготовления блюд из овощей</p> <p>План работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептов (далее СР): <ul style="list-style-type: none"> <li>- картофельное пюре (№ 299);</li> <li>- солянка овощная (363);</li> <li>- суфле из моркови (№ 357);</li> <li>- капуста тушеная (№ 315).</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить блюда из овощей.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить и сдать работу.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4
<b>6. Блюда из рыбы</b>	
<b>8</b>	
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b></p>	
<p>ПК-1: В.6 (ПК.1.3), В.5 (ПК.1.3), У.6 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), 3.6 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1)</p>	
<p>6.1. Приготовление отварных, припущенных, жареных и запеченных блюд из рыбы</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> рыба жареная;</li> <li><input type="checkbox"/> рыба запеченная с картофелем по-русски,</li> <li><input type="checkbox"/> солянка из рыбы на сковороде.</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить блюда из рыбы.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 13</p>	4
<p>6.2. Блюда из рыбы и рыбной котлетной массы</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> жареная рыба под маринадом (№ 140),</li> <li><input type="checkbox"/> рыба запеченная с картофелем по-русски (№ 502),</li> <li><input type="checkbox"/> биточки рыбные (№ 510),</li> <li><input type="checkbox"/> тельное из рыбы (№ 514).</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить блюда из рыбы.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 13</p>	4

<b>7. Блюда из мяса и птицы</b>	<b>12</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)	
<p>7.1. Блюда из котлетной массы</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> котлеты домашние (№ 611);</li> <li><input type="checkbox"/> зразы рубленые (№ 614);</li> <li><input type="checkbox"/> тефтели (№ 618);</li> <li><input type="checkbox"/> биточки (№ 608).</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить блюда из мяса.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4
<p>7.2. Технология приготовления блюд из тушеного мяса</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Жаркое по-домашнему (№ 590),</li> <li><input type="checkbox"/> Азу (№ 596),</li> <li><input type="checkbox"/> Говядина тушеная с черносливом (№ 597),</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить блюда из мяса.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 12</p>	4
<p>7.3. Технология приготовления блюд из птицы</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработать способы формования сельскохозяйственной птицы.</li> <li>2. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Плов из птицы (№ 645),</li> <li><input type="checkbox"/> Котлеты по-киевски (№ 659),</li> <li><input type="checkbox"/> Суфле из кур с рисом (№ 676).</li> </ul> </li> <li>3. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>4. Приготовить блюда из птицы.</li> <li>5. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>6. Оформить отчет о проделанной работе.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4
<b>8. Блюда из яиц и творога</b>	<b>4</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)	

<p>8.1. Технология приготовления блюд из яиц и творога</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработать способы формирования сельскохозяйственной птицы.</li> <li>2. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Плов из птицы (№ 645),</li> <li><input type="checkbox"/> Котлеты по-киевски (№ 659),</li> <li><input type="checkbox"/> Суфле из кур с рисом (№ 676).</li> </ul> </li> <li>3. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>4. Приготовить блюда из птицы.</li> <li>5. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>6. Оформить отчет о проделанной работе.</li> </ol> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработать способы формирования сельскохозяйственной птицы.</li> <li>2. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> запеканка из творога (№ 469);</li> <li><input type="checkbox"/> омлет натуральный (№ 438);</li> <li><input type="checkbox"/> вареники ленивые (№ 461,462);</li> <li><input type="checkbox"/> сырники из творога (№ 463).</li> </ul> </li> <li>3. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>4. Приготовить блюда из творога и яиц.</li> <li>5. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>6. Оформить отчет о проделанной работе.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4
<b>9. Сладкие блюда и горячие напитки</b>	<b>4</b>
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)</p>	
<p>9.1. Технология приготовления железированных сладких блюд и напитков</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд и напитков: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> самбук яблочный (№ 904);</li> <li><input type="checkbox"/> мусс клюквенный (№ 898);</li> <li><input type="checkbox"/> желе из апельсинов (№ 891);</li> <li><input type="checkbox"/> какао с молоком (№ 959);</li> <li><input type="checkbox"/> кофе черный с молоком или сливками (№ 950);</li> <li><input type="checkbox"/> чай с лимоном (№ 944)</li> </ul> </li> <li>2. Разработать технологические схемы.</li> <li>3. Приготовить блюда и напитки.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд и напитков.</li> <li>5. Оформить отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4</p>	4

### 3.4 Практические

<p>Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание</p>	<p>Трудоемкость (кол-во часов)</p>
--	--

<b>1. Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1)	
1.1. Физико-химические свойства и изменения белков при технологической обработке продуктов Темы докладов: 1. Биологическая ценность белков. 2. Химическая природа и строение белков. 3. Технологические свойства белков. - гидратация; - дегидратация; - денатурация. 4. примеры из кулинарной практики.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 7, 10	<b>2</b>
<b>2. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), У.6 (ПК.1.2)	
2.1. Определение массы отходов, нетто, брутто при механической обработке овощей. Взаимозаменяемость продуктов План: 1. Методика расчетов при механической кулинарной обработке сырья. 2. Методика расчетов при определении массы брутто. 3. Методика расчетов при определении массы нетто. 4. Методика расчетов при определении количества взаимозаменяемых продуктов.  Учебно-методическая литература: 9	<b>2</b>
<b>3. Технология приготовления супов</b>	<b>8</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: В.6 (ПК.1.3), В.5 (ПК.1.3), У.6 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1)	
3.1. Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок Темы докладов: 1. Общие правила приготовления заправочных супов. 2. Правила варки щей. 3. Особенности технологии приготовления борщей. 4. Отличительные особенности рассольников. 5. Правила варки солянок.  Учебно-методическая литература: 2, 3, 4	<b>2</b>
3.2. Общие правила приготовления бульонов Темы докладов: 1. Костный бульон: а) мясо-костный бульон; б) рыбный бульон; в) бульон из птицы; г) грибной отвар; е) костный концентрированный бульон. 2. Бульоны с желатином.  Учебно-методическая литература: 2, 3, 4	<b>2</b>
3.3. Технология приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями Темы докладов: 1. Ассортимент супов из картофеля и овощей. 2. Правила варки супов с бобовыми. 3. Технология приготовления супов с крупой.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4	<b>2</b>

3.4. Технология приготовления прозрачных, молочных, холодных и сладких супов Темы докладов: 1. Особенности технологии приготовления прозрачных, молочных супов и сладких супов. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Гарниры к прозрачным супам. 4. Гарниры к сладким супам.  Заполнение таблицы «Технология приготовления оттяжки для прозрачных супов».  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4	2
<b>4. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)	
4.1. Технологические расчеты при приготовлении блюд из круп Решение задач на определение выхода блюд, количества ингредиентов и порций, полезной и потребной емкости посуды. Учебно-методическая литература: 9	2
<b>5. Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)	
5.1. Технологические свойства овощей Темы докладов. 1. Пищевая ценность овощей и значение овощных блюд для питания. 2. Технологические свойства овощей: рекомендации по использованию овощей, изменение консистенции, размера, цвета при тепловой обработке.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4	2
<b>6. Блюда из рыбы</b>	<b>2</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: В.6 (ПК.1.3), В.5 (ПК.1.3), У.6 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), 3.6 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1)	
6.1. Блюда из рыбы и рыбной котлетной массы Тематика докладов: 1. Пищевая ценность рыбы, значение горячих блюд из рыбы для питания. 2. Классификация блюд по способам тепловой обработки. 3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки, зразы или тельное, фрикадельки из рыбы, рыбные тефтели. 4. Натуральная и кнельная массы. 5. Правила оформления и подачи блюд из рыбы.  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 13	2
<b>7. Блюда из мяса и птицы</b>	<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2), В.5 (ПК.1.3)	
7.1. Блюда из отварного и тушеного мяса Тематика докладов: 1. Общие правила. 2. Ассортимент блюд. 3. Технология приготовления. 4. Условия и сроки хранения  Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 12	2

<p>7.2. Блюда из котлетной массы</p> <p>Тематика докладов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Натуральная масса.</li> <li>2. Котлетная масса.</li> <li>3. Кнельная масса.</li> <li>4. Ассортимент блюд из рубленой котлетной массы.</li> <li>5. Правила оформления и отпуска.</li> <li>6. Сроки хранения.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 12</p>	2
<p>7.3. Технология приготовления блюд из субпродуктов</p> <p>Тематика докладов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент субпродуктов.</li> <li>2. Технология обработки.</li> <li>3. Ассортимент и технология приготовления блюд.</li> <li>4. Сроки реализации.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 12</p>	2
<p><b>8. Проектная деятельность</b></p>	<b>4</b>
<p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b></p> <p>ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.1 (ОПК.8.2), В.1 (ОПК.8.3)</p> <p>ПК-1: 3.3 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1), 3.5 (ПК.1.1), 3.6 (ПК.1.1), У.3 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2), У.6 (ПК.1.2)</p> <p>УК-2: 3.2 (УК.2.1), У.2 (УК.2.2), В.2 (УК.2.3), В.3 (УК.2.3)</p>	
<p>8.1. Защита проекта</p> <p>Защита проекта по разработке урока по разделу "Кулинария".</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5</p> <p>Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1</p>	4

## 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	Макарова, Н. В. Теоретические основы технологии общественного питания : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 201 с. — ISBN 978-5-7964-1796-6.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/90932.html">http://www.iprbookshop.ru/90932.html</a>
2	Аширова, Н. Н. Основы кулинарии : учебно-методическое пособие / Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-7782-3347-8.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/91272.html">http://www.iprbookshop.ru/91272.html</a>
3	Василенко, З. В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы : учебное пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 304 с. — ISBN 978-985-06-2459-8	<a href="http://www.iprbookshop.ru/90841.html">http://www.iprbookshop.ru/90841.html</a>
4	Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки : учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 67 с. — ISBN 978-5-7882-1022-3.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/63501.html">http://www.iprbookshop.ru/63501.html</a>
<b>Дополнительная литература</b>		
5	Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. — ISBN 978-985-503-728-7.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/84899.html">http://www.iprbookshop.ru/84899.html</a>
6	Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/93398.html">http://www.iprbookshop.ru/93398.html</a>
7	Перкель, Р. Л. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания : лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Феденишина. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-7422-5941-1.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/83312.html">http://www.iprbookshop.ru/83312.html</a>
8	Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с. — ISBN 978-985-503-709-6.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/84900.html">http://www.iprbookshop.ru/84900.html</a>
9	Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-7882-1023-0.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/63502.html">http://www.iprbookshop.ru/63502.html</a>
10	Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. — Москва : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. — ISBN 978-5-98704-776-7.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/51872.html">http://www.iprbookshop.ru/51872.html</a>
11	Илларионова, И. А. Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / И. А. Илларионова, Д. В. Хрундин, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-0956-2.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/62554.html">http://www.iprbookshop.ru/62554.html</a>
12	Макарова, Н. В. Блюда из мяса в общественном питании. Сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 204 с. — ISBN 2227-8397.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/90459.html">http://www.iprbookshop.ru/90459.html</a>

13	Макарова, Н. В. Блюда из рыбы в общественном питании. Сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к курсовому проекту и выпускной квалификационной работе : учебное пособие / Н. В. Макарова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 181 с. — ISBN 2227-8397.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/90460.html">http://www.iprbookshop.ru/90460.html</a>
14	Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Н. С. Родионова, А. А. Дерканосова, С. Н. Тефилова [и др.]. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 220 с. — ISBN 978-5-00032-061-7.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/47462.html">http://www.iprbookshop.ru/47462.html</a>

**4.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование базы данных	Ссылка на ресурс
1	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	<a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a>

## 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	Задания к лекции	Конспект по теме	Контрольная работа по разделу/теме	Мультимедийная презентация	Отчет по лабораторной работе	Проект	Таблица по теме	Тест	Схема/граф-схема	Задача	
<b>ОПК-8</b>												
3.1 (ОПК.8.1)							+					+
У.1 (ОПК.8.2)							+					+
В.1 (ОПК.8.3)							+					+
<b>УК-2</b>												
3.2 (УК.2.1)							+					+
У.2 (УК.2.2)							+					+
В.2 (УК.2.3)							+					+
В.3 (УК.2.3)							+					+
<b>ПК-1</b>												
В.4 (ПК.1.3)						+						+
В.5 (ПК.1.3)						+						+
В.6 (ПК.1.3)						+				+		+
У.3 (ПК.1.2)							+					+
У.4 (ПК.1.2)						+						+
У.5 (ПК.1.2)						+						+
У.6 (ПК.1.2)				+		+					+	+
3.3 (ПК.1.1)	+		+	+					+			+
3.4 (ПК.1.1)	+	+	+	+		+			+			+
3.5 (ПК.1.1)	+			+	+	+		+	+	+		+
3.6 (ПК.1.1)	+		+	+		+			+			+

### 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 "Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов":

##### 1. Задания к лекции

Ответьте на вопросы:

1. По каким признакам классифицируют блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты?
2. Назовите формы реализации продуктов общественного питания.
3. По каким показателям проверяют качество и безопасность продукции общественного питания?
4. По каким показателям проводят органолептическую проверку качества кулинарной продукции?
5. Перечислите физико-химические показатели качества продукции общественного питания.
6. Какие группы микроорганизмов определяются при оценке микробиологических показателей качества кулинарной продукции?
7. Какова температура реализации блюд?
8. Каковы сроки реализации блюд?

Количество баллов: 5

##### 2. Конспект по теме

Изменения углеводов в процессе кулинарной обработки.

1. Гидролиз дисахаридов.
2. Брожение.
3. Карамелизация.
4. Меланоидинообразование:
  - суть процесса
  - факторы, влияющие на ход реакции
  - плюсы и минусы реакции Майяра;
  - примеры из кулинарной практики.

Количество баллов: 3

### 3. Контрольная работа по разделу/теме

1. Диффузия – это .....
2. Какому закону подчиняется данный процесс?
3. Как звучит данный закон?
4. Приведите примеры диффузии в кулинарной практике .....
5. При каких способах тепловой обработки потери растворимых веществ ниже, чем при варке?
6. Укажите правильный вариант направлений концентральной и термической диффузии:
  - а)
  - б)

7. Если надо извлечь как можно больше растворимых веществ, продукт при варке закладывают
  - а) маринад
  - б) холодную воду
  - в) горячую воду
  - г) соляной раствор
8. От чего зависит скорость протекания диффузии?
9. Какова причина возникновения осмоса?
10. Через какую часть клетки проникает растворитель?
11. Каким термином называют избыточное давление, называемое осмотическим?
12. Как называется обезвоживание клеток, возникающее при консервировании плодов и овощей, при квашении капусты, солении огурцов и др. ?
13. Адгезия – это..... Приведите примеры из кулинарной практики, снижающие негативные последствия данного процесса.

Количество баллов: 10

### 4. Тест

1. Какие углеводы являются моносахаридами?
    - а) мальтоза
    - б) глюкоза
    - в) крахмал
    - г) фруктоза
  2. Какой из углеводов не усваивается организмом человека?
    - а) мальтоза
    - б) фруктоза
    - в) клетчатка
    - г) глюкоза
  3. Какой сахар является наименее сладким?
    - а) рибоза
    - б) мальтоза
    - в) глюкоза
    - г) галактоза
    - д) лактоза
  4. В каких продуктах содержится лактоза?
    - а) мясо
    - б) молоко и молочные продукты
    - в) овощи
    - г) фрукты.
  5. Пектиновые вещества содержатся в .....
  - а) рыбе
  - б) молоке
  - в) овощах
  - г) фруктах.
6. К какой группе веществ относится крахмал?

- а) моносахариды
- б) олигосахариды
- в) дисахариды
- г) пектиновые вещества

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов":

### 1. Задача

□ В овощной цех поступило: картофеля — 2,3 т, свеклы — 0,8 т, моркови — 1,2 т, капусты белокочанной — 1,5 т, лука репчатого — 0,3 т. Сколько тонн картофеля и овощей очищенных произведет цех в январе?

Количество баллов: 5

### 2. Конспект по теме

Подготовка конспекта «Технология приготовления блюд из припущенного и тушеного мяса»

План:

- Общие правила.
- Ассортимент блюд.
- Условия и сроки хранения

Количество баллов: 3

### 3. Контрольная работа по разделу/теме

1. Мучное кулинарное изделие – это ...

- а) кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие,
- б) исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки,
- с) изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира,
- д) кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.

2. Какова температура реализации горячих супов и напитков?

- а) не ниже 40 0С
- б) не ниже 75 0С
- с) не ниже 100 0С
- д) не ниже 65 0С

3. Блюда, находящиеся на мармите или горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем

- а) через 2 ч после их изготовления
- б) через 1 ч после их изготовления
- с) через 3 ч после их изготовления
- д) через 4 ч после их изготовления

4. Какова температура реализации холодных супов и напитков?

- а) не выше 20 0С
- б) не ниже 65 0С
- с) не выше 14 0С
- д) не выше 25 0С

5. Какие из перечисленных кулинарных блюд, холодных закусок и напитков выставляются на охлажденных витринах по мере спроса потребителей?

- а) котлета по-киевски
- б) винегрет
- с) салат «Столичный»
- д) пожарские котлеты
- е) омлет
- ф) компот
- г) картофельное пюре

Количество баллов: 10

### 4. Мультимедийная презентация

Разработать презентацию "Способы нарезки овощей". Отразить современные приемы нарезки овощей: традиционные, для банкетных блюд, приемы карвинга.

Количество баллов: 5

### 5. Схема/граф-схема

Зарисовать схему разделки полутуш говядины, свинины и баранины.

Количество баллов: 5

### 6. Таблица по теме

Структура таблицы «Характеристика полуфабрикатов из рубленого мяса»:

Название п/ф Способ панировки форма Сроки хранения и реализации  
Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Технология приготовления кулинарных блюд":

### 1. Отчет по лабораторной работе

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:

- картофель жареный;
- картофель, жаренный во фритюре;
- котлеты морковные или свекольные;
- зразы картофельные.

2. Разработать технологические схемы на блюда.

3. Приготовить блюда из овощей.

4. Провести органолептическую оценку блюд.

5. Оформить отчет.

Количество баллов: 4

### 2. Схема/граф-схема

Разработать технологические схемы на следующие блюда:

- суп-пюре из птицы (№ 251);
- суп-пюре из бобовых (№ 246);
- щи по-уральски с крупой (№ 194);
- щи из квашеной капусты (№ 191).

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Технология приготовления супов":

### 1. Доклад/сообщение

Подготовка докладов.

План:

1. Общие правила приготовления заправочных супов.
2. Правила варки щей.
3. Особенности технологии приготовления борщей.
4. Отличительные особенности рассольников.
5. Правила варки солянок.

Количество баллов: 5

### 2. Конспект по теме

План:

Технология приготовления бульонов и отваров.

1. Костный бульон:

- a) мясо-костный бульон;
- b) рыбный бульон;
- c) бульон из птицы;
- d) грибной отвар;
- e) костный концентрированный бульон.

2. Бульоны с желатином.

Количество баллов: 3

### 3. Контрольная работа по разделу/теме

1. Какие группы экстрактивных веществ вы знаете? Приведите примеры веществ из каждой группы.

2. К какой группе экстрактивных веществ относится глутаминовая кислота? Какова ее роль?

3. Почему не рекомендуется варить бульон из карпа, леща, сазана, воблы?

4. Какие супы подаются только горячими? Приведите примеры.

5. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных супов

- a) борщ
- б) окрошка мясная
- в) суп-пюре из овощей
- г) свекольник

6. Как называются продукты, которые вводят в супы в процессе их приготовления?

7. Все продукты закладывают в бульон или воду после их закипания. Почему?

8. Почему в супы, содержащие кислые продукты, картофель закладывают в первую очередь?

9. С какой целью пассеруют муку?

10. У вас небольшое количество моркови и лука, требующегося по рецептуре. Вы будете пассеровать их в одной посуде. Что будете пассеровать в первую очередь? Укажите время пассеровки каждого овоща.

Количество баллов: 10

### 4. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептов (далее СР):

- борщ с капустой и картофелем (№ 170),
- солянка домашняя (№ 251),
- суп-пюре из кабачков или тыквы (№ 269).

2. Разработать технологические схемы на блюда.

3. Приготовить супы.

4. Провести органолептическую оценку блюд.

5. Оформить и сдать работу.

Количество баллов: 4

### 5. Схема/граф-схема

Разработать технологические схемы на следующие блюда:

- суп-пюре из птицы (№ 251);
- суп-пюре из бобовых (№ 246);
- щи по-уральски с крупой (№ 194);
- щи из квашеной капусты (№ 191).

Количество баллов: 10

### 6. Таблица по теме

Заполнение таблицы «Технология приготовления оттяжки для прозрачных супов»

\*Вид бульона \*Состав оттяжки \*Технология оттягивания

Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Технология приготовления соусов":

#### 1. Конспект по теме

1. Роль соусов в питании.
2. Классификация соусов по температуре подачи, по цвету, по жидкой основе, по загустителю, по консистенции.
3. Приготовление мучных пассировок: белой, красной, жировой.
4. Использование соусов различных консистенций.
5. Условия и сроки хранения соусов.
6. Требования к качеству.
7. Рекомендации по применению соусов.

Количество баллов: 3

#### 2. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций соусов по сборнику рецептов (далее СР):

- соуса майонез (№ 819);
- соуса белого основного (№ 778);
- соуса сметанного (№ 798);
- соуса красного основного (№ 759).

2. Разработать технологические схемы на блюда.

3. Приготовить соусы.

4. Провести органолептическую оценку блюд.

5. Оформить и сдать работу.

Количество баллов: 4

#### 3. Схема/граф-схема

2. Разработка технологических схем на следующие соусы:

- бульона коричневого (№ 757);
- соуса красного основного (№ 759);
- бульона из пищевых костей (№ 777);
- соуса белого основного (№ 778);
- соуса парового (№ 779);
- соуса молочного (бешамель) для подачи к блюдам (№ 794);
- соуса сметанного (№ 798);
- соуса польского (№ 806);
- соуса голландского (№ 807, 808);
- соуса майонез (№ 819);
- заправки для салатов (№ 830);
- соуса абрикосового (№ 838).

Количество баллов: 10

#### 4. Тест

1. При какой температуре готовят красную мучную пассеровку?
  - a) 110-120 0С
  - b) 130-150 0С
  - c) 220-240 0С
  - d) 56-60 0С
2. Сухая пассеровка имеет запах
  - a) каленого ореха
  - b) сырой муки
  - c) песочного печенья
  - d) ванили
3. Какой соус нельзя кипятить? Почему?
  - a) красный основной
  - b) луковый с горчицей
  - c) луковый с корнионами
4. Томатный соус является производным от
  - a) красного основного
  - b) белого основного
  - c) грибного
  - d) голландского
5. Какой соус можно подать к тефтелям, голубцам, бефстроганов:
  - a) голландский
  - b) молочный с луком
  - c) сметанный с луком
6. Соус кисло-сладкий является производным от
  - a) красного основного
  - b) молочного
  - c) белого основного
  - d) сметанного

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий":

### 1. Доклад/сообщение

Темы докладов:

1. Пищевая ценность блюд гарниров из бобовых и макаронных изделий.
2. Характеристика и технология различных способов варки макаронных изделий.
3. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
4. Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
5. Подготовка круп к варке.
6. Классификация каш по консистенции: рассыпчатые, вязкие, жидкие.
7. Общие правила варки каш.
8. Виды каш.
9. Блюда из круп. Требования к качеству блюд из круп.
10. Условия и сроки хранения каш и блюд из круп.

Количество баллов: 5

### 2. Задача

Определить потребную емкость посуды для варки рассыпчатой гречневой каши из 15 кг крупы.

Количество баллов: 5

### 3. Конспект по теме

План:

1. Пищевая ценность блюд гарниров из бобовых и макаронных изделий.
2. Характеристика и технология различных способов варки макаронных изделий.
3. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
4. Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
5. Подготовка круп к варке.
6. Классификация каш по консистенции: рассыпчатые, вязкие, жидкие.
7. Общие правила варки каш.
8. Виды каш.
9. Блюда из круп. Требования к качеству блюд из круп.
10. Условия и сроки хранения каш и блюд из круп.

План:

1. Пищевая ценность блюд гарниров из бобовых и макаронных изделий.

2. Характеристика и технология различных способов варки макаронных изделий.
3. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.
4. Условия и сроки хранения, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых.

Количество баллов: 6

#### 4. Контрольная работа по разделу/теме

1. Почему пшено горчит? Как убрать горечь?
2. Какие крупы не промывают?
3. Какова последовательность подготовки пшена, рисовой и перловой крупы к варке?
4. Как называется увеличение массы крупы и макаронных изделий при варке?
5. Какие крупы предварительно замачивают?
6. Старение крахмальных студней называется .....
7. Какая каша черствеет быстрее?
8. Перечислите виды каш по консистенции.
9. Опишите общие правила варки каш.
10. Какие крупы плохо развариваются в молоке? Какова технология варки таких круп, если рецептурой предусмотрено в составе молоко?

Количество баллов: 10

#### 5. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур (далее СР):
  - крупеник (№ 391);
  - запеканка рисовая, пшенная, манная (№ 392);
  - биточки манные (№ 399);
  - котлеты пшеничные с морковью (№ 401).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из круп.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

Количество баллов: 4

#### 6. Схема/граф-схема

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- крупеник (№ 391);
- запеканка рисовая, пшенная, манная (№ 392);
- биточки манные (№ 399);
- котлеты пшеничные с морковью (№ 401).

Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей ":

#### 1. Доклад/сообщение

Подготовка докладов.

План:

1. Пищевая ценность овощей и значение овощных блюд для питания.
2. Технологические свойства овощей: рекомендации по использованию овощей, изменение консистенции, размера, цвета при тепловой обработке.

Количество баллов: 5

#### 2. Контрольная работа по разделу/теме

1. Время тепловой обработки овощей зависит:
  - a) окраски овощей
  - b) устойчивости протопектина
  - c) времени сбора
  - d) сортовой принадлежности
2. Зеленый цвет овощей (щавель, шпинат, салат, зеленый горошек и др.) обусловлен содержанием пигмента:
  - a) хлорофилла
  - b) каротина
  - c) ксантофилла
  - d) ализорина
3. Каротиноиды нерастворимы в ....., растворимы .....
4. Антоцианы нерастворимы в ....., растворимы в .....
5. Какая среда сохраняет яркую окраску антоцианов?
6. Бело-желтый цвет овощей обусловлен содержанием пигментов:
  - a) Антоцианов

- b) Флавоноидов
- с) Каротиноидов
- 7. Назовите правила варки овощей с целью максимального сохранения витамина С.
- 8. Какие овощи содержат большое количество сахаров?
- 9. Дайте рекомендации по использованию гарниров к следующим блюдам:
  - к блюдам из нежирного мяса
  - К блюдам из жирного мяса и птицы
  - К отварному мясу
  - К жареному мясу
  - К отварной и припущенной рыбе
- 10. Почему картофельное пюре не рекомендуется готовить с помощью блендера?

Количество баллов: 10

### 3. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептов (далее СР):
  - картофельное пюре (№ 299);
  - солянка овощная (363);
  - суфле из моркови (№ 357);
  - капуста тушеная (№ 315).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из овощей.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить и сдать работу.

Количество баллов: 4

### 4. Схема/граф-схема

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- картофельное пюре (№ 299)
- картофель жареный брусочками (№ 327)
- картофель, запеченный в сметанном соусе (№ 345)
- картофельное пюре запеченное (№ 349).

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Блюда из рыбы ":

### 1. Доклад/сообщение

Подготовка докладов.

План:

1. Пищевая ценность рыбы, значение горячих блюд из рыбы для питания.
2. Классификация блюд по способам тепловой обработки.
3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки, зразы или тельное, фрикадельки из рыбы, рыбные тефтели.
4. Натуральная и кнельная массы.
5. Правила оформления и подачи блюд из рыбы.

Количество баллов: 5

### 2. Конспект по теме

План:

1. Правила оформления и отпуска блюд из рыбной котлетной массы.
2. Технология приготовления кнельной и натуральной рубленой массы из рыбы.
3. Ассортимент блюд.

Количество баллов: 3

### 3. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:
  - Жареная рыба под маринадом (№ 140),
  - Рыба запеченная с картофелем по-русски (№ 502),
  - Биточки рыбные (№ 510),
  - Тельное из рыбы (№ 514).
2. Разработать технологические схемы на блюда.
3. Приготовить блюда из рыбы.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить отчет.

Количество баллов: 4

#### 4. Схема/граф-схема

Разработка технологических схем на следующие блюда

- рыба по-русски (№ 481);
- рыба (филе) отварная (№ 471);
- рыба тушеная в томате с овощами (№ 486);
- рыба в тесте жареная (№ 499);
- рыба жареная во фритюре (494);
- рыба запеченная с картофелем по-русски (№ 502);
- солянка из рыбы на сковороде (509).

Количество баллов: 10

#### 5. Тест

1. Какую рыбу из перечисленных целесообразнее жарить? Почему?

- a) горбушу
- b) треску
- c) навагу
- d) кету
- e) скумбрию
- f) сельдь
- g) палтуса
- h) тунца

2. Какую рыбу из перечисленных целесообразнее варить и припускать? Почему?

- a) горбушу
- b) треску
- c) сайру
- d) кету
- e) скумбрию
- f) сельдь
- g) палтуса
- h) тунца

3. При какой температуре начинается денатурация мышечных белков?

- a) 30°C – 35°C
- b) 29°C – 30°C
- c) 17°C – 18°C
- d) 60°C – 65°C

4. При какой температуре рекомендуется варить и припускать рыбу?

- a) 90°C – 95°C
- b) 60°C – 65°C
- c) 45°C – 50°C
- d) 80°C – 90°C

5. Коллаген рыбы \_\_\_\_\_ устойчив, чем коллаген мяса.

- a) более
- b) менее
- c) одинаково устойчив

6. Почему перед тепловой обработкой на коже рыбных полуфабрикатов делают надрезы?

7. При длительном нагреве коллаген превращается в растворимый .....

8. Как называются мышечные пучки рыбы?

- a) эпимизий
- b) митохондрии
- c) миокомы
- d) эндомизий

9. При жарке полуфабрикатов из тощих рыб (судака, трески, щуки и т. п.) жир \_\_\_\_\_, а при жарке жирных рыб (камбалы, палтуса, сельди) – \_\_\_\_\_

10. При тепловой обработке потери массы рыбы составляют в среднем

- a) 25–30%
- b) 18–20%
- c) 40–50%
- d) 50–60%

Количество баллов: 10

### 1. Доклад/сообщение

План:

1. Натуральная масса.
2. Котлетная масса.
3. Кнельная масса.
4. Ассортимент блюд из рубленой котлетной массы.
5. Правила оформления и отпуска.
6. Сроки хранения.

Количество баллов: 5

### 2. Отчет по лабораторной работе

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:

- котлеты домашние (№ 611);
- зразы рубленые (№ 614);
- тефтели (№ 618);
- биточки (№ 608).

2. Разработать технологические схемы на блюда.

3. Приготовить блюда из мяса.
4. Провести органолептическую оценку блюд.
5. Оформить отчет.

Количество баллов: 4

### 3. Схема/граф-схема

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- филе птицы под майонезом (№ 151);
- язык заливной (№ 155);
- филе из кур фаршированное (№ 158);
- паштет из печени (№ 159);
- студень из говядины (№ 161).

Количество баллов: 10

### 4. Тест

1. По термическому состоянию мясо может быть.....
2. По упитанности мясо говядины подразделяют на.....
3. Поверхность мышечных волокон покрыта оболочкой, которая называется:
  - a) эндомизий
  - b) сарколемма
  - c) саркоплазма
  - d) коллаген
4. Волокнистые, поперечно-исчерченные белковые структуры мышечной ткани называются:
  - a) коллаген
  - b) миофибриллы
  - c) перемизий
  - d) мускул
5. Первичные пучки мышечных волокон называются:
  - a) эластин
  - b) коллаген
  - c) мускул
  - d) эндомизий
6. Пространство между миофибриллами заполнено жидкостью, которая называется:
  - a) сарколемма
  - b) эндомизий
  - c) перемизий
  - d) саркоплазма
7. Какой белок окрашивает мясо в красный цвет:
  - a) актин
  - b) миозин
  - c) миоглобин
  - d) миоген
  - e) миоальбумин
8. Грубая соединительная ткань, покрывающая мышцу, называется:
  - a) эндомизий
  - b) перемизий

с) эпимизий

9. Промежуточная соединительная ткань, соединяющая пучки мышечных волокон высшего порядка, имеющая неодинаковое строение в разных частях туши, называется:

- а) эндомизий
- б) перемизий
- с) эпимизий

10. Соединительная ткань мяса бывает трех видов: ....

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Блюда из яиц и творога":

Типовые задания к разделу "Холодные блюда и закуски":

### 1. Схема/граф-схема

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- филе птицы под майонезом (№ 151);
- язык заливной (№ 155);
- филе из кур фаршированное (№ 158);
- паштет из печени (№ 159);
- студень из говядины (№ 161).

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Сладкие блюда и горячие напитки":

### 1. Схема/граф-схема

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- компот из свежих плодов (№ 859);
- компот из плодов консервированных (№ 865);
- компот из смеси сухофруктов (№ 868);
- кисель из свежих плодов или ягод (№ 869);
- кисель из кураги (№ 874);
- кисель из клюквы густой (№ 884);
- кисель молочный (№ 887).

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Проектная деятельность":

### 1. Проект

Разработать проект по методической разработке урока по разделу "Кулинария".

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Мучные блюда и изделия":

## 5.2.2. Промежуточная аттестация

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

### Первый период контроля

#### 1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Изменение углеводов при тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов.
2. Изменение жиров в процессе тепловой обработки продуктов.
3. Крахмал, строение, свойства, изменение при механической и тепловой обработке пищевых продуктов.
4. Изменение углеводов при брожении теста.
5. Изменение свойств белков при механической и тепловой кулинарной обработке.
6. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов, их характеристика.
7. Белки пищевых продуктов, их роль в питании человека.
8. Реакция меланоидинообразования. Назовите технологические процессы, где происходит эта реакция. Влияние продуктов реакции на пищевую ценность блюд.
9. Изменение пищевой ценности жира в результате тепловой обработки. Мероприятия, снижающие нежелательные изменения в жирах.
10. Изменение жиров при жарке основным способом.
11. Денатурация белков, факторы, влияющие на степень денатурации белков.
12. Изменение жиров в процессе фритюрной жарки. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрных жиров.
13. Кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов.
14. Производство полуфабрикатов из рубленого мяса.

15. Причины потемнения сырого очищенного картофеля. Способы предотвращения потемнения картофеля и других продуктов растительного происхождения.
16. Производство натуральных порционных п/ф из говядины. Ассортимент, технология изготовления, условия хранения, требования к качеству.
17. Производство натуральных порционных п/ф из свинины, баранины. Ассортимент, технология изготовления, условия хранения, требования к качеству.
18. Изменение жиров при варке.
19. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Виды формовки птицы для жарки и варки. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.
20. Роль углеводов в питании человека. Изменения углеводов в процессе кулинарной обработки: карамелизация, гидролиз дисахаридов, брожение (спиртовое, молочнокислое).
21. Значение рыбы в питании человека. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Пластование. Подготовка рыбы к фаршированию. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.

## **Второй период контроля**

### **1. Зачет**

Вопросы к зачету:

1. Технологические свойства овощей. Операции механической обработки капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей, картофеля и корнеплодов. Формы нарезки овощей.
2. Значение мяса в питании человека. Строение и состав мышечной и соединительной тканей мяса. Схема механической обработки мяса говядины.
3. Ассортимент борщей и особенности их приготовления. Технология приготовления и отпуск борща с капустой и картофелем, борща флотского. Сроки реализации и температура хранения.
4. Ассортимент и технологические особенности приготовления супов-пюре. Технология приготовления и отпуск супа-пюре из овощей. Сроки реализации и температура хранения.
5. Ассортимент щей и особенности их приготовления. Технология приготовления и отпуск щей из свежей капусты с картофелем, щей суточных. Сроки реализации и температура хранения.
6. Ассортимент и технологические особенности приготовления солянок. Технология приготовления и отпуск солянки сборной мясной, солянки домашней. Сроки реализации и температура хранения.
7. Технологические особенности приготовления прозрачных супов. Виды оттяжек для бульонов: мясного, куриного, рыбного. Суть и технология оттяжки.
8. Гарниры к прозрачным супам. Технология приготовления и отпуск прозрачного бульона из кур. Сроки реализации и температура хранения.
9. Ассортимент и технологические особенности приготовления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Технология приготовления и отпуск супа-лапши домашней, супа с бобовыми. Сроки реализации и температура хранения.
10. Ассортимент и технологические особенности приготовления холодных супов. Технология приготовления и отпуск окрошки сборной мясной, борща холодного. Сроки реализации и температура хранения.
11. Технология приготовления каш. Подготовка круп к варке. Правила варки жидких, вязких и рассыпчатых каш. Сроки реализации и температура хранения.
12. Технология приготовления блюд из круп. Подготовка круп к варке. Способы варки риса. Подготовка и способы варки макаронных изделий. Технология приготовления и отпуск каши рассыпчатой, вязкой и жидкой, крупеника, макаронника, лапшевника с творогом. Сроки реализации и температура хранения.
13. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск бифштекса, лангета, антрекота, ромштекса, шницеля.
14. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск жаркого по-домашнему, гуляша, азу, говядины тушеной с черносливом. Сроки реализации и температура хранения.
15. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления и отпуск котлет, бифштекса рубленого, тефтелей, зраз рубленых, фрикаделек в соусе. Сроки реализации и температура хранения.
16. Блюда из запеченного мяса. Технология приготовления и отпуск солянки сборной на сковороде, плова из птицы, котлеты по-киевски, запеканки картофельной с мясом. Сроки реализации и температура хранения.
17. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология приготовления и отпуск рыбы припущенной, рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыбы в тесте жареной. Сроки реализации и температура хранения.
18. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Технология приготовления и отпуск тельного из рыбы, котлет, хлебцов и тефтелей рыбных. Сроки реализации и температура хранения.
19. Блюда из овощей. Значение в питании. Технология приготовления картофельного пюре, овощей припущенных, картофеля жареного брусочками во фритюре, dranиков, капусты жареной, голубцов овощных. Сроки реализации и температура хранения.

20. Технологические особенности приготовления соусов с мукой. Технология приготовления бульонов, мясных пассеровок, подготовка овощей. Технология приготовления и отпуск соуса красного основного, соуса белого основного, молочного, сметанного, грибного соусов. Рекомендации по использованию. Примеры производных соусов. Сроки реализации и температура хранения.
21. Яично-масляные соусы. Технология приготовления соусов польского, голландского (в двух вариантах), сухарного. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.
22. Холодные соусы. Технология приготовления соуса майонез, соуса майонез с желе (банкетного), маринада овощного с томатом, заправки для салатов, горчицы столовой. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.

#### **24. Курсовая работа**

Примерные темы курсовых работ:

1. Технология приготовления блюд пушкинской эпохи.
2. Технология приготовления блюд для детского праздника.
3. Технология приготовления блюд национальной кухни (по выбору студента).
4. Технология приготовления блюд для рождественского стола.
5. Технология приготовления пасхальных блюд.
6. Ассортимент и технология приготовления банкетных холодных блюд.
7. Современные десерты: технология приготовления и оформления.
8. Технология приготовления блюд древней русской кухни.
9. Ассортимент и технология приготовления блюд с использованием сыра в современной кухне.
10. Пироги: региональные особенности ассортимента и технология приготовления.
11. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой котлетной массы.
12. Технология приготовления блюд походной кухни.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофеля.
14. Технология приготовления и оформление современных салатов.
15. Технология приготовления и оформление железированных сладких блюд.
16. Региональные особенности технологии приготовления блюд из теста и мяса.
17. Технология приготовления и ассортимент блинов.
18. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания.
19. Особенности технологии приготовления блюд для школьников.
20. Особенности технологии приготовления блюд для детского сада.

### **Третий период контроля**

#### **1. Экзамен**

Вопросы к экзамену:

1. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос. Приведите примеры данных процессов в кулинарной практике.
2. Химические, биохимические, микробиологические, термические способы обработки пищевых продуктов. Значение тепловой обработки. Способы тепловой обработки пищевых продуктов.
3. Химическая природа и строение белков. Значение в питании человека. Технологические свойства белков: гидратация, денатурация, пенообразование, агрегирование, деструкция.
4. Роль углеводов в питании человека. Изменения углеводов в процессе кулинарной обработки: карамелизация, гидролиз дисахаридов, брожение (спиртовое, молочнокислое). Реакция меланоидинообразования. Назовите технологические процессы, где происходит эта реакция. Влияние продуктов реакции на пищевую ценность блюд.
5. Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов. Набухание и клейстеризация крахмальных зерен. Гидролиз, декстринизация, модификация крахмала.
6. Значение жиров в питании человека. Классификация жиров. Изменения жиров при технологической обработке пищевых продуктов. Правила жарки пищевых продуктов во фритюре.
7. Технологические свойства овощей. Операции механической обработки капустных, луковых, тыквенных, томатных овощей, картофеля и корнеплодов. Формы нарезки овощей.
8. Значение рыбы в питании человека. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Пластование. Подготовка рыбы к фаршированию. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
9. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Виды формовки птицы для жарки и варки. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов.
10. Значение мяса в питании человека. Строение и состав мышечной и соединительной тканей мяса. Схема механической обработки мяса говядины.
11. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Требования к качеству. Сроки реализации и температура хранения.
12. Ассортимент борщей и особенности их приготовления. Технология приготовления и отпуск борща с капустой и картофелем, борща флотского. Сроки реализации и температура хранения.

13. Ассортимент и технологические особенности приготовления супов-пюре. Технология приготовления и отпуск супа-пюре из овощей. Сроки реализации и температура хранения.
14. Ассортимент щей и особенности их приготовления. Технология приготовления и отпуск щей из свежей капусты с картофелем, щей суточных. Сроки реализации и температура хранения.
15. Ассортимент и технологические особенности приготовления солянок. Технология приготовления и отпуск солянки сборной мясной, солянки домашней. Сроки реализации и температура хранения.
16. Технологические особенности приготовления прозрачных супов. Виды оттяжек для бульонов: мясного, куриного, рыбного. Суть и технология оттяжки. Гарниры к прозрачным супам. Технология приготовления и отпуск прозрачного бульона из кур. Сроки реализации и температура хранения.
17. Ассортимент и технологические особенности приготовления супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Технология приготовления и отпуск супа-лапши домашней, супа с бобовыми. Сроки реализации и температура хранения.
18. Ассортимент и технологические особенности приготовления холодных супов. Технология приготовления и отпуск окрошки сборной мясной, борща холодного. Сроки реализации и температура хранения.
19. Ассортимент горячих напитков. Технология приготовления и отпуск чая с лимоном, кофе на молоке, кофе по-восточному, какао с молоком, шоколада. Сроки реализации и температура хранения.
20. Ассортимент сладких блюд. Значение в питании человека. Технология приготовления и отпуск, суфле ванильного, яблок печеных, яблок в тесте жареных, шарлотки с яблоками. Сроки реализации и температура хранения.
21. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления взбитых сливок и заварного белкового крема. Виды и причины брака.
22. Ассортимент желированных сладких блюд. Виды студнеобразователей. Технология приготовления и отпуск желе из свежих плодов или ягод, мусса клюквенного, самбука абрикосового. Сроки реализации и температура хранения.
23. Компоты и кисели. Правила работы с крахмалом. Процессы, происходящие с крахмалом при термической обработке. Технология приготовления и отпуск компота из свежих плодов, компота из смеси сухофруктов, киселя из кураги. Сроки реализации и температура хранения.
24. Технология приготовления каш. Подготовка круп к варке. Правила варки жидких, вязких и рассыпчатых каш. Сроки реализации и температура хранения.
25. Технология приготовления блюд из круп. Подготовка круп к варке. Способы варки риса. Подготовка и способы варки макаронных изделий. Технология приготовления и отпуск каши рассыпчатой, вязкой и жидкой, крупеника, макаронника, лапшевника с творогом. Сроки реализации и температура хранения.
26. Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц. Правила санитарной обработки яиц. Ассортимент блюд из яиц. Технология приготовления яиц вареных, яичницы-глазуньи, омлета натурального, драчены, яйца-пашот. Сроки реализации и температура хранения.
27. Значение творога в питании человека. Технология приготовления и отпуск вареников ленивых, сырников из творога, запеканки из творога, пудинга из творога. Сроки реализации и температура хранения.
28. Значение холодных блюд и закусок в питании. Правила работы в холодном цехе. Технология приготовления паштета из печени, студня из говядины, жареной рыбы под маринадом, винегрета, салата столичного. Сроки реализации и температура хранения.
29. Процессы, происходящие при теплой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск бифштекса, лангета, антрекота, ромштекса, шницеля.
30. Процессы, происходящие при теплой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск жаркого по-домашнему, гуляша, азу, говядины тушеной с черносливом. Сроки реализации и температура хранения.
31. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления и отпуск котлет, бифштекса рубленого, тефтелей, зраз рубленых, фрикаделек в соусе. Сроки реализации и температура хранения.
32. Блюда из запеченного мяса. Технология приготовления и отпуск солянки сборной на сковороде, плова из птицы, котлеты по-киевски, запеканки картофельной с мясом. Сроки реализации и температура хранения.
33. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология приготовления и отпуск рыбы припущенной, рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыбы в тесте жареной. Сроки реализации и температура хранения.
34. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Технология приготовления и отпуск тельного из рыбы, котлет, хлебцов и тефтелей рыбных. Сроки реализации и температура хранения.
35. Блюда из овощей. Значение в питании. Технология приготовления картофельного пюре, овощей припущенных, картофеля жареного брусочками во фритюре, драников, капусты жареной, голубцов овощных. Сроки реализации и температура хранения.
36. Технологические особенности приготовления соусов с мукой. Технология приготовления бульонов, мучных пассеровок, подготовка овощей. Технология приготовления и отпуск соуса красного основного, соуса белого основного, молочного, сметанного, грибного соусов. Рекомендации по использованию. Примеры производных соусов. Сроки реализации и температура хранения.
37. Яично-масляные соусы. Технология приготовления соусов польского, голландского (в двух вариантах), сухарного. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.

38. Холодные соусы. Технология приготовления соуса майонез, соуса майонез с желе (банкетного), маринада овощного с томатом, заправки для салатов, горчицы столовой. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.

39. Значение мучных изделий в питании человека. Технология приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Сроки реализации.

40. Технология приготовления теста для пельменей, вареников. Технология приготовления фарша мясного, творожного, яблочного, из зеленого лука с яйцом. Сроки реализации.

### 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. Лабораторные

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованных лабораториях с применением необходимых средств обучения (лабораторного оборудования, образцов, нормативных и технических документов и т.п.).

При выполнении лабораторных работ проводятся: подготовка оборудования и приборов к работе, изучение методики работы, воспроизведение изучаемого явления, измерение величин, определение соответствующих характеристик и показателей, обработка данных и их анализ, обобщение результатов. В ходе проведения работ используются план работы и таблицы для записей наблюдений.

При выполнении лабораторной работы студент ведет рабочие записи результатов измерений (испытаний), оформляет расчеты, анализирует полученные данные путем установления их соответствия нормам и/или сравнения с известными в литературе данными и/или данными других студентов. Окончательные результаты оформляются в форме заключения.

### 3. 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.

### 4. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

### 5. Курсовая работа

Курсовая работа — студенческое научное исследование по одной из базовых дисциплин учебного плана либо специальности, важный этап в подготовке к написанию выпускной квалификационной работы. Темы работ предлагаются и утверждаются кафедрой. Студент может предложить тему самостоятельно, однако она не должна выходить за рамки учебного плана. На 1-2 курсах данная работа носит скорее реферативный характер, на старших – исследовательский. Работа обычно состоит из теоретической части (последовательное изложение подходов, мнений, сложившихся в науке по избранному вопросу) и аналитической (анализ проблемы на примере конкретной ситуации (на примере группы людей, организации)). Объем курсовой работы составляет 20-60 страниц. По завершению работы над курсовой, студенты защищают ее публично перед своими однокурсниками и преподавателями.

Этапы выполнения курсовой работы:

1. выбор темы и ее согласование с научным руководителем;
2. сбор материалов, необходимых для выполнения курсовой работы;
3. разработка плана курсовой работы и его утверждение научным руководителем;
4. систематизация и обработка отобранного материала по каждому из разделов работы или проблеме с применением современных методов;
5. формулирование выводов и обсуждение их с научным руководителем;
6. написание работы согласно требованиям стандарта и методическим указаниям к ее выполнению (введение, главы основной части, заключение, приложения, список литературы).

При оформлении курсовой работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

### 6. 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».

## 7. Контрольная работа по разделу/теме

Контрольная работа выполняется с целью проверки знаний и умений, полученных студентом в ходе лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения дисциплины. Написание контрольной работы призвано установить степень усвоения студентами учебного материала раздела/темы и формирования соответствующих компетенций.

Подготовку к контрольной работе следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данному разделу/теме и конспектов лекций.

Контрольная работа выполняется студентом в срок, установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде.

При оформлении контрольной работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

## 8. 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 желателен 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.

## 9. 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).

## 10. Задания к лекции

Задания к лекции используются для контроля знаний обучающихся по теоретическому материалу, изложенному на лекциях.

Задания могут подразделяться на несколько групп:

1. задания на иллюстрацию теоретического материала. Они выявляют качество понимания студентами теории;
2. задания на выполнение задач и примеров по образцу, разобранным в аудитории. Для самостоятельного выполнения требуется, чтобы студент овладел рассмотренными на лекции методами решения;
3. задания, содержащие элементы творчества, которые требуют от студента преобразований, реконструкций, обобщений. Для их выполнения необходимо привлечь ранее приобретенный опыт, устанавливать внутриведомственные и межпредметные связи, приобрести дополнительные знания самостоятельно или применить исследовательские умения;
4. может применяться выдача индивидуальных или опережающих заданий на различный срок, определяемый преподавателем, с последующим представлением их для проверки в указанный срок.

## 11. 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.

## 12. Отчет по лабораторной работе

При составлении и оформлении отчета следует придерживаться рекомендаций, представленных в методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине.

## 13. 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.

## 14. 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.

## 15. Таблица по теме

Таблица — форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждых пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

## 16. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочитайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы четко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

## 17. Проект

Проект — это самостоятельное, развернутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация — защита проекта.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1. Проблемное обучение
2. Проектные технологии
3. Цифровые технологии обучения

## **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