

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ  
 Должность: РЕКТОР  
 Дата подписания: 21.01.2026 12:10:36  
 Уникальный программный ключ:  
 0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0




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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)**

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.О	Технология приготовления пищи

Код направления подготовки	44.03.01
Направление подготовки	Педагогическое образование
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Технология и основы производства
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

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	

**Раздел 1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения образовательной программы с указанием этапов их формирования**

Таблица 1 - Перечень компетенций, с указанием образовательных результатов в процессе освоения дисциплины (в соответствии с РПД)

<b>Формируемые компетенции</b>			
<b>Индикаторы ее достижения</b>	<b>Планируемые образовательные результаты по дисциплине</b>		
	<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
<b>ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний</b>			
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.		
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. У.2 Умеет организовывать учебный процесс с использованием возможностей образовательной среды.	
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.
<b>ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности</b>			
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	3.2 Знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции. 3.3 Знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. 3.4 Знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.		

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 выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств. У.5 Умеет производить необходимые технологические расчеты.	
ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач			В.2 Владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. В.3 Владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. В.4 Владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.

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.	3.5 Формулирует цели, задачи, значимость, ожидаемые результаты проекта.		
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.6 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.	

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.5 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. В.6 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.
---	--	--	---

Компетенции связаны с дисциплинами и практиками через матрицу компетенций согласно таблице 2.

Таблица 2 - Компетенции, формируемые в результате обучения

<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>Составляющая учебного плана (дисциплины, практики, участвующие в формировании компетенции)</b>	<b>Вес дисциплины в формировании компетенции (100 / количество дисциплин, практик)</b>
<b>ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний</b>	
Безопасность жизнедеятельности	6,25
Основы математической обработки информации	6,25
Педагогика	6,25
Возрастная анатомия, физиология и гигиена	6,25
Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	6,25
производственная практика (преддипломная)	6,25
производственная практика (педагогическая)	6,25
Материаловедение швейного производства	6,25
<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>6,25</b>
Товароведение продовольственных продуктов	6,25
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	6,25
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	6,25
Экзамен по модулю "Модуль 3 "Здоровьесберегающий""	6,25
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	6,25
учебная практика (ознакомительная (введение в технологию))	6,25
Физические основы технологий	6,25
<b>ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности</b>	
Основы математической обработки информации	2,56
производственная практика (преддипломная)	2,56
Декоративно-прикладное творчество	2,56
Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся	2,56
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,56
Конструирование и моделирование швейных изделий	2,56
Менеджмент и маркетинг в малом бизнесе	2,56
Методика обучения и воспитания (по профилю "Технология")	2,56
Основы предпринимательской деятельности	2,56
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,56
Рисование	2,56
Техническая графика	2,56
Технология конструкционных материалов	2,56
Технология обработки швейных изделий	2,56
Управление в малом бизнесе	2,56

Электрорадиотехника	2,56
Материаловедение швейного производства	2,56
Практикум по обработке швейных изделий	2,56
Практикум по технологии приготовления пищи	2,56
Проектирование швейных изделий	2,56
Современное оборудование пищевого производства	2,56
Современное оборудование швейного производства	2,56
<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>2,56</b>
Товароведение продовольственных продуктов	2,56
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,56
Основы предпринимательства	2,56
Технологии современного производства	2,56
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,56
Компьютерная графика и 3D-принтинг	2,56
Физические основы технологий	2,56
Основы дизайна	2,56
Основы машиноведения	2,56
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,56
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,56
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,56
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,56
Химия в пищевом и текстильном производстве	2,56
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,56
Химия в предметной области "Технология"	2,56
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	
производственная практика (преддипломная)	2,86
Правоведение	2,86
Декоративно-прикладное творчество	2,86
Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся	2,86
Изображение человека с использованием различных изобразительных средств	2,86
Конструирование и моделирование швейных изделий	2,86
Основы предпринимательской деятельности	2,86
Практикум по декоративно-прикладному творчеству	2,86
Рисование	2,86
Технология обработки швейных изделий	2,86
Электрорадиотехника	2,86
Практикум по обработке швейных изделий	2,86
Практикум по технологии приготовления пищи	2,86
Проектирование швейных изделий	2,86
Современное оборудование пищевого производства	2,86
Современное оборудование швейного производства	2,86
<b>Технология приготовления пищи</b>	<b>2,86</b>
Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник	2,86
Основы предпринимательства	2,86
учебная практика (ознакомительная)	2,86
Комплексный экзамен по педагогике и психологии	2,86
производственная практика (технологическая (проектно-технологическая))	2,86
учебная практика (введение в профессию)	2,86
учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))	2,86
учебная практика по формированию цифровых компетенций	2,86
Цифровые технологии в образовании	2,86
учебная практика (проектно-исследовательская работа)	2,86
Компьютерная графика и 3D-принтинг	2,86

учебная практика (ознакомительная (введение в технологию))	2,86
Основы дизайна	2,86
учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству)	2,86
учебная практика (по конструированию швейных изделий)	2,86
учебная практика (по обработке пищевых продуктов)	2,86
учебная практика (по обработке швейных изделий)	2,86
Практикум по конструированию и моделированию одежды	2,86

Таблица 3 - Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки
ОПК-8	<b>Безопасность жизнедеятельности, Основы математической обработки информации, Педагогика, Возрастная анатомия, физиология и гигиена, Основы медицинских знаний и здорового образа жизни, производственная практика (преддипломная), производственная практика (педагогическая), Материаловедение швейного производства, Технология приготовления пищи, Товароведение продовольственных продуктов, Комплексный экзамен по педагогике и психологии, учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), Экзамен по модулю "Модуль 3 "Здоровьесберегающий"", учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), Физические основы технологий</b>		производственная практика (преддипломная), производственная практика (педагогическая), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию)

ПК-1	<p>Основы математической обработки информации, производственная практика (преддипломная), Декоративно-прикладное творчество, Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Конструирование и моделирование швейных изделий, Менеджмент и маркетинг в малом бизнесе, Методика обучения и воспитания (по профилю "Технология"), Основы предпринимательской деятельности, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Рисование, Техническая графика, Технология конструкционных материалов, Технология обработки швейных изделий, Управление в малом бизнесе, Электрорадиотехника, Материаловедение швейного производства, Практикум по обработке швейных изделий, Практикум по технологии приготовления пищи, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Товароведение продовольственных продуктов, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Основы предпринимательства, Технологии современного производства, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтинг, Физические основы технологий, Основы дизайна, Основы машиноведения, учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий).</p>		<p>производственная практика (преддипломная), учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий), учебная практика (по обработке пищевых продуктов), учебная практика (по обработке швейных изделий)</p>
------	--	--	---





УК-2	<p> <b>производственная практика (преддипломная), Правоведение, Декоративно-прикладное творчество, Дизайн как средство развития творческих способностей учащихся, Изображение человека с использованием различных изобразительных средств, Конструирование и моделирование швейных изделий, Основы предпринимательской деятельности, Практикум по декоративно-прикладному творчеству, Рисование, Технология обработки швейных изделий, Электрорадиотехника, Практикум по обработке швейных изделий, Практикум по технологии приготовления пищи, Проектирование швейных изделий, Современное оборудование пищевого производства, Современное оборудование швейного производства, Технология приготовления пищи, Эскизирование коллекций моделей одежды с использованием различных техник, Основы предпринимательства, учебная практика (ознакомительная), Комплексный экзамен по педагогике и психологии, производственная практика (технологическая (проектно-технологическая)), учебная практика (введение в профессию), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика по формированию цифровых компетенций, Цифровые технологии в образовании, учебная практика (проектно-исследовательская работа), Компьютерная графика и 3D-принтинг, учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), Основы дизайна, учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная</b> </p>		<p> <b>производственная практика (преддипломная), учебная практика (ознакомительная), производственная практика (технологическая (проектно-технологическая)), учебная практика (введение в профессию), учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)), учебная практика по формированию цифровых компетенций, учебная практика (проектно-исследовательская работа), учебная практика (ознакомительная (введение в технологию), учебная практика (по декоративно-прикладному творчеству), учебная практика (по конструированию швейных изделий), учебная практика (по обработке пищевых продуктов), учебная практика (по обработке швейных изделий)</b> </p>
------	---	--	---



**Раздел 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 4 - Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с РПД)

№	Раздел
<b>Формируемые компетенции</b>	
	<b>Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)</b>
	<b>Виды оценочных средств</b>
1	Теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов
	ОПК-8 ПК-1
	Знать знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач. Знать знает процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции.
	Контрольная работа по разделу/теме
2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
	ОПК-8 ПК-1
	Знать знает теоретические основы дисциплины в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы, необходимые для решения педагогических задач. Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.
	Доклад/сообщение Контрольная работа по разделу/теме Мультимедийная презентация Схема/граф-схема
	Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.
	Задача
3	Технология приготовления супов
	ПК-1
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.
	Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Таблица по теме
	Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств. Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.
	Отчет по лабораторной работе
	Владеть владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.
	Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема
4	Технология приготовления соусов
	ПК-1
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.
	Конспект по теме Схема/граф-схема Тест
	Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.
	Схема/граф-схема
5	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
	ПК-1
	Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.
	Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме
	Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.
	Задача
	Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.
	Схема/граф-схема

6	Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей	
ПК-1		
Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.		Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме
Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.		Схема/граф-схема
7	Блюда из рыбы	
ПК-1		
Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.		Тест
Уметь умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств. Уметь умеет производить необходимые технологические расчеты.		Отчет по лабораторной работе
Владеть владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.		Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема
8	Блюда из мяса и птицы	
ПК-1		
Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.		Конспект по теме Тест
Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.		Схема/граф-схема
9	Блюда из яиц и творога	
ПК-1		
Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.		Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме
Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.		Схема/граф-схема
10	Холодные блюда и закуски	
ПК-1		
Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.		Конспект по теме Контрольная работа по разделу/теме Мультимедийная презентация
Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств.		Отчет по лабораторной работе
Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.		Отчет по лабораторной работе Схема/граф-схема
11	Сладкие блюда и горячие напитки	
ПК-1		
Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Знать знает правила отпуска, условия и сроки реализации кулинарных блюд и изделий.		Доклад/сообщение Контрольная работа по разделу/теме
Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия.		Схема/граф-схема

12	Технология приготовления мучных кулинарных блюд и изделий	
ПК-1		
Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.		Доклад/сообщение Контрольная работа по разделу/теме
Уметь умеет выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств.		Отчет по лабораторной работе
Владеть владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции.		Отчет по лабораторной работе
13	Лечебно-профилактическое питание	
ПК-1		
Знать знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.		Конспект по теме
14	Проектная деятельность	
ОПК-8 ПК-1 УК-2		
Знать формулирует цели, задачи, значимость, ожидаемые результаты проекта.		Проект
Уметь умеет адаптировать специальные научные знания для применения их в процессе осуществления профессиональной деятельности. Уметь умеет организовывать учебный процесс с использованием возможностей образовательной среды. Уметь умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. Уметь определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.		Проект
Владеть владеет навыками обоснованного выбора педагогической технологии и методов обучения в профессиональной деятельности. Владеть владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. Владеть владеет навыками оформления технологических схем на кулинарные блюда и изделия. Владеть выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. Владеть представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.		Проект

Таблица 5 - Описание уровней и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Код	Содержание компетенции			
Уровни освоения компетенции	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая оценка)	% освоения (рейтинговая оценка)
ОПК-8	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний			
ПК-1	ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деят...			
УК-2	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имею...			

**Раздел 3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

**1. Оценочные средства для текущего контроля**

Раздел: Теоретические основы  
технологии обработки пищевых продуктов

*Задания для оценки знаний*

**1. Контрольная работа по разделу/теме:**

1. Мучное кулинарное изделие – это ...
  - a) кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие,
  - b) исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки,
  - c) изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира,
  - d) кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем.
2. Какова температура реализации горячих супов и напитков?
  - a) не ниже 40 0С
  - b) не ниже 75 0С
  - c) не ниже 100 0С
  - d) не ниже 65 0С
3. Блюда, находящиеся на мармите или горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем
  - a) через 2 ч после их изготовления
  - b) через 1 ч после их изготовления
  - c) через 3 ч после их изготовления
  - d) через 4 ч после их изготовления
4. Какова температура реализации вторых блюд и соусов?
  - a) не ниже 40 0С
  - b) не ниже 65 0С
  - c) не ниже 100 0С
  - d) не ниже 75 0С
5. Какова температура реализации холодных супов и напитков?
  - a) не выше 20 0С
  - b) не ниже 65 0С
  - c) не выше 14 0С
  - d) не выше 25 0С
6. Какие из перечисленных кулинарных блюд, холодных закусок и напитков выставляются на охлажденных витринах по мере спроса потребителей?
  - a) котлета по-киевски
  - b) винегрет
  - c) салат «Столичный»
  - d) пожарские котлеты
  - e) омлет
  - f) компот
  - g) картофельное пюре
7. Какие продукты подвергают просеиванию?
8. Масса и объем порции блюда называется .....
9. Приведите примеры диффузии в кулинарной практике.
10. Перечислите НАК (незаменимые аминокислоты). В каких продуктах они содержатся в полном составе?
11. Белки, молекула которых близка к шару, называются \_\_\_\_\_  
имеющие форму волокна \_\_\_\_\_
12. Какая жирность должна быть у сливок для взбивания? \_\_\_\_\_ Температура?
13. Сильное разложение жиров называется ....
14. Назовите правила, позволяющие проводить качественную жарку во фритюре.
15. Пассерование – это ..... Какие продукты необходимо пассеровать? Почему?
16. В каких случаях можно применить бланширование? Какова технология процесса?
17. Декстрины образуются при следующих процессах:
  - a) выпечке хлеба
  - b) брожении глюкозы
  - в) пассеровании муки

г) варке картофеля

18. Какой вид гидролиза происходит при брожении теста?

а) кислотный

б) ферментативный

19. Назовите плюсы и минусы реакции меланоидинообразования.

20. Темноокрашенные продукты, появляющиеся в ходе реакции Майяра, называются.....

### *Задания для оценки умений*

### *Задания для оценки владений*

Раздел: Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

### *Задания для оценки знаний*

#### **1. Доклад/сообщение:**

Темы докладов:

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.

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

1. Как называется часть отруба под номером 9?

а) пашина

б) шея

с) вырезка

д) лопатка

е) грудинка

ф) покромка

2. Какие отрубы рекомендуется использовать для котлетного мяса?

3. Какие из перечисленных мясных полуфабрикатов относятся к крупнокусковым?

а) антрекот

б) бифштекс

с) ростбиф

д) шпигованное мясо

е) лангет

4. Какие из перечисленных мясных полуфабрикатов относятся к мелкокусковым?

а) лангет

б) бифштекс

с) азу

д) антрекот

е) шницель

ф) гуляш

г) ростбиф

h) поджарка

и) бефстроганов

5. Какие котлеты готовят из смеси котлетного мяса говядины и свинины (соответственно 64 и 36%), жира сырца и лука репчатого?

а) домашние

б) московские

с) полтавские

д) киевские

6. Назовите способы формовки птицы.

7. Сколько килограммов моркови бланшированной быстрозамороженной необходимо взять, чтобы заменить свежую для приготовления 40 порций припущенной моркови?

8. Определите массу брутто моркови для приготовления 78 порций пудинга из моркови (рецептура № 356/III) в марте.

9. Производственная программа горячего цеха включает: борщ с капустой и картофелем (рецептура № 170), с выходом 500 г — 70 порций, рассольник (рецептура № 195/ III), с выходом 400 г — 52 порции. Сколько килограммов сырья необходимо переработать овощному цеху в апреле?
10. 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?

### 3. Мультимедийная презентация:

Подготовить презентацию "Способы формовки птицы". Рассмотреть способы формования птицы для дальнейшей кулинарной обработки: "в кармашек", "в одну нить", "в две нити".

Подготовка презентации "Способы нарезки овощей". Отразить классические способы нарезки, а также нарезку для банкетов, украшения из овощей и фруктов. Карвинг.

### 4. Схема/граф-схема:

Зарисовать схему разделки полутуш говядины, свинины и баранины.

### *Задания для оценки умений*

#### 1. Задача:

1. Определите массу отходов при механической обработке 4 т картофеля молодого.
2. Определите массу отходов при механической и тепловой обработке в марте 150 кг картофеля, жаренного брусочками.
3. На предприятие поступило 70 кг редиса с ботвой. Определите массу нетто после его механической обработки.
4. Сколько килограммов зелени петрушки обработанной получится из 18 кг сырья?
5. Определите массу нетто при очистке в январе 150 кг свеклы, 120 кг картофеля, 35 кг моркови.
6. Сколько тонн картофеля сырого очищенного целого в пене можно получить из 10 т сырья, поступившего на предприятие в декабре и феврале?
7. Сколько килограммов крахмала картофельного сухого можно получить в феврале из отходов 400 кг картофеля?
8. Сколько килограммов молока коровьего цельного сухого необходимо для замены молока коровьего цельного при приготовлении 300 порций котлет морковных (рецептура № 334/I)?
9. Сколько килограммов томатной пасты с содержанием сухих веществ 35—40% необходимо для замены томатного пюре при приготовлении 60 порций мяса тушеного (рецептура № 586/III)?
10. Сколько килограммов моркови бланшированной быстрозамороженной необходимо для замены моркови столовой свежей при приготовлении 70 порций перца, фаршированного овощами и рисом (рецептура № 372/III)?

### *Задания для оценки владений*

Раздел: Технология приготовления супов

### *Задания для оценки знаний*

#### 1. Конспект по теме:

Разработать технологические схемы на следующие супы:

- ☐ борщ украинский (№ 183);
- ☐ щи из свежей капусты (№ 186);
- ☐ щи суповые (№ 192);
- ☐ рассольник домашний (№ 196);
- ☐ солянка сборная мясная (№ 227);
- ☐ солянка рыбная (№ 232);
- ☐ щи зеленые с яйцом (№ 283).

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

1. Выберите из перечисленных вариантов ответов виды заправочных супов
  - а) борщ
  - б) окрошка мясная
  - в) суп- пюре из овощей
  - г) свекольник



2. Как называются продукты, которые вводят в супы в процессе их приготовления?
3. Все продукты закладывают в бульон или воду после их закипания. Почему?
4. Почему в супы, содержащие кислые продукты, картофель закладывают в первую очередь?
5. С какой целью пассеруют муку?
6. 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.
7. Какова цель пассерования томатного пюре (пасты)? Правила пассерования томатного пюре?
8. Пряности (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за ..... мин до его готовности.
9. Почему сваренным супам необходимо дать постоять 10-15 минут?
10. Что необходимо сделать, если капуста или репа для щей горчат?
11. Что является обязательной составной частью борща?
12. Почему уксус и томатную пасту добавляют в тушеную свеклу за 10 минут до готовности?
13. Какие вещества обуславливают яркую окраску свеклы?
14. Вы получили свеклу с выраженными светлыми кольцами? Ваши действия по подготовке свеклы для борща?
15. Для какого борща капусту нарезают шашками?
16. Вкус борща должен быть \_\_\_\_\_ Цвет \_\_\_\_\_
17. В какой борщ закладывают кости свиных копченостей?
18. В какую солянку вводят картофель?
19. Какую солянку подают без сметаны?
20. Что рекомендуется использовать в супах с картофелем и овощами вместо томатного пюре (томатной пасты)?

### 3. Таблица по теме:

Заполнение таблицы «Технология приготовления оттяжки для прозрачных супов»

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

### *Задания для оценки умений*

#### 1. Отчет по лабораторной работе:

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептов:
  - ☐ 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.

### *Задания для оценки владений*

#### 1. Отчет по лабораторной работе:

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептов:
  - ☐ 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.

#### 2. Схема/граф-схема:

Разработать технологические схемы на следующие блюда:

- ☐ бульон мясной прозрачный (№ 107);
- ☐ бульон из кур прозрачный (№ 254);
- ☐ суп молочный с клецками (№ 239);
- ☐ окрошка сборная мясная (№ 273);
- ☐ окрошка овощная (№ 274);
- ☐ суп из цитрусовых (№ 289);
- ☐ суп из плодов или ягод сушеных (№ 291);
- ☐ свекольник холодный (№ 282);
- ☐ борщ холодный (№ 279).

## Раздел: Технология приготовления соусов

### Задания для оценки знаний

#### 1. Конспект по теме:

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.

#### 2. 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).

#### 3. 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 корнишонами
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

- с) сметанный с луком
- 6. Соус кисло-сладкий является производным от
  - а) красного основного
  - б) молочного
  - с) белого основного
  - д) сметанного

#### *Задания для оценки умений*

#### *Задания для оценки владений*

#### **1. 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).

Раздел: Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

#### *Задания для оценки знаний*

#### **1. 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.

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

1. Как называется увеличение массы крупы и макаронных изделий при варке?
2. Какие крупы предварительно замачивают?
3. Старение крахмальных студней называется .....
4. Какая каша черствеет быстрее?
5. Перечислите виды каш по консистенции.
6. Опишите общие правила варки каш.
7. Какие крупы плохо развариваются в молоке? Какова технология варки таких круп, если рецептурой предусмотрено в составе молоко?
8. В какую воду добавляют подготовленную крупу?
  - а) кипящую
  - б) холодную
  - с) теплую
9. Сколько способов варки рассыпчатой рисовой каши вы знаете?
10. зарисуйте технологическую схему приготовления риса припущенного.
11. Какие каши варят без молока?
  - а) вязкие
  - б) рассыпчатые

- с) жидкие
- 12. Почему в блюда из бобовых солят в конце варки?
- 13. В чем особенность макаронных изделий из твердых сортов пшеницы?
- 14. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете? Опишите технологию приготовления.
- 15. Какова температура хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на мармите?
- 16. Каковы сроки реализации:
  - а) рассыпчатых каш
  - б) блюд из макаронных изделий
  - с) жидких каш
  - д) вязких каш
  - е) котлет, биточков и запеканок из круп
- 17. Зарисуйте технологическую схему приготовления:
  - ☐ крупеника
  - ☐ биточков манных

### ***Задания для оценки умений***

#### **1. Задача:**

1. Определить количество порций каши гречневой вязкой, которое можно приготовить из 12 кг крупы на гарнир выходом 150 г к по II колонке сарделькам отварным.
2. Определить количество порций каши гречневой рассыпчатой, которое можно приготовить из 18 кг крупы на гарнир выходом 150 г по III колонке к сарделькам отварным.
3. Определить потребную емкость посуды для варки вязкой гречневой каши из 10 кг крупы.
4. Определить потребную емкость посуды для варки рассыпчатой пшеничной каши из 18 кг крупы.

### ***Задания для оценки владений***

#### **1. Схема/граф-схема:**

2. Разработка технологических схем на следующие блюда:
  - ☐ крупеник (№ 391);
  - ☐ запеканка рисовая, пшенная, манная (№ 392);
  - ☐ биточки манные (№ 399);
  - ☐ котлеты пшеничные с морковью (№ 401).

Раздел: Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля и овощей

### ***Задания для оценки знаний***

#### **1. Конспект по теме:**

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.

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

1. Время тепловой обработки овощей зависит:
  - а) окраски овощей
  - б) устойчивости протопектина
  - с) времени сбора
  - д) сортовой принадлежности
2. Зеленый цвет овощей (щавель, шпинат, салат, зеленый горошек и др.) обусловлен содержанием пигмента:
  - а) хлорофилла
  - б) каротина
  - с) ксантофилла
  - д) 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
  - c) 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?
11. Какие сорта картофеля рекомендуется использовать для приготовления картофельного пюре?
12. Почему не рекомендуется разминать в пюре остывший картофель?
13. В какую воду погружают овощи при варке? Почему?
14. Какие правила необходимо соблюдать, чтобы сохранить зеленый цвет овощей?
15. Составьте технологическую схему приготовления
  - ☐ картофельного пюре
  - ☐ тушеной капусты
  - ☐ припущенных овощей

#### *Задания для оценки умений*

#### *Задания для оценки владений*

#### **1. 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);
- ☐ рулет картофельный с овощами (№ 353);
- ☐ капуста тушеная (№ 315);
- ☐ овощи припущенные (№ 310);
- ☐ котлеты морковные (№ 334);
- ☐ суфле из моркови (№ 357);
- ☐ кабачки запеченные под соусом (№ 366);
- ☐ солянка овощная (363).

Раздел: Блюда из рыбы

#### *Задания для оценки знаний*

#### **1. 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) эндомиций

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%

11. Какую рыбу варят звеньями?

- a) треску
- b) осетра
- c) навагу
- d) омуля

12. Что можно добавить в воду при варке, чтобы удалить специфический запах трески, ставриды, сома, линя?

13. Порекомендуйте гарнир к отварной рыбе.

14. Порекомендуйте соус к отварной рыбе.

15. Каково время припускания порционных кусков рыбы?

- a) 10-15 мин
- b) 20-25 мин
- c) 15-20 мин
- d) 30-40 мин

16. Куски рыбы с кожей и костями укладывают

- a) в два ряда кожей вниз
- b) в один ряд кожей вниз
- c) не имеет значения
- d) в один ряд кожей вверх

17. Порекомендуйте соус к припущенной рыбе.

18. Для холодных блюд рыбу жарят только на ..... масле.

19. Назовите состав лезона.
20. Жарят рыбу сначала с одной, а затем с другой стороны при температуре ....0С с двух сторон в течение ..... мин. Обжаренную рыбу доводят до готовности в жарочном шкафу при .....0С в течение .... мин.
21. Порекомендуйте соус к жареной рыбе.
22. Блюда из жареной рыбы хранят на мармите не более .... часов и отпускают при температуре не ниже .....0С; разрешается хранить блюда из жареной рыбы при температуре .....0С не более .... часов.
23. Расставьте технологические операции запекания рыбы в правильном порядке
- a) сбрызгивают маслом рыбу
  - b) сковороды смазывают маслом
  - c) запекают в жарочном шкафу при температуре 250—280°С до образования румяной корочки.
  - d) кладут подготовленные куски рыбы (филе без кожи и костей)
  - e) заливают соусом
  - f) укладывают гарнир
  - g) посыпают тертым сыром
  - h) подливают соус
24. «Рыбу по-русски» запекают под соусом:
- a) молочным с луком
  - b) белым основным
  - c) томатным
  - d) сметанным
  - e) паровым
25. Каковы состав и технология приготовления теста (кляра) для рыбы «орли» (в тесте)?
26. С зеленым маслом подают блюда:
- a) «Рыба отварная»
  - b) «Рыба жареная (кольбер)»
  - c) «Рыба по-русски с картофелем»
  - d) «Рыба припущенная»
  - e) «Зразы донские»
  - f) не имеет значения
27. Для какого блюда рыбный полуфабрикат формуют в виде бантика или восьмерки?
- a) не имеет значения
  - b) «Рыба отварная»
  - c) «Рыба жареная (кольбер)»
  - d) «Рыба по-русски с картофелем»
  - e) «Рыба припущенная»
  - f) «Зразы донские»
28. С каким соусом подают блюдо «Креветки с рисом»?
- a) молочным
  - b) сметанным
  - c) луковым
  - d) белым основным
  - e) томатным
29. Какие соусы используют для приготовления блюда «Кальмары в соусе»?
- a) молочным
  - b) сметанным
  - c) луковым
  - d) белым основным
  - e) томатным
30. Как долго рекомендуется варить кальмары?
- a) 15-20 секунд
  - b) 3-5 минут
  - c) 8-9 минут
  - d) 40-50 секунд
31. Для чего в рыбную котлетную массу вводится отварная рыба?
32. Кнельная масса приготавливается с добавлением .....
33. Как проверить правильность приготовления кнельной массы?

34. Натуральная рыбная масса готовится без добавления.....
35. Блюдо «Тельное» представляет собой
- котлету
  - рулет
  - шницель
  - биточек

36. Рыбные котлеты и биточки панируют в
- муке
  - белой панировке
  - сухарях
  - овсяных хлопьях
  - орехах
  - манной крупе

### *Задания для оценки умений*

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

- 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).
- Разработать технологические схемы на блюда.
- Приготовить блюда из рыбы.
- Провести органолептическую оценку блюд.
- Оформить и сдать отчет.

### *Задания для оценки владений*

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Задания:

- 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).
- Разработать технологические схемы на блюда.
- Приготовить блюда из рыбы.
- Провести органолептическую оценку блюд.
- Оформить и сдать отчет.

#### **2. 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).

Раздел: Блюда из мяса и птицы

### *Задания для оценки знаний*



## 1. Конспект по теме:

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

План:

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

## 2. Тест:

1. По термическому состоянию мясо может быть.....
2. По упитанности мясо говядины подразделяют на.....
3. Поверхность мышечных волокон покрыта оболочкой, которая называется:
  - a) эндомиций
  - 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) эндомиций
6. Пространство между миофибриллами заполнено жидкостью, которая называется:
  - a) сарколемма
  - b) эндомиций
  - 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) эндомиций
  - b) перемизий
  - c) эпимизий
9. Промежуточная соединительная ткань, соединяющая пучки мышечных волокон высшего порядка, имеющая неодинаковое строение в разных частях туши, называется:
  - a) эндомиций
  - b) перемизий
  - c) эпимизий
10. Соединительная ткань мяса бывает трех видов: ....
11. Почему не рекомендуется размораживать мясо в воде?
12. Удаление грубых пленок и сухожилий на мясе называется:
  - a) обсушивание
  - b) жиловка
  - c) зачистка
  - d) обвалка
13. Какой из белков соединительной ткани устойчив к нагреву?
14. Какая среда ускоряет распад коллагена?
15. Как называется часть отруба под номером 9?
  - a) пашина
  - b) шея
  - c) вырезка
  - d) лопатка
  - e) грудинка
  - f) покровка

16. Как называется часть отруба под номером 3?
  - a) пашина
  - b) шея
  - c) вырезка
  - d) толстый край
  - e) лопатка
  - f) грудинка
  - g) покровка
  - h) лопаточная часть
17. Под каким номером указана на рисунке вырезка?
18. Под какими номерами указаны на рисунке толстый и тонкий край?
19. Какие отрубы рекомендуется использовать для котлетного мяса?
20. Лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покровка (мясо I категории) используются для.....
21. Наружный и боковой куски тазобедренной части используются для.....
22. Вырезка, толстый и тонкий края используются для.....
23. Внутренний и верхний куски тазобедренной части используются для.....
24. Почему мясные полуфабрикаты нарезают поперек волокон мышечной ткани?
25. Под каким углом нарезают вырезку?

### *Задания для оценки умений*

### *Задания для оценки владений*

#### **1. Схема/граф-схема:**

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).

Раздел: Блюда из яиц и творога

### *Задания для оценки знаний*

#### **1. Конспект по теме:**

План:

1. Значение блюд из яиц и творога в питании человека.
2. Характеристика сырых.
3. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц и творога.
4. Ассортимент блюд.
5. Условия и сроки хранения.

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

1. Опишите технологию обработки яиц перед использованием.
2. Почему каждое яйцо рекомендуется разбивать в миску отдельно?
3. Укажите время варки яиц с момента закипания:
  - ☐ «всмятку» \_\_\_\_\_ 3-3,5 \_\_\_\_\_
  - ☐ «в мешочек» \_\_\_\_\_ 4,5-5,5 \_\_\_\_\_
  - ☐ «вкрутую» \_\_\_\_\_ 8-10 \_\_\_\_\_

4. В чем отличие драчены от омлета?
5. Какой способ обработки творога позволяет повысить его усвояемость? протираание
6. Назовите виды омлетов в зависимости от технологии приготовления.
- ☐ натуральные,
  - ☐ фаршированные и
  - ☐ смешанные.
  - ☐ жареными или
  - ☐ паровыми.
59. Какие яйца рекомендуются для приготовления «яйца пашот»? диетические
60. Опишите технологию приготовления выпускных яиц?

### *Задания для оценки умений*

### *Задания для оценки владений*

#### **1. Схема/граф-схема:**

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- ☐ яичная кашка натуральная (№ 427);
- ☐ яичница глазунья натуральная (№ 430);
- ☐ омлет натуральный (№ 438);
- ☐ омлет, фаршированный мясными продуктами (№ 445);
- ☐ драчена (№ 450);
- ☐ вареники ленивые (№ 461,462);
- ☐ сырники из творога (№ 463);
- ☐ сырники по-киевски (№ 466);
- ☐ пудинг из творога (№ 467);
- ☐ запеканка из творога (№ 469).

Раздел: Холодные блюда и закуски

### *Задания для оценки знаний*

#### **1. Конспект по теме:**

План:

- 1.Подготовка продуктов для приготовления салатов.
- 2.Правила оформления, сервировки и подачи, ассортимент соусов и заправок для салатов.
- 3.Приготовление салатов из сырых овощей, смешанных салатов.
- 4.Приготовление винегрета и разновидности его подачи.
- 5.Салаты с использованием яиц.

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

1. Вареные или жареные продукты до приготовления из них салатов должны быть хорошо .....
2. Нарезают, смешивают и заправляют продукты для салата перед .....
3. В чем преимущество поточных линий для приготовления винегретов и овощных салатов?
4. В каких салатах ингредиенты обычно не перемешивают?
5. Выберите из предложенного списка продукты для приготовления салата «Столичного»:
  - a) Картофель
  - b) Свекла
  - c) Курица
  - d) Яйцо вареное
  - e) Майонез
  - f) Помидор свежий
  - g) Салат
  - h) Огурцы свежие
  - i) Крабы

- j) Морковь
- k) сельдерей
- 6. Выберите из предложенного списка продукты для приготовления винегрета:
  - a) свекла
  - b) морковь
  - c) имбирь
  - d) крабы
  - e) сельдерей
  - f) морковь
  - g) капуста свежая
  - h) капуста квашеная
  - i) картофель
  - j) помидоры
  - k) огурцы соленые
  - l) лук
  - m) масло сливочное
  - n) масло растительное
- 7. Как предотвратить окрашивание винегрета в красный цвет от свеклы?
- 8. Как нарезают сельдь для винегрета?
- 9. Укажите состав классической заправки для салатов:
  - a) морковь, лук репчатый, масло растительное, уксус
  - b) молоко, яйца, крахмал, мука, перец черный молотый
  - c) масло растительное, желтки, сахар, соль, крахмал
  - d) масло растительное, уксус, сахар, соль, перец черный молотый
- 10. Какой категории упитанности используется мясо говядины для приготовления студня?
- 11. Сколько часов варится мясо для приготовления студня из мяса говядины?
- 12. Сколько часов варится мясо для приготовления студня говяжьего (с использованием путового сустава)?
- 13. Каковы сроки реализации винегрета без заправки? С заправкой?
- 14. Каков срок реализации студня из говядины?

### **3. Мультимедийная презентация:**

В презентации отразить ассортимент и технологию приготовления холодных блюд и закусок. Провести обзор современных приемов оформления холодных блюд и закусок, посуды, способов подачи и т.д.

#### *Задания для оценки умений*

##### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Содержание работы:

- 1. Изучить пищевую ценность и классификацию холодных блюд и закусок.
- 2. Изучить рецептуры и технологии приготовления холодных закусок из свежих и отварных овощей, сельди, субпродуктов.
- 3. Приготовить:
  - ☐ винегрет с сельдью № 101
  - ☐ сельдь рубленая № 130
  - ☐ салат из белокочанной капусты № 79
- 4. Изучить правила оформления и подачи холодных блюд.
- 5. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
- 6. Оформить отчет.

#### *Задания для оценки владений*

##### **1. Отчет по лабораторной работе:**

Содержание работы:

- 1. Изучить пищевую ценность и классификацию холодных блюд и закусок.

2. Изучить рецептуры и технологии приготовления холодных закусок из свежих и отварных овощей, сельди, субпродуктов.

3. Приготовить:

- ☐ винегрет с сельдью № 101
- ☐ сельдь рубленая № 130
- ☐ салат из белокочанной капусты № 79

4. Изучить правила оформления и подачи холодных блюд.

5. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.

6. Оформить отчет.

## 2. Схема/граф-схема:

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- ☐ салат витаминный (№ 82);
- ☐ маринованная свекла (№ 85);
- ☐ салат из маринованной свеклы с яблоками (№ 87);
- ☐ салат рыбный (№ 95);
- ☐ салат мясной (№ 97);
- ☐ салат столичный (№ 98);
- ☐ винегрет овощной (№ 100);
- ☐ винегрет с сельдью (№ 101).

Раздел: Сладкие блюда и горячие напитки

### *Задания для оценки знаний*

#### 1. Доклад/сообщение:

1. Желирующие вещества. Технологические особенности. Правила работы.
2. Технология приготовления желе.
3. Технология приготовления муссов.
4. Технология приготовления самбуков.

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

1. Почему сладкие блюда рекомендуется подавать через некоторое время после основных блюд обеда?
2. Какие фрукты богаты пектиновыми веществами? Какова их роль?
3. Все сладкие блюда по температуре подачи делятся на .....
4. Какую ягоду нельзя мыть? \_\_\_\_\_
5. Какие фрукты после очистки и измельчения до тепловой обработки хранят в подкисленной воде? Почему?
6. От чего зависит прочность пены при взбивании сметаны и сливок?
7. Какая жирность должна быть у сметаны для взбивания? У сливок?
8. Какая часть белка способствует образованию наиболее пышной и устойчивой пены?
9. Почему посуда и венчики для взбивания белков должны быть абсолютно обезжиренными?
10. Дайте характеристику хорошо взбитым белкам.
11. Синерезис – это ....
12. Какой крахмал используют для приготовления молочных киселей? Почему?
13. Сахар
  - а) повышает температуру клейстеризации крахмала.
  - б) понижает температуру клейстеризации крахмала.
14. При длительном нагревании крахмальный клейстер
  - а) загустевает
  - б) кристаллизуется
  - в) разжижается
  - г) засыхает
15. Вставьте пропущенные слова: «Крахмал разводят \_\_\_\_\_ водой и вводят в \_\_\_\_\_».
16. какое количество воды рекомендуется при замачивании желатина? Чем это обусловлено? Каково время замачивания?
17. К чему приведет нагревание желатина при температуре более 1000С?
18. Какие фрукты снижают желирующую способность желатина?
19. В каких единицах измеряют силу желатина?

20. Какой продукт способен образовывать студни только в присутствии сахара и кислот? Каковы полезные свойства данного вещества?
21. По консистенции кисели бывают \_\_\_\_\_
22. Температура подачи горячих сладких блюд:
- а) 45°
  - б) 55°
  - в) 65°
  - г) 40°
23. Выберите правильный ответ: «К горячим сладким блюдам относятся:
- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
  - б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
  - в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
  - г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук.
24. К желедованным сладким блюдам относятся:
- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
  - б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
  - в) желе, муссы, самбуки, кисели;
  - г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
25. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие:
- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
  - б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
  - в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
  - г) белки яиц, молоко, сухари, сахарная пудра, масло сливочное.
26. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?
- а) рисовая;
  - б) овсяная;
  - в) манная;
  - г) гречневая.
27. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:
- а) 1-2 мин.;
  - б) 5-6 мин.;
  - в) 10
  - г) 8 мин.
28. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
  - б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
  - в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
  - г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение.
29. Определите последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:
- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
  - б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
  - в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
  - г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.
30. Установите соответствие определений для следующих блюд:
1. Желе
  2. Мусс
  3. Самбук
  4. Крем
- А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси  
Б. Прозрачная студнеобразная масса  
В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками  
Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции
31. Опишите технологию приготовления яблок жареных в тесте. Какой соус рекомендуется к данному блюду?
32. В чем отличие мусса от самбука?

### *Задания для оценки умений*

### *Задания для оценки владений*

#### **1. Схема/граф-схема:**

Разработка технологических схем на следующие блюда:

- ☐ суфле ванильное, шоколадное, ореховое (№ 915);
- ☐ пудинг сухарный (№ 917);
- ☐ яблоки печеные (№ 920);
- ☐ яблоки по-киевски (№ 922);
- ☐ яблоки в тесте жареные (№ 924);
- ☐ яблоки в слойке (№ 925).

## Раздел: Технология приготовления мучных кулинарных блюд и изделий

### *Задания для оценки знаний*

#### **1. Доклад/сообщение:**

1. Технология приготовления пресного теста.
2. Ошибки при приготовлении блинов.
3. Роль клейковины в реологических свойствах теста.
4. Технология приготовления пельменей, блинов и оладий.

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

1. Какова оптимальная температура для брожения дрожжей?
2. Для чего необходима обминка дрожжевого теста?.
3. В чем физический смысл опары?
4. В чем отличие блинов от блинчиков?.
5. Составьте технологическую схему приготовления творожного фарша.
6. Составьте технологическую схему приготовления блинчиков.

### *Задания для оценки умений*

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

1. Повторить технологию приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
2. Изучить технологии приготовления различных фаршей и начинок.
3. Изучить ассортимент мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.
4. Изучить рецептуры блюд и технологии их приготовления по сборнику рецептов.
5. Приготовить
  - ватрушка венгерская № 1059
  - кулебяка с капустой № 1063
- Пирожки жареные с мясом № 1053
  - компот из плодов и ягод сушеных № 867
6. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
7. Оформить отчет.

### *Задания для оценки владений*

#### **1. Отчет по лабораторной работе:**

1. Повторить технологию приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
2. Изучить технологии приготовления различных фаршей и начинок.
3. Изучить ассортимент мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.
4. Изучить рецептуры блюд и технологии их приготовления по сборнику рецептов.
5. Приготовить
  - ватрушка венгерская № 1059
  - кулебяка с капустой № 1063
- Пирожки жареные с мясом № 1053
  - компот из плодов и ягод сушеных № 867
6. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
7. Оформить отчет.

*Задания для оценки знаний*

**1. Конспект по теме:**

План:

1. Основы лечебного питания
2. Ассортимент блюд лечебного питания.
3. Меню лечебного питания.
4. Виды диет.

*Задания для оценки умений*

*Задания для оценки владений*

*Задания для оценки знаний*

**1. Проект:**

Разработка методического продукта по изучению технологии приготовления пищи.

Разработать конспект урока по изучению одной из тем раздела "Технология обработки пищевых продуктов".  
Дать характеристику методам обучения учащихся, педагогическим технологиям. Составить инструкцию по технике безопасности. Результаты проекта представить к защите в форме доклада и презентации.

*Задания для оценки умений*

**1. Проект:**

Разработка методического продукта по изучению технологии приготовления пищи.

Разработать конспект урока по изучению одной из тем раздела "Технология обработки пищевых продуктов".  
Дать характеристику методам обучения учащихся, педагогическим технологиям. Составить инструкцию по технике безопасности. Результаты проекта представить к защите в форме доклада и презентации.

*Задания для оценки владений*

**1. Проект:**

Разработка методического продукта по изучению технологии приготовления пищи.

Разработать конспект урока по изучению одной из тем раздела "Технология обработки пищевых продуктов".  
Дать характеристику методам обучения учащихся, педагогическим технологиям. Составить инструкцию по технике безопасности. Результаты проекта представить к защите в форме доклада и презентации.

**2. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

**1. Зачет**

Вопросы к зачету:

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. Этапы обработки мяса. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. 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. 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.
20. 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.
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.

## 2. 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. Этапы обработки мяса. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. 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 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.
25. 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.
26. 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.
27. 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.
28. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск бифштекса, лангета, антрекота, ромштекса, шницеля.
29. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Технология приготовления и отпуск жаркого по-домашнему, гуляша, азу, говядины тушеной с черносливом. Сроки реализации и температура хранения.
30. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления и отпуск котлет, бифштекса рубленого, тефтелей, зраз рубленых, фрикаделек в соусе. Сроки реализации и температура хранения.
31. 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.

32. 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.
33. Ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Технология приготовления и отпуск тельного из рыбы, котлет, хлебцов и тефтелей рыбных. Сроки реализации и температура хранения.
34. 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.
35. 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.
36. Яично-масляные соусы. Технология приготовления соусов польского, голландского (в двух вариантах), сухарного. Рекомендации по использованию. Сроки реализации и температура хранения.
37. 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.
38. Технология приготовления теста для пельменей, вареников, блинов, блинчиков и оладий. Технология приготовления фарша творожного, яблочного, из зеленого лука с яйцом. Сроки реализации.
39. Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Процессы, происходящие при брожении. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления жареных и печеных пирожков. Виды фаршей. Сроки реализации.
40. Лечебно-профилактическое питание. Виды диет. Технологические особенности приготовления блюд для лечебного и профилактического питания.

### **3. Курсовая работа**

Темы курсовых работ:

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

#### **Раздел 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Для текущего контроля используются следующие оценочные средства:

##### **1. 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.

##### **2. 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.

##### **3. 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).

#### **4. 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».

#### **5. 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.

#### **6. Отчет по лабораторной работе**

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

## 7. Проект

Проект – это самостоятельное, развёрнутое 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.

## 8. 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.

## 9. 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.

## 10. 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.

## 2. Описание процедуры промежуточной аттестации

Оценка за зачет/экзамен может быть выставлена по результатам текущего рейтинга. Текущий рейтинг – это результаты выполнения практических работ в ходе обучения, контрольных работ, выполнения заданий к лекциям (при наличии) и др. видов заданий.

Результаты текущего рейтинга доводятся до студентов до начала экзаменационной сессии.

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.

Зачет может проводиться как в формате, аналогичном проведению экзамена, так и в других формах, основанных на выполнении индивидуального или группового задания, позволяющего осуществить контроль знаний и полученных навыков.

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».

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».

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 (или в форме компьютерного тестирования). 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.