

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии институ-
та № _1_ от «_18_» _09_ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология изготовления ресторанных блюд»

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организа- ция общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	«Управление ресторанным бизнесом»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	10
Трудоёмкость дисциплины, час.	360

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Л.В. Вирзум

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Зав. кафедрой прикладных биотехнологий,
доцент

Л.В. Вирзум

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Изучение дисциплины «Технология изготовления ресторанных блюд» позволяет сформировать у будущих выпускников программы бакалавриат базовые теоретические знания и практические навыки в области производства продуктов питания различного назначения, процессов организации и осуществления технологических процессов и принятия конкретных решений при разработке продукции общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится

В соответствии с учебным планом к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Статус дисциплины вариативная

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики Биологическая химия, технология продукции общественного питания, физиология питания

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики технологическая практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 опк-1 четко и правильно даёт определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания	все
	ИД-2 опк-4 выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано	все
	ИД-3 опк-4 владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт.	все
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать	ИД-1 опк-5 Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и	все

производство продукции питания	животного происхождения	
	ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	Все
	ИД-3опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	Все
ПК -1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1ПК-1 Знает способы ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания растительного и животного происхождения	Все
	ИД-2 ПК-1 Умеет организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного и растительного происхождения	Все
	ИД-3 ПК-1 Владеет навыками ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Технология ресторанных блюд как наука и искусство, её особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса	2		6	15	УО	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
2	Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни.	4		4	10		

3	Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.	2		4	15	УО	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
4.	Классификация групп блюд ресторанной кухни. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации.	4		8	15	УО	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
5.	Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов.	4		4	15	УО, К	работа в группе
6.	Национальный колорит в дизайне блюд. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне.	4		8	10	УО, Т	работа в группе
7.	Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне. Международная ресторанная терминология.	2		4	10	УО, К	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
8.	Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Национальные особенности использования пряностей и приправ.	2	-	4	15	УО	работа в группе
9.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: супы.	4	-	8	15	УО	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
10.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: соусы.	4	-	4	15	УО	работа в группе
11.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: холодные блюда и закуски.	2		8	15		Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование

12.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: банкетные блюда.	2		8	15	Р, Д.	
13.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: горячие блюда.	4		6	15		
14.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: сладкие блюда.	2		6	10	УО, Т, Э	Лекция - дискуссия
15.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: банкетные блюда.	2		8	15		Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
16.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: холодные и смешанные напитки.	4		4	15		Лекция - дискуссия
17.	Ассортимент, технологические характеристики, технологии приготовления, сервировка, специфика потребления: алкогольные напитки.	2		6	10	УО, Т, Э	
Итого		50		100	210		

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, КЗ – кейс-задача.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции				18	32			
Лабораторные				36	64			
Практические								
Итого контактной работы				54	96			
Самостоятельная работа				90	120			
Форма контроля				зачёт	Экз.			

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа предусматривает работу в течение всего изучения дисциплины. Суть её в проработке лекционного материала, подготовке к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата); подготовка к тестированию.

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Технология изготовления ресторанных блюд» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университета, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. История развития и современное состояние отечественной школы ресторанов.
2. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
3. Характеристика местных кулинарных традиций.
4. Теория и техника кулинарного декора блюд.
5. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.
6. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
7. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне. Технология кулинарной продукции и гарниров из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
8. Технология кулинарной продукции и гарниров из бобовых и макаронных изделий;
9. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов;
10. Технология быстрозамороженных и охлажденных блюд;

Примерные темы рефератов

1. Использование пищевых добавок в ресторанных технологиях (цвет, вкус, аромат, консистенция).
2. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов и использование их в ресторанных технологиях.
3. Добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов в ресторанной кухне.
4. Технология приготовления супов в ресторане. Полуфабрикаты. Бульон.
5. Современные способы кулинарной обработки, применяемые при производстве ресторанной продукции.
6. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки мяса применяемые в ресторанных технологиях.
7. Термические способы обработки мяса в ресторанных технологиях.
8. Теория и техника кулинарного декора различных блюд в ресторане.
9. Карвинг в ресторанных технологиях.

10. Тематические сезонные предложения для ресторанов русской кухни.
11. Тематические сезонные предложения для ресторанов восточной кухни.
12. Тематические сезонные предложения для ресторанов европейской кухни.
13. Завтрак в ресторане – тенденция современности.
14. Лучшие ресторанные «фишки» мира.
15. Новые кулинарные технологии в ресторанном деле.
16. Разработка меню в ресторане.
17. Экзотические продукты питания в современном ресторане

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

— тесты, устные опросы.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а также интернет-ресурсы.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;

☐ запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;

- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Подготовка к экзамену.

К экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться чёткое представление об объёме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

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

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Кокшаров, А. А. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-8353-2763-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186380>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса : учебное пособие / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-3651-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206486> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Операционная система Windows,
2. MicrosoftOffice,
3. Антиплагиат.Эксперт
4. AdobeReader – программа для просмотра документов в формате pdf
5. Moodle – образовательный портал ФГБОУ ВО «ВГАУ»

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки.

В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал.</p> <p>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку.</p> <p>Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п.</p> <p>Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности.</p> <p>По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают 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 занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу. Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий: - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закреп-</p>

	<p>ления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельно, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование. При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
Практические занятия	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть:</p> <p>выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д.</p> <p>При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступ-</p>

	<p>ление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций. По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого, обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю, для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя. Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.</p>
--	--

1. Чельдиева, Л. Ш. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504197> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Саблина, Н. П. Технология приготовления и оформления ресторанной продукции. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной форм обучения, квалификации бакалавр./Н.П. Саблина – Астрахань, 2018.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
2. ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>
3. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Журнал «Питание и общество». - Режим доступа: <https://www.kulina.ru/>
4. Журнал «Пищевая промышленность». - Режим доступа: [Издательство «Пищевая промышленность» - Главная \(foodprom.ru\)](http://www.foodprom.ru/)

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

- Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» <http://cyberleninka.ru>

Научные статьи, публикуемые в журналах России и ближнего зарубежья.

- Российская Государственная Библиотека (РГБ) <http://www.rsl.ru>

Главная федеральная библиотека страны. Открыт полнотекстовый доступ (чтение и скачивание) к части документов, в частности, книгам и авторефератам диссертаций по медицине.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения (переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации большой аудитории
2.	Учебная аудитория для проведения семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения и лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; РН метр; кухонная посуда; электрические плиты.
3.	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине (модулю)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Технология изготовления ресторанных блюд»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1пк-1 Демонстрирует знание технологических процессов производства продуктов питания	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-2опк-4 Умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов питания, основанных на сырье животного и растительного происхождения.	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-3опк-4 Использует практические навыки осуществления технологических процессов производства продуктов питания.	Э	УО, Т, Р, Д, Э
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1опк-5 Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-3опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	Э	УО, Т, Р, Д, Э
ПК -1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1пк-1 Знает способы ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания растительного и животного происхождения	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-2 ПК-1 Умеет организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного и растительного происхождения	Э	УО, Т, Р, Д, Э
	ИД-3 ПК-1 Владеет навыками ведения технологического процесса в рамках принятой в	Э	УО, Т, Р, Д, Э

	организации технологии производства продуктов питания		
--	---	--	--

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, Э – экзамен.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

сформи- рованно- сти ком- петенций				
---	--	--	--	--

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

3.1.1. Наименование оценочного средства

3.1. Комплект тестовых заданий.

Имеется набор тестовых заданий с одним вариантом ответа - 3 варианта тестов по 10 вопросов в каждом варианте

Инструкция по выполнению: в каждом задании необходимо выбрать один правильный ответ.

Примеры:

Тестовые задания закрытого типа

1 Охарактеризуйте понятие «карвинг» в кулинарии

а) фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов;

б) «резная работа», «резной орнамент»;

в) Завивка волос.

Правильный ответ – а

2) Как называется блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе оливкового масла и лимона?

а) Карточчо;

б Карпаччо;

в)

Болоньезе;

Правильный ответ – б

3 Какие два вида листьев салата используются при приготовлении популярного салата «Цезарь»?

а) Пекинская капуста и руккола;

б) Романо и латук;

в) Лоло-Россо и салат кресс

Правильный ответ – б

4) Определите основное назначение соусов

1. повышают усвояемость пищи;

2. улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;

3. понижают калорийность блюд;

4. блюда приобретают большую сочность;

5. повышают питательную ценность блюд.

Правильный ответ – 2

5). Почему картофель закладывают перед внесением продуктов, содержащих кислоту?

1. под действием кислоты картофель сильно разваривается

2. под действием кислоты картофель плохо разваривается
3. под действием кислоты картофель приобретает неприятный вкус
4. под действием кислоты картофель приобретает нехарактерный цвет

Правильный ответ – 1

6. Назовите стейк, представляющий собой сочный кусок мяса на T-образной косточке, расположенный на границе между спинной и поясничной частями.

- 1) Ти-Боун;
- 2) Рибай;
- 3) Стриплойн

Правильный ответ – 1

7. Как называется самый популярный французский рыбный суп?

- 1) Буйабес;
- 2) Уха;
- 3) Руй

Правильный ответ – 1

8. Как называется степень прожарки мясного стейка, когда внешняя часть зажаренная, мясо на разрез имеет сероватый цвет, при этом выделяется слегка прозрачный сок.

- 1) Medium Well (почти прожаренное);
- 2) Well Done (совсем прожаренное до полной сухости);
- 3) Medium Rare (среднесырой с преобладанием розового сока),

Правильный ответ – 1

9. Откуда родом салаты из морепродуктов?

- 1) Франция;
- 2) Португалия;
- 3) Япония.

Правильный ответ – 1

10. Что значит понятие «Тигровые креветки 16/20»?

- 1) В 1 кг продукта содержится 16-20 штук;
- 2) Масса одной креветки в упаковке от 16 до 20 г;
- 3) Размер упаковки 16 см на 20 см.

Правильный ответ – 1

3.1.1. Методические материалы

1. Тестовый контроль знаний

Комплект тестовых заданий включает 100 вопросов, сгруппированных по разделам, хранится в делах кафедры. Всего студенту дается 36 вопросов, определённое количество вопросов из каждого раздела. Время тестирования – 40 минут. Данный этап считается выполненным при условии положительных ответов не менее чем на 56% тестовых заданий. Результаты тестирования оцениваются как «сдано», «не сдано». «Сдано» выставляется студенту при наличии не менее 56 % правильных ответов на тестовые задания.

При неудовлетворительном результате тестирования студент должен пересдать тест до положительного результата.

3.1.2. Критерии и шкала оценки

0-55 % правильных ответов	менее 56 баллов	«неудовлетворительно»
56-70% правильных	56-70 баллов	«удовлетворительно»

ответов		
71-85 % правильных ответов	71-85 баллов	«хорошо»
86-100% правильных ответов	86-100 баллов	«отлично»

Результаты тестирования оценивается как «сдано», «не сдано». «Сдано» выставляется студенту при наличии не менее 56 % правильных ответов на тестовые задания.

3.2. Оценочное средство: контрольная работа

Контрольные вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине (используются для проведения контрольных работ и при выступлении студента с устным докладом, для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины, при подготовке к экзамену).

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

3.2.1 Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №1

Тема 1 «Основные технологические принципы производства ресторанной продукции»:

1. Что представляют собой блюда ресторанной кухни?
2. Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
3. Назовите виды пищевого сырья, используемые в ресторане.
4. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?
5. Дайте определение понятиям: сырье, полуфабрикат, готовая кулинарная продукция.
6. Что представляют собой холодная и тепловая обработка продуктов?
7. Назовите способы и приемы, относящиеся к первичной обработке продуктов.
8. Назовите формы нарезки продуктов. Какого их влияние на качество и внешний вид готового блюда?
9. В чем особенность способов тепловой обработки продуктов: припускание, паспирование, жарка, тушение, запекание, брезирование, бланширование, фламбирование?
10. Как влияют способы обработки продуктов на качество готовых блюд?
11. Укажите отличия температурных режимов жарки продуктов различными способами.
12. Назовите критерии готовности продуктов при варке, жарке, тушении и запекании.
13. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.
14. Дайте определение и характеристику следующим кулинарным понятиям: панирование, карбование, каннелирование, отбивание, льезон, кляр.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №2

«Технология приготовления супов»:

1. Назовите принципы классификации супов.
2. Дайте характеристику заправочным супам.
3. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
4. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.
5. Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.

6. В чем особенность производства суповых щей?
 7. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников.
- В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
8. Дайте характеристику прозрачным супам.
 9. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
 10. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?
 11. Составьте общую технологическую схему супа-пюре.
 12. В чем заключается особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
 13. Перечислите стабилизаторы консистенции пюреобразных супов.
 14. Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.

Перечень вопросов к текущей аттестационной контрольной работе №3

«Технология приготовления соусов»:

1. Какова роль соусов в формировании ассортимента и вкуса блюд?
2. Что такое: основные и производные соусы, классические и быстрые соусы?
3. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса красного основного.
4. Что представляет собой пассерование муки?
5. Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.
6. Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.
7. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса белого основного.
8. Охарактеризуйте молочные и сметанные соусы.
9. Охарактеризуйте масляные соусы. В чем особенности их производства и подачи?
10. Дайте рекомендации к производству и использованию маринада.
11. В чем особенность производства соуса майонез? Каковы условия его хранения?
12. Назовите основные принципы подбора соусов к блюдам.
13. Каковы требования к качеству соусов?

3.2.3 Критерии оценивания

Шкала оценки по каждой теме

№	Баллы	Описание
5	2	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, свободно владеет профессиональной терминологией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в моделируемых производственных ситуациях.
4	1,5	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной терминологией, оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в моделируемых производственных ситуациях.
3	1	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет профессиональной терминологией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в моделируемых производственных ситуациях.
2	0,5	Студент обнаружил удовлетворительные знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, слабо владеет

		профессиональной терминологией и оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	0	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, не владеет профессиональной терминологией не оперирует приобретенными знаниями и умениями в моделируемых производственных ситуациях.

3.3. Оценочное средство: Рефераты

3.3.1 Темы рефератов

1. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
2. Теория и технология кулинарного декора блюд.
3. Кулинарное использование новых видов сырья.
4. Стилль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.
5. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.
6. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
7. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне.
8. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанной кухне.
9. Технология напитков. Вариации сервировки.
10. Горячие закуски как визитная карточка ресторанного меню.
11. Фюме и консоме. Особенности технологий и кулинарное использование.
12. Легендарные соусы французской кухни.
13. Роль и значение соусов в ресторанной культуре питания.
14. Технология приготовления «быстрых» соусов.
15. Бефстроганов. История происхождения, особенности технологии, причины популярности.
16. Гусиная печень «фу-а-гра» – деликатесное блюдо ресторанной кухни.
17. Характеристика фондю. Антология рецептов.
18. Принципы и методы гарнирования блюд в отечественной и зарубежной кулинарной практике.
19. Суп – как основное обеденное блюдо ресторанной кухни.
20. Знаменитые супы европейской кухни.
21. Технология приготовления десертов из фруктов.
22. Технология приготовления десертов из мягкого сыра и творога.
23. Русские национальные горячие напитки.
24. Использование морепродуктов в ресторанных кухнях мира.
25. Принципы подбора вин к различным блюдам. Сочетание вина с блюдом.
26. Этические нормы и правила потребления различных блюд.
27. Характеристика ресторанных блюд из яиц и творога.
28. Национальные русские напитки.
29. Блюда французской кухни в ресторанном сервисе.
30. Блюда итальянской кухни в ресторанном сервисе.
31. Блюда немецкой кухни в ресторанном сервисе.
32. Блюда Закавказья кухни в ресторанном сервисе.
33. Блюда русской национальной кухни в ресторанном сервисе.

3.3.2 Методические материалы

После выбора темы студент приступает к изучению информационного материала. Весь собранный материал обобщается и анализируется.

Объем реферата 10-12 стр. Работа выполняется на листах формат А4, шрифт Times New Roman, размер шрифта №12. Структура реферата: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников (не менее 10 источников). Защита реферата в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

Критерии оценки выполнения доклада-реферата

Повышенный уровень (отлично). содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления доклада; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

Базовый уровень (хорошо). Содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

Пороговый уровень (удовлетворительно). Содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания доклада, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала

3.4. Оценочное средство. Зачёт

3.4.1 Список вопросов к зачёту

1. Технологическая схема производства продукции общественного питания.
2. Методы тепловой кулинарной обработки.
3. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент.
4. Классификация супов.
5. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
6. Технология приготовления солянок, бобовых супов, рассольник. Ассортимент, требования к качеству и хранению.
7. Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Гарниры. Требования к качеству и хранению.
8. Оттяжка для прозрачных супов в ассортименте, технология приготовления.

9. Технология приготовления прозрачных супов, ассортимент, гарниры, требования к качеству и хранению.
10. Технология приготовления гарниров для заправочных супов в ассортименте.
11. Классификация соусов.
12. Технология приготовления красного основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
13. Технология приготовления белого основного соуса, ассортимент производных, требования к качеству и хранению.
14. Сметанные, молочные соусы, масляные смеси, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
15. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и др. овощей. Способы нарезки, условия хранения.
16. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения.
17. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.
18. Технология приготовления и ассортимент блюд из варенных, тушеных и припущенных овощей и грибов.
19. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных овощей, подача, требования к качеству и хранению.
20. Технология приготовления запеченных картофеля, овощей и грибов в ассортименте, требования к качеству и хранению.
21. Классификация полуфабрикатов из мяса. Технологическая схема обработки мяса.
22. Технологическая схема разделки туш крупного скота.
23. Технологическая схема разделки туш мелкого скота.
24. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного и тушеного мяса, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению.
25. Технология приготовления блюд из жаренного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
26. Технология приготовления блюд из запеченного мяса, ассортимент, требования к качеству и хранению.
27. Рубленые изделия из мяса, классификация, структура фарша, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству и хранению.
28. Блюда из субпродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
29. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.
30. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.
31. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной птицы, ассортимент. Требования к качеству и хранению.
32. Блюда из жаренной и запеченной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.
33. Блюда из рубленой птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.

3.4.2. Методические материалы

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- оценка «**зачтено**»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;
- оценка «**не зачтено**»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового.

Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету.

3.5. Оценочное средство: комплект вопросов на экзамен

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 35 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

3.5.1 Вопросы к экзамену

- 1.Технология ресторанной продукции как наука и искусство, её особенности.
2. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
3. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок
4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
5. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка.
6. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты).
7. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов.
8. Влияние обработки на качество готовой продукции.
9. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
- 10.Классификация и ассортимент соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству.
- 11.Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
- 12.Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов. Классификация ресторанной продукции.
- 13.Термины и определения в общественном питании.
- 14.Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
- 15.Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов и их характеристика.
- 16.Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
- 17.Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
- 18.Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания
- 19.Назовите принципы классификации соусов.
20. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах
21. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав.
- 22.Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов,определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
- 23.Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.

3.5.2 Методические материалы

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ **Отлично** - если ответ показывает прочные знания основных процессов

изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ **Хорошо** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы,

приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ **удовлетворительно** – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ **неудовлетворительно** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.