

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов

«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.25 Технология продукции общественного питания

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **2,3 (2,3)**

Семестр **4,5 (4,5)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.О.25 «Технология продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

д-р техн. наук, профессор



А.С. Джабоева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и умения в области технологии продукции общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции высокого качества с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических навыков применения профессиональных знаний в технологической, организационно-управленческой, проектной и научно-исследовательской деятельности.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической до-

			кументацией в условиях производства продукции общественного питания
		ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	<p>Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания</p> <p>Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах</p>
		ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	<p>Знать: основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций</p> <p>Уметь: находить оптимальные решения технологических задач</p> <p>Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях обще-</p>

			ственного питания
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<p>Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений,	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<p>Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогно-</p>

	выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг		зировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
		ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Уметь: осуществлять контроль структурных подразделений предприятия питания в части соблюдения ими технических и санитарных условий работы Владеть: навыками организации и контроля деятельности подчиненных за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и об-	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания Владеть: способностью управлять

	служиванием на предпри- ятиях обществен- ного питания		материальными ресурсами и персона- лом предприятия питания
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	всего часов		семестр				всего часов		семестр			
			4		5				4		5	
	з.е	часов	з.е	часов	з.е	часов	з.е	часов	з.е	часов	з.е	часов
1.Контактная работа, в том числе:	6	220	2,1	77	3,9	143	1,1	40	0,38	14	0,72	26
лекции	1,5	54 (34) *	0,5	18 (10) *	1	36 (24)*	0,2	8 (4)*	0,1	4 (2)*	0,1	4 (2)*
лабораторные работы	3,5	126	1,5	54	2	72	0,44	16	0,22	8	0,22	8
практические занятия	0,5	18			0,5	18	0,1	4			0,1	4
групповые консультации	0,1	4	0,03	1	0,08	3	0,1	4	0,03	1	0,08	3
курсовая работа	0,05	2			0,05	2	0,05	2			0,05	2
контрольные балльно-рейтинговые мероприя-тия	0,16	6	0,08	3	0,08	3						
Промежуточная аттеста-ция: зачет	0,02	1	0,02	1			0,03	1	0,03	1		
экзамен	0,25	9			0,25	9	0,2	5			0,2	5
2. Самостоятельная ра-бота, в том числе:	3	104	0,9	31	2,1	73	7,9	284	2,6	94	5,3	190
самостоятельное изуче-ние отдельных тем моду-ля, подготовка к лабора-торным работам и прак-тическим занятиям	1,7	62			1	36	7,3	265		89	4,9	176
выполнение курсовой работы	0,3	10	0,7	26	0,3	10	0,3	10	2,4		0,3	10
Подготовка к промежу-точной аттестации: зачет	0,2	5	0,2	5			0,2	5	0,2	5		
экзамен	0,8	27			0,8	27	0,1	4			0,1	4
Общая трудоемкость	9	324	3	108	6	216	9	324	3	108	6	216

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам. раб.
	Лекции	Лабор. работы	Практические занятия	Сам. изуч. отд. тем
4-ый семестр				
Введение. Технологические процессы производства продукции общественного питания	2	-		2
Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	4 (4)*	12		6
Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	2	12		3
Технология супов	6 (4)*	18		9
Технология соусов	4 (2)*	12		6
5-ый семестр				
Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов	8 (4)*	12	4	8
Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	4 (2)*	8	2	4
Технология кулинарной продукции из гидробионтов	6 (2)*	8	2	6
Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	2	4	2	2
Технология холодных и горячих закусок	8 (8)*	20	4	8
Технология сладких блюд	4 (4)*	8	2	4
Технология напитков	4 (4)*	12	2	4
Итого по дисциплине	54 (34)*	126	18	62

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам раб
	Лекции	Лабор. работы	Практические занятия	Сам.изуч. отд. тем
4-ый семестр				
Введение. Технологические процессы производства продукции общественного питания	-	-		9
Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	1 (0,5)*	4		20
Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	0,5			9
Технология супов	1,5 (1)*	4		30
Технология соусов	1 (0,5)*			21
5-ый семестр				
Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов	1 (1)*	4	1	40

Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	0,5 (0,5)*		0,5	20
Технология кулинарной продукции из гидробионтов	0,5 (0,5)*	4	0,5	30
Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	0,5		0,5	9
Технология холодных и горячих закусок	0,5		1	39
Технология сладких блюд	0,5		0,5	19
Технология напитков	0,5		-	19
Итого по дисциплине	8 (4)*	16	4	265

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		4-ый семестр		
1	Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Введение. Технологические процессы производства продукции общественного питания» Введение. Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавров. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Нормативная документация. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.	2	-
2	Технология продукции общественного питания	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов» Классификационные группы и виды овощей. Пищевая ценность картофеля, овощей и грибов. Строение тканей картофеля, овощей, плодов. Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки овощей.	2 (2)*	0,5 (0,5)*
		ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов» Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов. Ассортимент, технология приготовления горячих закусок, блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.	2 (2)*	0,5
		ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий» Характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп: ассортимент и технология приготовления. Блюда на основе каш: ассортимент и технология приготовления. Блюда из бобовых: ассорти-	2	0,5

		тимент и технология приготовления. Блюда из макаронных изделий: ассортимент и технология приготовления. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации.		
3		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Технология супов» Значение супов в питании и их классификация. Химический состав бульонов и технология их производства. Подготовка гарниров для супов. Заправочные супы. Ассортимент и общие правила варки заправочных супов.	2	0,5
4		ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Технология супов» Борщи: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Щи: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Рассольники: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Солянки: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы с овощами и картофельные: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству.	2 (2)*	0,5 (0,5)*
5		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Технология супов» Супы пюреобразные: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы прозрачные, холодные, сладкие: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству.	2 (2)*	0,5 (0,5)*
6		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Технология соусов» Значение соусов в питании и их классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с пассерованной мукой. Соусы горячие. Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы грибные.	2 (2)*	0,5 (0,5)*
7		ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Технология соусов» Соусы яично-масляные. Соусы холодные. Соусы на уксусе и масляные смеси. Соусы на растительном масле. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с эмульсионной структурой. Кулинарное назначение некоторых соусов. Соусы сладкие и сиропы. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	2	0,5
		Итого за 4-ый семестр	18 (10)*	4 (2)*
		5-ый семестр		
1		ЛЕКЦИЯ №10 Тема: «Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов» Состав, свойства, пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Строение и состав основных тканей мяса. Схема механической кулинарной обработки мяса. Технологические схемы разделки: говяжьих полутуш, бараньей и свиной туш.	2 (2)*	0,5 (0,5)*

2		<p>ЛЕКЦИЯ №11 Тема: «Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов»</p> <p>Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Способы размягчения мяса. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей.</p>	2 (2)*	0,5 (0,5)*
3		<p>ЛЕКЦИЯ №12 Тема: «Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов»</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Влияние способов и режимов тепловой обработки мяса и мясопродуктов на изменения их физико-химических показателей и биологической ценности. Блюда из отварного, припущенного, жареного, тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технология приготовления.</p>	2	
4		<p>ЛЕКЦИЯ №13 Тема: «Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов»</p> <p>Блюда из запеченного и из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления. Блюда из мяса диких животных. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из мяса и мясных продуктов. Условия хранения и сроки реализации.</p>	2	
5		<p>ЛЕКЦИЯ №14 Тема: «Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика»</p> <p>Пищевая ценность мяса и субпродуктов птицы. Требования к качеству сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.</p>	2 (2)*	0,5 (0,5)*
6		<p>ЛЕКЦИЯ №15 Тема: «Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика»</p> <p>Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной, рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Условия хранения и сроки реализации.</p>	2	
7		<p>ЛЕКЦИЯ №16 Тема: «Технология кулинарной продукции из гидробионтов»</p> <p>Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом.</p>	2 (2)*	0,5 (0,5)*
8		<p>ЛЕКЦИЯ №17 Тема: «Технология кулинарной продукции из гидробионтов»</p> <p>Приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Обработка и использование рыбных отходов. Обработка нерыбных продуктов моря.</p>	2	
9		<p>ЛЕКЦИЯ №18 Тема: «Технология кулинарной продукции из гидробионтов»</p> <p>Значение рыбных блюд в питании. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной и рубленой рыбы: ассортимент, технология приготовления. Блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология</p>	2	

		приготовления. Требования к качеству кулинарной продукции из гидробионтов. Условия хранения и сроки реализации.		
10		ЛЕКЦИЯ №19 Тема: «Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога» Требования к качеству сырья. Значение блюд из яиц и творога в питании. Блюда из яиц: ассортимент, технология приготовления. Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Условия хранения и сроки реализации.	2	0,5
11		ЛЕКЦИЯ №20 Тема: «Технология холодных и горячих закусок» Значение холодных закусок в питании. Обработка продуктов. Бутерброды: ассортимент, технология приготовления.	2 (2)*	
12		ЛЕКЦИЯ №21 Тема: «Технология холодных и горячих закусок» Салаты и винегреты: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления.	2 (2)*	
13		ЛЕКЦИЯ №22 Тема: «Технология холодных и горячих закусок» Холодные закуски из рыбы, рыбных продуктов и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из мяса, мясных продуктов и птицы: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из яиц: ассортимент, технология приготовления.	2 (2)*	0,5
14		ЛЕКЦИЯ №23 Тема: «Технология холодных и горячих закусок» Горячие закуски: ассортимент и технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при отпуске холодных и горячих закусок. Требования к качеству холодных и горячих закусок. Условия хранения и сроки реализации.	2 (2)*	
15		ЛЕКЦИЯ №24 Тема: «Технология сладких блюд» Ассортимент и классификация сладких блюд. Технологическая характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Значение сладких блюд в питании. Холодные сладкие блюда: ассортимент, технология приготовления.	2 (2)*	0,5
16		ЛЕКЦИЯ №25 Тема: «Технология сладких блюд» Горячие сладкие блюда: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству сладких блюд. Условия хранения и сроки реализации.	2 (2)*	
17		ЛЕКЦИЯ №26 Тема: «Технология напитков» Значение напитков в питании. Холодные безалкогольные напитки и коктейли: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству напитков. Условия хранения и сроки реализации	2 (2)*	
18		ЛЕКЦИЯ №27 Тема: «Технология напитков» Значение напитков в питании. Горячие напитки: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству напитков. Условия хранения и сроки реализации	2 (2)*	0,5
		Итого за 5-ый семестр	36 (24)*	4 (2)*
		Итого по дисциплине	54 (34)*	8 (4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		4-ый семестр		
1	Технология про- дукции общест- венного питания	Лаб. работа №1. Приготовление блюд из картофеля, овощей и грибов	6	4
		Лаб. работа №2. Приготовление горячих закусок из картофеля, овощей и грибов	6	-
		Лаб. работа №3. Приготовление блюд из круп	6	-
		Лаб. работа №4. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	6	-
		Лаб. работа №5. Приготовление борщей, щей, рас- сольников и солянок	6	4
		Лаб. работа №6. Приготовление супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домаш- ней лапшей, крупой и бобовыми	6	-
		Лаб. работа №7. Приготовление пюреобразных, про- зрачных, холодных и сладких супов	6	-
		Лаб. работа №8. Приготовление горячих соусов	6	-
		Лаб. работа №9. Приготовление холодных и сладких соусов	6	-
		Итого за 4-ый семестр	54	8
		5-ый семестр		
1	Технология про- дукции общест- венного питания	Лаб. работа №1. Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса	4	-
		Лаб. работа №2. Приготовление блюд из жареного и тушеного мяса и субпродуктов	4	4
		Лаб. работа №3. Приготовление блюд из запеченного и рубленого мяса	4	-
		Лаб. работа №4. Приготовление блюд из отварной и жареной птицы	4	-
		Лаб. работа №5. Приготовление блюд из тушеной и рубленой птицы	4	-
		Лаб. работа №6. Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы	4	-
		Лаб. работа №7. Приготовление блюд из тушеной, за- печенной рыбы и рубленой массы из рыбы	4	4
		Лаб. работа №8. Приготовление блюд из яиц и творога	4	-
		Лаб. работа №9. Приготовление салатов и винегретов	4	-
		Лаб. работа №10. Приготовление холодных закусок из овощей и грибов	4	-
		Лаб. работа №11. Приготовление холодных закусок из рыбы и птицы	4	-
		Лаб. работа №12. Приготовление холодных закусок из мяса и мясных продуктов	4	-
		Лаб. работа №13. Приготовление горячих закусок	4	-
		Лаб. работа №14. Приготовление холодных сладких блюд	4	-
		Лаб. работа №15. Приготовление горячих сладких блюд	4	-
		Лаб. работа №16. Приготовление холодных безалко- гольных холодных напитков	4	-
		Лаб. работа №17. Приготовление коктейлей	4	-
		Лаб. работа №18. Приготовление горячих напитков	4	-
		Итого за 5-ый семестр	72	8
		Итого:	126	16

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		5-ый семестр		
		Практическое занятие № 1. Технологическая характеристика сырья. Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.	2	0,5
		Практическое занятие № 2. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке и их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент, технология приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса и мясных продуктов. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	0,5
		Практическое занятие № 3. Технологическая характеристика сырья. Технологический процесс производства полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке и их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент, технология приготовления блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	0,5
		Практическое занятие № 4. Технологическая характеристика сырья. Химический состав и пищевая ценность рыб и нерыбных продуктов моря. Технологический процесс производства полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке гидробионтов и их роль в формировании качества готовой продукции. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	0,5
		Практическое занятие № 5. Технологическая характеристика сырья. Ассортимент, технология приготовления кулинарных изделий из яиц, яичного порошка, меланжа и творога. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц, творога и их роль в формировании качества готовой продукции.	2	0,5
		Практическое занятие № 6. Классификация холодных закусок. Предварительная подготовка сырья. Технология производства холодных закусок, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	0,5
		Практическое занятие № 7. Классификация горячих закусок. Предварительная подготовка сырья. Технология производства горячих закусок, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	0,5

		лий. Решение ситуационных задач		
		Практическое занятие № 8. Пищевая ценность сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов. Ассортимент, технология приготовления сладких блюд. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при тепловой кулинарной обработке. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	0,5
		Практическое занятие № 9. Пищевая ценность напитков. Предварительная подготовка продуктов. Ассортимент, технология приготовления напитков. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при тепловой кулинарной обработке. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач	2	-
		Итого за 5-ый семестр	18	4

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология продукции общественного питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования учебно-методические пособия:

1. Джабоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/А.С. Джабоева, Л.Г. Шаова, А.С. Кабалоева. – Нальчик, 2015. – 175 с.

2. Ширитова Л.Ж. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] /Ширитова Л.Ж., А.С. Джабоева. – Нальчик, 2015. – 175 с.

3. Джабоева А.С. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 120 с.

4. Джабоева А.С. Учебное пособие по дисциплине «Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке пищевых продуктов» (часть I. Белки) для студентов направлений подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]/ Джабоева А.С., Шаова Л.Г. – 2016. – 126 с.

5. Джабоева А.С. Учебно-методическое пособие к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021.

6. Джабоева А.С. Учебно-методическое пособие к решению задач по расчету пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021.

7. Джабоева А.С. Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы «Разработка производственной программы и расчет группы помещений для приема и хранения продуктов предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 104 (284) часа, из них 62 (265) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов, (10 на очной и заочной формах обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защиты автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
4-ый семестр				
1	Тема: «Введение. Технологические процессы производства продукции общественного питания» Введение. Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавров. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Нормативная документация. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.	2 (9)	[1] – [7]; [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

2	<p>Тема: «Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов» Классификационные группы и виды овощей. Пищевая ценность картофеля, овощей и грибов. Строение тканей картофеля, овощей, плодов. Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки овощей.</p>	3 (10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3	<p>Тема: «Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов» Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов. Ассортимент, технология приготовления горячих закусок, блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.</p>	3(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
4	<p>Тема: «Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий» Характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп: ассортимент и технология приготовления. Блюда на основе каш: ассортимент и технология приготовления. Блюда из бобовых: ассортимент и технология приготовления. Блюда из макаронных изделий: ассортимент и технология приготовления. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации.</p>	3(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5	<p>Тема: «Технология супов» Значение супов в питании и их классификация. Химический состав бульонов и технология их производства. Подготовка гарниров для супов. Заправочные супы. Ассортимент и общие правила варки заправочных супов.</p>	3(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
6	<p>Тема: «Технология супов» Борщи: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Щи: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Рассольники: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Солянки: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы с овощами и картофельные: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству.</p>	3(11)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
7	<p>Тема: «Технология супов» Супы пюреобразные: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству. Супы прозрачные, холодные, сладкие: ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, требования к качеству.</p>	3(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

8	Тема: «Технология соусов» Значение соусов в питании и их классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с пассерованной мукой. Соусы горячие. Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы грибные.	3(11)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
9	Тема: «Технология соусов» Соусы яично-масляные. Соусы холодные. Соусы на уксусе и масляные смеси. Соусы на растительном масле. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с эмульсионной структурой. Кулинарное назначение некоторых соусов. Соусы сладкие и сиропы. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	3(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	5 (5)		Сдача зачета
	Итого за 4-ый семестр	31(94)		
	5-ый семестр			
10	Тема: «Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов» Состав, свойства, пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Строение и состав основных тканей мяса. Схема механической кулинарной обработки мяса. Технологические схемы разделки: говяжьих полу-туш, бараньей и свиной туш.	2 (10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
11	Тема: «Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов» Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Способы размягчения мяса. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
12	Тема: «Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов» Значение мясных блюд в питании. Влияние способов и режимов тепловой обработки мяса и мясопродуктов на изменения их физико-химических показателей и биологической ценности. Блюда из отварного, припущенного, жареного, тушеного мяса и субпродуктов. Ассортимент, технология приготовления.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
13	Тема: «Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов» Блюда из запеченного и из рубленого мяса. Ассортимент, технология приготовления. Блюда из мяса диких животных. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из мяса и мясных продуктов. Условия хранения и сроки реализации.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
14	Тема: «Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика» Пищевая ценность мяса и субпродуктов птицы.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным

	Требования к качеству сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.			мероприятиям и к сдаче экзамена
15	Тема: «Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика» Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной, рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Условия хранения и сроки реализации.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
16	Тема: «Технология кулинарной продукции из гидробионтов» Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
17	Тема: «Технология кулинарной продукции из гидробионтов» Приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Обработка и использование рыбных отходов. Обработка нерыбных продуктов моря.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
19	Тема: «Технология кулинарной продукции из гидробионтов» Значение рыбных блюд в питании. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной и рубленой рыбы: ассортимент, технология приготовления. Блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству кулинарной продукции из гидробионтов. Условия хранения и сроки реализации.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
20	Тема: «Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога» Требования к качеству сырья. Значение блюд из яиц и творога в питании. Блюда из яиц: ассортимент, технология приготовления. Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Условия хранения и сроки реализации.	2(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
21	Тема: «Технология холодных и горячих закусок» Значение холодных закусок в питании. Обработка продуктов. Бутерброды: ассортимент, технология приготовления.	2(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
22	Тема: «Технология холодных и горячих закусок» Салаты и винегреты: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
23	Тема: «Технология холодных и горячих закусок»	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к

	Холодные закуски из рыбы, рыбных продуктов и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из мяса, мясных продуктов и птицы: ассортимент, технология приготовления. Холодные закуски из яиц: ассортимент, технология приготовления.			балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
24	Тема: «Технология холодных и горячих закусок» Горячие закуски: ассортимент и технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при отпуске холодных и горячих закусок. Требования к качеству холодных и горячих закусок. Условия хранения и сроки реализации.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
25	Тема: «Технология сладких блюд» Ассортимент и классификация сладких блюд. Технологическая характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Значение сладких блюд в питании. Холодные сладкие блюда: ассортимент, технология приготовления.	2(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
26	Тема: «Технология сладких блюд» Горячие сладкие блюда: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству сладких блюд. Условия хранения и сроки реализации.	2(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
27	Тема: «Технология напитков» Значение напитков в питании. Холодные безалкогольные напитки и коктейли: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству напитков. Условия хранения и сроки реализации	2(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
28	Тема: «Технология напитков» Значение напитков в питании. Горячие напитки: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству напитков. Условия хранения и сроки реализации	2(10)	[1] – [15]	
	Выполнение курсовой работы	10(10)		Защита курсовой работы
	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		Сдача экзамена
	Итого за 5-ый семестр	73 (190)		
	Всего	104 (284)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
4-ый семестр			
1	Технологические процессы производства продукции общественного питания	ОПК-4, ПК-3, ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиум)
	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	

			виумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
2	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Технология супов	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
3	Технология соусов	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
5-ый семестр			
1	Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
2	Технология кулинарной продукции из гидробионтов	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
3	Технология холодных и горячих закусок	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Технология сладких блюд	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
	Технология напитков	ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Технология продукции общественного питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ОПК - 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции

и организация общественного питания» компетенции **ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
«Технология продукции и организация общественного питания»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-4	Б2. О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания ФТД.02 Эстетика оформления ресторанной продукции Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
ПК-1	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1. О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
ПК-2	Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6

	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-4	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов, то он получает «автоматом» оценку «хорошо», **55** и выше – «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Ос-

тавшие 40 баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше 45 баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ОПК - 4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания (6-этап)	Знать: индустриальные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет знаниями в области технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет знаниями в области технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет знаниям в области технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет знаниями в области технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания массового из-	Не обладает умениями организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции	Частично обладает умениями организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания массового изго-	В достаточной степени умеет организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественно-	В полной мере умеет организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественно-

	готовления и специализированных пищевых продуктов	ции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	товления и специализированных пищевых продуктов	го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: практически навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Не владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Частично владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	В достаточной степени владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	В полной мере владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания (6-этап).	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области современной технологии производства общественного питания	Не владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в области технологии производства общественного питания	Частично владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в области технологии производства общественного питания	В достаточной степени владеет знаниям об отечественных и международных стандартах и нормах в области технологии производства общественного питания	В полной мере владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в области технологии производства общественного питания
	Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Не обладает умениями умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Частично обладает умениями разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	В достаточной степени умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	В полной мере умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания
	Владеть: практическими на-	Не владеет практиче-	Частично владеет практическими	В достаточной степени владе-	В полной мере владеет прак-

	выками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания	скими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания	навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания	ет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания	тическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания
ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.(6-этап)	Знать: способности рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Не владеет знаниями о способах рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Частично владеет знаниями о способах рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	В достаточной степени владеет знаниям о способах рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	В полной мере владеет знаниями о способах рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
	Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания	Не обладает умениями организовать ресурсосберегающее производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания	Частично обладает умениями организовать ресурсосберегающее производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания	В достаточной степени умеет организовать ресурсосберегающее производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания	В полной мере умеет организовать ресурсосберегающее производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания

	Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах	Не владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах	Частично владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах	В достаточной степени владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах	В полной мере владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах
ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач (6-этап)	Знать: основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций	Не владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов производства продукции общественного питания и факторах, влияющих на качество выполнения технологических операций	Частично владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов производства продукции общественного питания и факторах, влияющих на качество выполнения технологических операций	В достаточной степени владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов производства продукции общественного питания и факторах, влияющих на качество выполнения технологических операций	В полной мере владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов производства продукции общественного питания и факторах, влияющих на качество выполнения технологических операций
	Уметь: находить оптимальные решения технологических задач	Не обладает умениями находить оптимальные решения технологических задач	Частично обладает умениями находить оптимальные решения технологических задач	В достаточной степени умеет находить оптимальные решения технологических задач	В полной мере умеет находить оптимальные решения технологических задач
	Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных	Не владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных	Частично владеет способностью методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных па	В достаточной степени владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общест	В полной мере владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе

	пакетов при- кладных про- грамм	питания на базе стан- дартных па- кетов при- кладных про- грамм	кетов прикладных программ	венного пита- ния на базе стандартных пакетов при- кладных про- грамм	стандартных пакетов при- кладных про- грамм
ИД-1 _{ПК-1} Кон- тролирует технологиче- ские пара- метры, ре- жимы и со- блюдение правильной эксплуатации технологиче- ского оборудо- вания при производстве продукции обществен- ного питания массового из- готовления и специализи- рованных пищевых продуктов (6- этап)	Знать: мето- ды контроля и оценки каче- ства выпол- нения техно- логических операций производства продукции общественно- го питания массового из- готовления и специализи- рованных пищевых продуктов в соответствии с технологи- ческими ин- струкциями	Не владеет знаниями о методах кон- троля и оцен- ки качества выполнения технологиче- ских опера- ций произ- водства про- дукции обще- ственного питания мас- сового изго- товления и специализи- рованных пищевых продуктов в соответствии с технологи- ческими ин- струкциями	Частично владеет знаниями о мето- дах контроля и оценки качества выполнения тех- нологических операций произ- водства продук- ции общественно- го питания массо- вого изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов в соот- ветствии с техно- логическими ин- струкциями	В достаточной степени владе- ет знаниям о методах кон- троля и оценки качества вы- полнения тех- нологических операций про- изводства про- дукции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов в соот- ветствии с технологиче- скими инст- рукциями	В полной мере владеет зна- ниями о мето- дах контроля и оценки качест- ва выполнения технологиче- ских операций производства продукции обще- ственного питания массо- вого изготов- ления и спе- циализирован- ных пищевых продуктов в соответствии с технологиче- скими инст- рукциями
	Уметь: осу- ществлять контроль тех- нологических параметров и режимов про- изводства продукции общественно- го питания массового из- готовления и специализи- рованных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологиче- ской и экс- плуатацион- ной докумен- тации и тех- нологическую регулировку оборудования, используемо- го для прове-	Не обладает умениями осуществлять контроль технологиче- ских пара- метров и ре- жимов про- изводства продукции обществен- ного питания массового изготовления и специали- зированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологиче- ской и экс- плуатацион- ной докумен- тации и тех- нологиче- скую регули- ровку оборудо-	Частично облада- ет умениями осу- ществлять кон- троль технологи- ческих парамет- ров и режимов производства продукции обще- ственного пита- ния массового из- готовления и спе- циализированных пищевых продук- тов на соответст- вие требованиям технологической и эксплуатацион- ной документации и технологиче- скую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций произ- водства продук- ции общественно- го	В достаточной степени умеет осуществлять контроль тех- нологических параметров и режимов про- изводства про- дукции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов на со- ответствие требованиям технологиче- ской и экс- плуатационной документации и технологиче- скую регули- ровку оборудо- вания, ис- пользуемого для проведе-	В полной ме- ре умеет осу- ществлять кон- троль техноло- гических пара- метров и ре- жимов произ- водства про- дукции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов на соот- ветствие тре- бованиям тех- нологической и эксплуатаци- онной доку- ментации и технологиче- скую регули- ровку оборудо- вания, исполь- зуемого для проведения

	дения технологических операций производства продукции общественного питания	дования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного		ния технологических операций производства продукции общественного	технологических операций производства продукции общественного
	Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Не владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Частично владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	В достаточной степени владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	В полной мере владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания
ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (6-этап)	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудования, используемого при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудования, используемого при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудования, используемого при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудования, используемого при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Не обладает умениями применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания	Частично обладает умениями применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продук-	В достаточной степени умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и	В полной мере умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализи-

	пищевых продуктов	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	тов	специализированных пищевых продуктов	рованных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет знаниями в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет знаниями в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет знаниям в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет знаниями в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового	Не обладает умениями проводить анализ качества продукции обществен-	Частично обладает проводить анализ качества продукции общественного пита-	В достаточной степени умеет проводить анализ качества продукции общественного	В полной мере умеет проводить анализ качества продукции обществен-

(6-этап)	вого изготов- ления и спе- циализиро- ванных пище- вых продук- тов на соот- ветствие тре- бованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослежи- ваемости производства продукции общественно- го питания массового из- готовления и специализи- рованных пищевых продуктов	венного пи- тания массо- вого изготов- ления и спе- циализиро- ванных пи- щевых про- дуктов на со- ответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослежи- ваемости производства продукции обществен- ного питания массового изготовления и специали- зированных пищевых продуктов	готовления и спе- циализированных пищевых продук- тов на соответст- вие требованиям технических рег- ламентов по каче- ству, безопасно- сти и прослежи- ваемости произ- водства продук- ции общественно- го питания массо- вого изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов	питания мас- сового изго- товления и специализиро- ванных пище- вых продуктов на соответст- вие требовани- ям техниче- ских регламен- тов по качест- ву, безопасно- сти и просле- живаемости производства продукции общественного питания мас- сового изго- товления и специализиро- ванных пище- вых продуктов	ния массового изготовления и специализиро- ванных пище- вых продуктов на соответст- вие требовани- ям технических регламентов по качеству, безо- пасности и прослеживае- мости произ- водства про- дукции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов
	Владеть: мето- дами выявле- ния и способа- ми устранения брака в процес- се производст- ва продукции общественного питания массо- вого изготов- ления и спе- циализирован- ных пищевых продуктов	Не владеет методами выявления и способами устранения брака в процес- се производ- ства продук- ции обществен- ного питания мас- сового изго- товления и специализи- рованных пищевых продуктов	Частично владеет методами выявле- ния и способами устранения брака в процессе произ- водства продук- ции общественно- го питания массо- вого изготовления и специализиро- ванных пищевых продуктов	В достаточной степени владе- ет методами выявления и способами устранения брака в процес- се производ- ства продук- ции обще- ственного пи- тания массово- го изготовле- ния и специа- лизированных пищевых про- дуктов	В полной мере владеет мето- дами выявле- ния и способа- ми устранения брака в процес- се производст- ва продукции общественного питания массо- вого изготов- ления и спе- циализирован- ных пищевых продуктов
ИД-1 _{ПК-2} Ор- ганизует кон- троль за вы- полнением сотрудника- ми стандар- тов обслужи- вания и обес- печением ка- чества про- дукции и ус- луг (6-этап)	Знать: спосо- бы оценки со- ответствия качества вы- полняемых работ разра- ботанным на предприятии регламентам и стандартам	Не владеет знаниями о способах оценки соот- ветствия ка- чества вы- полняемых работ разра- ботанным на предприятии регламентам и стандартам	Частично владеет знаниями о спо- собах оценки со- ответствия каче- ства выполняемых работ разработан- ным на предпри- ятии регламентам и стандартам	В достаточной степени владе- ет знаниям о способах оценки соот- ветствия каче- ства выпол- няемых работ разработанным на предпри- ятии регламен- там и стандар- там	В полной мере владеет зна- ниями о спо- собах оценки соответствия качества вы- полняемых ра- бот разрабо- танным на предприятии регламентам и стандартам

	Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	Не обладает умениями анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	Частично обладает умениями анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	В достаточной степени умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	В полной мере умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
	Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Не владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Частично владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	В достаточной степени владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	В полной мере владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (6-этап)	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	Не владеет знаниями о законодательстве Российской Федерации, регулирующей деятельность предприятий питания	Частично владеет знаниями о законодательстве Российской Федерации, регулирующей деятельность предприятий питания	В достаточной степени владеет знаниями о законодательстве Российской Федерации, регулирующей деятельность предприятий питания	В полной мере владеет знаниями о законодательстве Российской Федерации, регулирующей деятельность предприятий питания
	Уметь: осуществлять контроль структурных подразделений предприятия питания в части соблюдения ими технических и санитарных условий рабо-	Не обладает умениями осуществлять контроль структурных подразделений предприятия питания в части соблюдения ими технических и сани-	Частично обладает умениями осуществлять контроль структурных подразделений предприятия питания в части соблюдения ими технических и санитарных условий рабо-	В достаточной степени умеет осуществлять контроль структурных подразделений предприятия питания в части соблюдения ими технических и санитарных ус-	В полной мере умеет осуществлять контроль структурных подразделений предприятия питания в части соблюдения ими технических и санитарных условий работы

	ты	тарных усло- вий работы		ловий работы	
	Владеть: на- выками орга- низации и кон- троля деятель- ности подчи- ненных за со- блюдением технических и санитарных ус- ловий работы структурных подразделений в соответствии с требования- ми охраны тру- да и санитар- ной безопасно- сти	Не владеет навыками ор- ганизации и контроля деятельности подчиненных за соблюде- нием техни- ческих и са- нитарных ус- ловий работы структурных подразделе- ний в соот- ветствии с требования- ми охраны труда и сани- тарной безо- пасности	Частично владеет навыками органи- зации и контроля деятельности подчиненных за соблюдением тех- нических и сани- тарных условий работы структур- ных подразделе- ний в соответст- вии с требова- ниями охраны труда и санитар- ной безопасности	В достаточной степени владе- ет навыками организации и контроля дея- тельности под- чиненных за соблюдением технических и санитарных условий рабо- ты структур- ных подразде- лений в соот- ветствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности	В полной мере владеет навы- ками организа- ции и контроля деятельности подчиненных за соблюдени- ем технических и санитарных условий рабо- ты структур- ных подразде- лений в соот- ветствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности
ИД-З _{ПК-3} Оп- ределяет по- требность в средствах производства и рабочей си- ле для вы- полнения общего объ- ема работ по каждой тех- нологической операции (6- этап)	Знать: нормы расхода сы- рья, полуфаб- рикатов, ма- териалов, ин- струментов, технологиче- ского топли- ва, энергии и трудозатраты на производ- ство продук- ции общест- венного пита- ния массового изготовления и специализи- рованных пищевых продуктов	Не владеет знаниями о нормах рас- хода сырья, полуфабри- катов, мате- риалов, инс- трументов, технологиче- ского топли- ва, энергии и трудозатра- тах на произ- водство про- дукции об- щественного питания мас- сового изго- товления и специализи- рованных пищевых продуктов	Частично владеет знаниями о нор- мах расхода сы- рья, полуфабрика- тов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на производство продукции обще- ственного пита- ния массового из- готовления и спе- циализированных пищевых продук- тов	В достаточной степени владе- ет знаниям о нормах расхо- да сырья, по- луфабрикатов, материалов, инструментов, технологиче- ского топлива, энергии и тру- дозатратах на производство продукции общественного питания мас- сового изго- товления и специализиро- ванных пище- вых продуктов	В полной мере владеет зна- ниями о нор- мах расхода сырья, полу- фабрикатов, материалов, инструментов, технологиче- ского топлива, энергии и тру- дозатратах на производство продукции об- щественного питания массо- вого изготав- ления и спе- циализирован- ных пищевых продуктов
	Уметь: опре- делять по- требность в средствах производства и рабочей си- ле для выпол- нения общего	Не обладает умениями определять потребность в средствах производства и рабочей силе для вы-	Частично облада- ет умениями определять по- требность в сред- ствах производ- ства и рабочей силе для выполнения общего объема	В достаточной степени умеет определять по- требность в средствах про- изводства и рабочей силе для выполне-	В полной мере умеет опреде- лять потреб- ность в средст- вах производ- ства и рабочей силе для вы- полнения об-

	объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	полнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ния общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	щего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности (6-этап)	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания	Не владеет знаниями о законодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания	Частично владеет знаниями о законодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания	В достаточной степени владеет знаниям о законодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания	В полной мере владеет знаниями о законодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, регулирующих деятельность предприятий питания
	Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производством	Не обладает умениями устанавливать приоритеты в области планирования и управления	Частично обладает умениями устанавливать приоритеты в области планирования и управления производством	В достаточной степени умеет устанавливать приоритеты в области планирования и управления	В полной мере умеет устанавливать приоритеты в области планирования и управления производством

	венным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания	производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания	ным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания	производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания	венным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания
	Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания	Не владеет способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания	Частично владеет способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания	В достаточной степени владеет способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания	В полной мере владеет способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1опк-4, ИД-2опк-4,

ИД-3опк-4, ИД-4опк-4, ИД-1пк-1, ИД-2пк-1, ИД-3пк-1, ИД-1пк-2, ИД-2пк-2, ИД-3пк-3, ИД-3пк-4, в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика курсовых работ
Разработка производственной программы и расчет химического состава блюд и кулинарных изделий:

1. Кафе на 100 мест, бара на 30 мест.
2. Ресторана на 85 мест.
3. Арт-кафе с коктейль-холлом на 80 мест.
4. Столовой на 170 мест.
5. Общедоступного кафе на 54 места.
6. Кафе-кондитерское на 83 места.
7. Предприятия быстрого обслуживания на 100 мест.
8. Общедоступной столовой на 188 мест, работающей вечером как кафе.
9. Кафе «Молодежное» на 50 мест.
10. Кафе русской кухни на 60 мест.
11. Блинной на 46 мест.
12. Столовой при станкостроительном заводе на 125 мест.
13. Бара на 57 мест в торгово-развлекательном центре.
14. Ресторана на 125 мест.
15. Диско-бара на 49 мест.
16. Ресторана при гостинице на 155 мест.
17. Блока питания на 180 мест при спортивной базе.
18. Столовой при макаронной фабрике.
19. Интернет-кафе на 38 мест.
20. Ресторана кавказской кухни на 100 мест.
21. Закусочной «Пирожковая» на 50 мест.
22. Блока питания при санатории на 260 отдыхающих.
23. Закусочной-пиццерии на 73 места.
24. Гриль-бара на 48 мест.
25. Салат-бара на 77 мест.
26. Школьной столовой на 250 учащихся.
27. Диетической столовой на 85 мест.
28. Блока питания при пансионате на 180 отдыхающих.
29. Блока питания при доме отдыха на 300 отдыхающих.
30. Ресторана-клуба на 65 мест с кофейней на 35 мест.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

Модуль 1. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

1. В полном объеме производственный процесс состоит из следующих стадий:

- а) приготовление блюд и кулинарных изделий, хранение, реализация и организация потребления продукции
- б) прием и хранение сырья, приготовление полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка
- в) приготовление полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, организация потребления продукции
- г) прием и хранение сырья, приготовление полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, хранение, реализация и организация потребления продукции

2. Заготовочными называют предприятия в которых:

- а) вырабатывается кулинарная продукция из полуфабрикатов
- б) организуется потребление пищи
- в) вырабатываются полуфабрикаты

3. Доготовочными называют предприятия в которых:

- а) приготавливают кулинарную продукцию из полуфабрикатов и реализуют ее потребителям путем организации потребления на месте
- б) вырабатывается кулинарная продукция из полуфабрикатов
- в) вырабатываются полуфабрикаты

4. Раздаточными называют предприятия в которых:

- а) вырабатываются полуфабрикаты
- б) организуется потребление пищи
- в) вырабатывается кулинарная продукция из полуфабрикатов

5. Какие из перечисленных цехов не относятся к заготовочным?

- а) мясной, рыбный
- б) птице-гольевой, овощной
- в) холодный, горячий

6. Какие из перечисленных цехов не относятся к доготовочным?

- а) холодный, горячий
- б) кондитерский, мучной
- в) овощной, птице-гольевой

7. Какие из перечисленных способов кулинарной обработки продуктов относятся к механическим?

- а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование
- б) растворение, экстракция, сушка, загущение
- в) сульфитация, маринование, спиртовое и молочнокислое брожение, химическое разрыхление теста, ферментирование мяса
- г) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формирование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

8. Какие из перечисленных способов кулинарной обработки продуктов относятся к гидро-механическим?

- а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование
- б) растворение, экстракция, сушка, загущение
- в) сульфитация, маринование, спиртовое и молочнокислое брожение, химическое разрыхление теста, ферментирование мяса
- г) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формирование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

9. Какие из перечисленных способов кулинарной обработки продуктов относятся к массо-обменным?

- а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование
- б) растворение, экстракция, сушка, загущение
- в) сульфитация, маринование, спиртовое и молочнокислое брожение, химическое разрыхление теста, ферментирование мяса
- г) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формирование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

Какие из перечисленных способов кулинарной обработки продуктов относятся к химическим, биохимическим, микробиологическим способам?

- а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование
- б) растворение, экстракция, сушка, загущение
- в) сульфитация, маринование, спиртовое и молочнокислое брожение, химическое разрыхление теста, ферментирование мяса
- г) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

Поверхностный способ нагрева пищевых продуктов может быть:

- а) только контактный
- б) только радиационный
- в) электроконтактный и сверхвысокочастотный
- г) контактный и радиационный

Объемный способ нагрева пищевых продуктов может быть:

- а) электроконтактный и сверхвысокочастотный
- б) только сверхвысокочастотный
- в) только электроконтактный
- г) контактный и радиационный

13. При контактном нагреве:

- а) продукт облучают потоком ИК-лучей
- б) продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду
- в) продукт помещают в переменное электромагнитное поле
- г) через продукт пропускают электрический ток

14. При радиационном нагреве

- а) облучают потоком ИК-лучей
- б) продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду
- в) продукт помещают в переменное электромагнитное поле
- г) через продукт пропускают электрический ток

15. При СВЧ-нагреве

- а) облучают потоком ИК-лучей
- б) продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду
- в) продукт помещают в переменное электромагнитное поле
- г) через продукт пропускают электрический ток

16. При электроконтактном нагреве

- а) облучают потоком ИК-лучей
- б) продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду
- в) продукт помещают в переменное электромагнитное поле
- г) через продукт пропускают электрический ток

17. Основными способами, с помощью которых продукт доводится до готовности являются:

- а) варка и жарка
- б) тушение и запекание
- в) бланширование и пассерование
- г) брезирование и термостатирование

18. Какие из перечисленных способов тепловой кулинарной обработки продуктов не относятся к основным?

- а) припускание и варка при пониженной температуре
- б) бланширование и пессерование
- в) жарка в замкнутом пространстве и на открытом огне
- г) варка при повышенной температуре и в СВЧ-аппаратах

19. Какие из перечисленных способов тепловой кулинарной обработки продуктов являются вспомогательными?

- а) тушение и брезирование
- б) жарка в замкнутом пространстве и на открытом огне
- в) бланширование и пессерование
- г) варка в СВЧ-аппаратах и запекание

20. Температура при варке продуктов основным способом составляет:

- а) 115 – 120 °С
- б) 80 – 85 °С
- в) 75 – 90 °С
- г) 100 – 102 °С

21. Температура варки продуктов в автоклавах или в скороварках составляет:

- а) 110 – 130 °С
- б) 150 – 170 °С
- в) 100 – 102 °С
- г) 85 – 95 °С

22. Температура варки продуктов в вакуум-аппаратах составляет:

- а) 85 – 95 °С
- б) 60 – 80 °С
- в) 105 – 107 °С
- г) 110 – 130 °С

23. Температура варки продуктов в пароварочных аппаратах составляет:

- а) 85 – 95 °С
- б) 60 – 80 °С
- в) 105 – 107 °С
- г) 110 – 130 °С

24. Температура варки продуктов на водяной бане составляет:

- а) 60 – 80 °С
- б) 105 – 107 °С
- в) 100 – 102 °С
- г) 75 – 90 °С

25. Какое количество жира используют при жарке продуктов основным способом?

- а) 5 – 10 процентов массы продукта
- б) 15 – 20 процентов массы продукта
- в) 20 – 30 процентов массы продукта
- г) 2 – 4 процентов массы продукта

26. До какой температуры нагревают жир при жарке продуктов основным способом?

- а) 120 – 130 °С
- б) 150 – 180 °С
- в) 100 – 110 °С
- г) 85 – 95 °С

27. В момент окончания процесса жарки температура на поверхности продукта составляет:

- а) 135 °С
- б) 150 °С
- в) 115 °С
- г) 128 °С

28. Температура в центре продукта, доведенного до готовности составляет:

- а) 60 – 65 °С
- б) 70 – 75 °С
- в) 80 – 85 °С
- г) 90 – 95 °С

29. При жарке продукта во фритюре минимальное соотношение жира и продукта должно составлять:

- а) 2:1
- б) 4:1
- в) 3:1
- г) 6:1

30. Какие органолептические показатели качества продукции определяются при помощи обоняния?

- а) консистенция, плотность, упругость
- б) пластичность, хрупкость, эластичность
- в) запах, аромат, букет
- г) терпкость, волокнистость, однородность

31. Какие органолептические показатели качества продукции определяются при помощи осязания?

- а) цвет, форма, блеск
- б) запах, аромат, букет
- в) консистенция, плотность, упругость, пластичность, хрупкость, эластичность

Модуль 2. Технология продукции общественного питания

Тема 1. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов

1. К какой группе овощей относятся картофель, батат, топинамбур?

- а) корнеплоды
- б) десертные
- в) клубнеплоды
- г) капустные

2. К какой группе овощей относятся редис, редька, репа, петрушка?

- а) корнеплоды
- б) ароматическая зелень
- в) клубнеплоды
- г) салатные

3. К какой группе овощей относятся кольраби и брокколи?

- а) ароматическая зелень
- б) капустные
- в) салатные
- г) десертные

4. К какой группе овощей относится чеснок?
- а) пряные
 - б) ароматическая зелень
 - в) десертные
 - г) луковые
5. К какой группе овощей относятся баклажаны и перец стручковый?
- а) томатные
 - б) тыквенные
 - в) пряные
 - г) ароматическая зелень
6. К какой группе овощей относятся арбузы и дыни?
- а) десертные
 - б) тыквенные
 - в) корнеплоды
 - г) шпинатные
7. К какой группе овощей относятся салаты разных видов?
- а) ароматическая зелень
 - б) десертные
 - в) салатные
 - г) томатные
8. К какой группе овощей относятся ревень, спаржа, артишок?
- а) салатные
 - б) ароматическая зелень
 - в) бобовые
 - г) десертные
9. К какой группе овощей относятся нут, чечевица, соя?
- а) тыквенные
 - б) бобовые
 - в) пряные
 - г) десертные
10. К какой группе овощей относятся эстрагон, майоран, иссоп?
- а) десертные
 - б) шпинатные
 - в) ароматическая зелень
 - г) пряные
11. К полисахаридам относятся:
- а) слизи
 - б) мальтоза
 - в) ксилоза
 - г) крахмал
12. К редуцирующим сахарам не относятся:
- а) глюкоза
 - б) сахароза
 - в) манноза
 - г) мальтоза

13. К уроновым кислотам относятся:

- а) глюконовая
- б) галактуроновая
- в) сахарная
- г) слизевая

14. При гидролизе мальтозы образуются:

- а) глюкоза и фруктоза
- б) две молекулы глюкозы
- в) рибоза и ксилоза
- г) глюкоза манноза

15. При гидролизе сахарозы образуются:

- а) манноза и галактоза
- б) глюкоза и манноза
- в) глюкоза и фруктоза
- г) глюкоза и рибоза

16. При гидролизе целлюлозы образуются:

- а) две молекулы глюкозы
- б) две молекулы фруктозы
- в) две молекулы маннозы
- г) две молекулы галактозы

17. Крахмал состоит из остатков:

- а) α , D-глюкозы
- б) β , D-глюкозы
- в) α - β -D-глюкозы
- г) 2-L-глюкозы

18. В состав клеточных стенок входят:

- а) клетчатка, гемицеллюлозы, пектиновые вещества, экстенсин, лигнин
- б) витамины, липиды, полифенольные соединения
- в) соли одновалентных металлов, органические кислоты, свободные аминокислоты
- г) крахмал, моносахариды, ферменты

19. Основу пектиновых веществ составляют:

- а) ксиланоглюканы
- б) арабинаны
- в) арабиногалактаны
- г) рамногалактуронаны

20. В состав остатка клеточного сока входят:

- а) ферменты, липиды, гемицеллюлозы, целлюлоза, протопектин, экстенсин, ферменты
- б) хлорофиллы, каротиноиды, фенольные соединения, липиды, целлюлоза
- в) сахара, растворимый пектин, органические кислоты, водорастворимые витамины, полифенольные соединения, минеральные вещества, свободные аминокислоты

21. В состав цитоплазмы входят:

- а) белки, ферменты, липиды
- б) фенольные соединения, витамины, минеральные вещества
- в) свободные аминокислоты, сахара, протопектин

г) органические кислоты, липиды, экстенсин

22. Мембраны содержат:

- а) ферменты и каротиноиды
- б) белки и липиды
- в) целлюлозу и гемицеллюлозы
- г) витамины и минеральные вещества

23. Какой структурный элемент клетки является самым крупным?

- а) ядро
- б) вакуоль
- в) цитоплазма
- г) мембрана

24. Как называется ткань покрывающая поверхность наземных овощей и плодов?

- а) паренхима
- б) эпидермис
- в) перидерма
- г) плазмолемма

25. Какие элементы переменной валентности принимают участие в образовании солевых мостиков?

- а) кальций
- б) магний
- в) калий
- г) натрий

26. Какой процесс лежит в основе выделения сока из овощей при контакте их с солевыми растворами?

- а) гидролиз
- б) дегидратация
- в) деструкция
- г) плазмолиз

27. Какой пигмент отвечает за изменение окраски свеклы в процессе тепловой кулинарной обработки?

- а) бетанин
- б) β - каротин
- в) бетаксантин
- г) бетанидин

28. Какие формы витамина С наиболее устойчивы при тепловой обработке?

- а) дегидроаскорбиновая кислота
- б) аскорбиновая кислота
- в) аскорбиген

29. Для какого периода года характерна максимальная потеря витамина С при тепловой обработке овощей?

- а) зимний период
- б) осенний период
- в) летний период
- г) весенний период

30. Какие изменения происходят с аскорбиновой кислотой при варке овощей?
- а) окисление
 - б) восстановление
 - в) термическое разрушение
 - г) окисление и термическое разрушение
31. Как изменяется аскорбинген при тепловой обработке овощей?
- а) гидролизуется с высвобождением аскорбиновой кислоты
 - б) становится устойчивым к гидролизу
 - в) становится неустойчивым к гидролизу в щелочной среде
 - г) становится неустойчивым к гидролизу в слабокислой среде
32. Какие факторы способствуют наибольшему разрушению витамина С?
- а) варка на пару
 - б) варка в СВЧ - аппаратах
 - в) превышение сроков тепловой обработки
 - г) сокращение времени доведения продукта до готовности
33. В какой среде витамины группы В и аскорбиновая кислота наиболее устойчивы?
- а) кислотной
 - б) щелочной
 - в) нейтральной
34. Какая среда вызывает разрушение витаминов группы В и аскорбиновой кислоты?
- а) нейтральная
 - б) щелочная
 - в) кислая
35. Почему закладка овощей в горячую воду снижает потери витамина С?
- а) повышается активность аскорбинатоксидазы
 - б) снижается активность аскорбинатоксидазы
 - в) активность аскорбинатоксидазы не изменяется
 - г) аскорбинатоксидаза разрушается
36. Какие вещества способствуют стабилизации витамина С?
- а) красящие вещества фруктов и ягод
 - б) Д - аскорбиновая кислота
 - в) аскорбинатоксидаза
 - г) ионы марганца, железа, меди
37. Какой вид тепловой обработки вызывает минимальные потери витаминов?
- а) варка в воде
 - б) варка на пару
 - в) жарка
 - г) варка в СВЧ - аппаратах
38. Какой вид тепловой обработки вызывает максимальные потери витаминов?
- а) жарка
 - б) запекание
 - в) варка
 - г) тушение
39. Какие металлы являются катализаторами окисления витамина С?

- а) ионы марганца, железа, меди
- б) ионы железа, кобальта, никеля
- в) ионы марганца, кадмия, никеля
- г) ионы меди, кобальта, железа

40. К какой группе полифенольных соединений относятся антоцианы?

- а) фенольные кислоты
- б) гидроксикоричные кислоты
- в) флавоноиды
- г) простые фенолы

41. Как влияет рН-среда на окраску антоцианов?

- а) в кислой среде они синие, в щелочной – красные, в нейтральной – фиолетовые
- б) в кислой среде они фиолетовые, в нейтральной – синие, в щелочной – красные
- в) в кислой среде они красные, в нейтральной – фиолетовые, в щелочной – синие

42. Какую окраску приобретают антоцианы в присутствие ионов кальция и магния?

- а) розовую
- б) синюю
- в) зеленую
- г) оранжевую

43. Какую окраску приобретают антоцианы в присутствие ионов трехвалентного железа?

- а) пурпурную (красную)
- б) желтую (оранжевую)
- в) голубую (синюю)
- г) синюю (фиолетовую)

44. Овощи и плоды с белой окраской при тепловой кулинарной обработке приобретают желтоватый оттенок вследствие:

- а) окисления агликона в результате гидролиза флавононовых гликозидов
- б) восстановления агликона в результате гидролиза флавоновых гликозидов
- в) отщепления агликона в результате гидролиза флавоновых гликозидов

45. От чего зависит интенсивность окраски оксипроизводных флавонола (флавонола)?

- а) от количества гидроксильных групп в его молекуле
- б) от количества и положения гидроксильных групп в его молекуле
- в) от положения гидроксильных групп в его молекуле
- г) от химической природы агликона

46. Желто-оранжевая окраска овощей обусловлена присутствием в них:

- а) вульгаксантинов
- б) каротиноидов
- в) антоцианов
- г) хлорофиллов

47. Каротиноиды не растворимы

- а) в жирах
- б) в толуоле
- в) в воде
- г) в хлороформе

48. В моркови, сваренной в воде или на пару обнаруживается каротиноидов

- а) больше, чем в сырой
 - б) меньше, чем в сырой
 - в) такое же количество, как в сырой
49. Каротиноиды в растительной клетке находятся:
- а) в клеточном соке
 - б) в хлоропластах
 - в) в ядре
 - г) в мембранах
50. Зеленый цвет овощей и плодов обусловлен содержанием пигментов:
- а) каротиноидов
 - б) флавоноидов
 - в) хлорофиллов
 - г) антоцианов
51. По своей химической природе хлорофилл представляет собой сложный эфир двух-основной кислоты хлорофиллина и спиртов:
- а) метанола и этанола
 - б) этанола и фитола
 - в) бутанола и метанола
 - г) метанола и фитола
52. Изменение зеленой окраски овощей и плодов на бурую при тепловой кулинарной обработке с образованием феофитина происходит вследствие взаимодействия хлорофиллов:
- а) с органическими кислотами или их кислыми солями
 - б) с минеральными кислотами или их кислыми солями
 - в) с многокислотными основаниями или их основными солями
 - г) со средними солями
53. Хлорофиллин, усиливающий зеленую окраску овощей является:
- а) кальцевой солью двухосновной кислоты
 - б) магниевой солью двухосновной кислоты
 - в) натриевой солью двухосновной кислоты
 - г) калиевой солью двухосновной кислоты
54. При каком pH среды процесс размягчения овощей ускоряется?
- а) щелочной
 - б) нейтральной
 - в) сильно - кислой
 - г) слабо – кислой
55. При механической кулинарной обработке картофеля до 1 сентября величина отходов составляет:
- а) 40 %
 - б) 35 %
 - в) 20 %
 - г) 25 %
56. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 сентября по 31 октября величина отходов составляет:
- а) 30 %
 - б) 35 %

- в) 20 %
- г) 25 %

57. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 ноября по 31 декабря величина отходов составляет:

- а) 30 %
- б) 40 %
- в) 35 %
- г) 20 %

58. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 января по 28 – 29 февраля величина отходов составляет:

- а) 20 %
- б) 35 %
- в) 30 %
- г) 25 %

59. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 марта величина отходов составляет:

- а) 30 %
- б) 35 %
- в) 40 %
- г) 25 %

60. При механической кулинарной обработке свеклы и моркови до 1 января величина отходов составляет:

- а) 25 %
- б) 30 %
- в) 35 %
- г) 20 %

61. При механической кулинарной обработке свеклы и моркови с 1 января величина отходов составляет:

- а) 25 %
- б) 30 %
- в) 35 %
- г) 20 %

62. При варке овощей соотношение продукта и воды составляет:

- а) 1:0,6 – 0,7
- б) 1:1,5 – 2
- в) 1:2 – 2,5
- г) 1:3,5 – 4

63. Овощи при варке закладывают:

- а) в холодную подсоленную воду
- б) в кипящую подсоленную воду
- в) в холодную воду
- г) в кипящую воду

64. Свеклу и морковь варят:

- а) с солью
- б) с сахаром

в) без соли

65. При варке овощей с зеленой окраской соотношение продукта и воды составляет:

а) 1:0,6 – 0,7

б) 1:2 – 2,5

в) 1:1,5 – 2

г) 1:3 – 4

66. Овощи с зеленой окраской варят:

а) в открытой посуде при сильном кипении

б) в открытой посуде при слабом кипении

в) в закрытой посуде при сильном кипении

г) в закрытой посуде при слабом кипении

67. При припускании овощей соотношение продукта и воды составляет:

а) 1:1

б) 1:0,2 – 0,3

в) 1:0,7 – 0,8

г) 1:3

68. При тушении овощей воду или бульон добавляют в количестве:

а) 40 – 50 % от массы продукта

б) 60 – 70 % от массы продукта

в) 20 – 30 % от массы продукта

г) 10 – 20 % от массы продукта

69. При жарке овощей основным способом жир добавляют в количестве:

а) 20 – 30 % от массы продукта

б) 15 – 20 % от массы продукта

в) 40 – 50 % от массы продукта

г) 5 – 10 % от массы продукта

70. Какие полуфабрикаты из картофеля выпускаются централизованно?

а) картофель целый очищенный

б) картофель сырой очищенный в пене

в) картофель бланшированный

г) картофель сырой очищенный сульфитированный

71. Допустимый срок хранения и реализации картофеля сульфитированного при температуре 15-18 °С

а) 14 часов

б) 24 часа

в) 48 часов

г) 72 часа

72. Чем вызвано потемнение очищенного картофеля при хранении?

а) восстановлением веществ фенольного характера

б) гидролизом гликозидов флавонолов

в) присутствием фермента аскорбинредуктазы

г) окислением веществ фенольного характера под действием кислорода воздуха

73. Какие водные растворы используют для сульфитации очищенного картофеля?

а) нитрат натрия, нитрит калия и нитрит натрия

- б) бромат калия, бромат натрия, бромат кальция
- в) бисульфит натрия, пиросульфит натрия, натрий пироксернистый кислый
- г) перхлораты натрия, калия, кальция

74. Концентрация SO_2 в сульфитированном картофеле не должна превышать:

- а) 0,002 %
- б) 0,02 %
- в) 0,2 %
- г) 2,0 %

75. Для предохранения очищенного картофеля от потемнения используют пену, полученную:

- а) на основе гидролизата целлюлозы и раствора этилцеллюлозы
- б) на основе гидролизата гидроксипропилцеллюлозы и пектина
- в) на основе карбоксиметилцеллюлозы и окисленного крахмала
- г) на основе гидролизата из крахмалосодержащего сырья и раствора метилцеллюлозы

76. Какие виды полуфабрикатов «Биточки (котлеты) овощные» выпускают централизованно?

- а) морковно-свекольные
- б) капустно-морковные
- в) картофельные
- г) капустно-картофельные

77. Какие овощи не жарят во фритюре?

- а) баклажаны
- б) лук репчатый
- в) цветная капуста
- г) морковь

78. Какой должна быть температура жира при жарке овощей во фритюре?

- а) 160 – 170 °C
- б) 175 – 180 °C
- в) 180 – 185 °C
- г) 85 – 195 °C

79. Какова температура жарки продуктов в наплитной посуде?

- а) 120 – 140 °C
- б) 200 – 250 °C
- в) 150 – 180 °C
- г) 260 – 280 °C

80. Какова температура жарки продуктов в жарочных шкафах?

- а) 200 – 250 °C
- б) 160 – 180 °C
- в) 130 – 150 °C
- г) 120 – 140 °C

81. Укажите правильное соотношение жира и продукта при периодической фритюрной жарке

- а) 1:3
- б) 1:4
- в) 4:1

г) 3:1

82. Как изменяется цвет жира по мере увеличения продолжительности фритюрной жарки?

- а) светлеет
- б) вначале темнеет, затем светлеет
- в) темнеет
- г) вначале светлеет, затем темнеет

83. Как изменяются физико-химические показатели жира в результате его длительного нагревания?

- а) величина кислотного числа, вязкости, коэффициента преломления уменьшается, а йодного числа – увеличивается
- б) величина кислотного числа увеличивается, а вязкости, коэффициента преломления и йодного числа – уменьшается
- в) величина коэффициента преломления и йодного числа увеличивается, а вязкости и кислотного числа – уменьшается
- г) величина кислотного числа, вязкости, коэффициента преломления увеличивается, а йодного числа – уменьшается

84. Содержание вторичных продуктов окисления и сополимеризации не должно превышать в фритюрном жире

- а) 3% от массы жира
- б) 5% от массы жира
- в) 1% от массы жира
- г) 10% от массы жира

85. Предельно допустимое содержание полярных соединений в фритюрном жире составляет:

- а) 13 %
- б) 27 %
- в) 15 %
- г) 20 %

86. Какое воздействие оказывает перемешивание и вспенивание на процесс термоокисления?

- а) перемешивание и вспенивание усиливают термоокисление
- б) перемешивание и вспенивание замедляют термоокисление
- в) перемешивание и вспенивание вначале замедляют, а затем усиливают термоокисление
- г) перемешивание и вспенивание вначале усиливают, а затем замедляют термоокисление

87. Назовите блюда из запеченных овощей.

- а) картофель в молоке
- б) грибы с картофелем
- в) рагу из овощей
- г) пудинг из моркови

88. Какие овощи перед тушением отваривают?

- а) морковь
- б) свекла
- в) картофель
- г) белые корни

Тема 2. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных из-

делий

1. В крупах в наибольшем количестве содержатся:
 - а) белковые вещества
 - б) витамины
 - в) минеральные вещества
 - г) крахмал
2. Манную крупу вырабатывают из зерна
 - а) пшеницы
 - б) ячменя
 - в) овса
 - г) просо
3. Перловую крупу вырабатывают из зерна:
 - а) овса
 - б) ячменя
 - в) гречихи
 - г) риса
4. Хлопья геркулес вырабатывают из крупы:
 - а) кукурузной
 - б) ячневой
 - в) овсяной
 - г) гречневой
5. Крупы хранят при температуре
 - а) 0 – 2 °С
 - б) 4 – 8 °С
 - в) минус 2 – минус 5 °С
 - г) 12 – 17 °С
6. Клейстер образуется при нагревании раствора:
 - а) глюкозы
 - б) крахмала
 - в) сахарозы
 - г) мальтозы
7. Амилоза имеет структуру:
 - а) линейную неразветвленную
 - б) разветвленную
 - в) сферическую
 - г) эллипсоидную
8. При нагревании раствора крахмала выше 60⁰ С происходит:
 - а) увеличение размера крахмальных зерен
 - б) не наблюдается видимого изменения размера крахмальных зерен
 - в) уменьшаются размеры крахмальных зерен
 - г) размеры одних крахмальных зерен уменьшаются, других увеличиваются
9. При нагревании крахмальных зерен свыше 90⁰С они:
 - а) разрушаются
 - б) не изменяются
 - в) увеличиваются в объеме

г) уменьшаются в объеме

10. Клейстер – это система, состоящая

- а) из набухших крахмальных зерен
- б) из растворимых полисахаридов
- в) из набухших крахмальных зерен и растворенных полисахаридов
- г) из образующихся при гидролизе моносахаридов

11. Вязкость крахмального клейстера повышается за счет:

- а) увеличения конкуренции моносахаридов
- б) образования трехмерной сетчатой структуры при взаимодействии растворимых полисахаридов
- в) испарения воды

12. Декстринизация крахмала – это:

- а) гидролиз полисахаридов
- б) дегидратация сахаров
- в) расщепление при нагревании
- г) циклизация при нагревании

13. При нагревании раствора крахмала выше 60 °С:

- а) происходит увеличение размера крахмальных зерен
- б) не наблюдается видимого изменения размера крахмальных зерен
- в) уменьшаются размеры крахмальных зерен
- г) размеры одних крахмальных зерен уменьшаются, других увеличиваются

14. При нагревании свыше 90 °С крахмальные зерна:

- а) разрушаются
- б) не изменяются
- в) увеличиваются в объеме
- г) уменьшаются в объеме

15. Клетчатка при нагревании в воде:

- а) расщепляется
- б) набухает
- в) полимеризуется
- г) не изменяется

16. Какую крупу перед тепловой обработкой не промывают?

- а) рисовую
- б) манную
- в) гречневую
- г) пшеничную

17. Какие крупы рекомендуют промывать дважды (в теплой и горячей воде)?

- а) гречневую
- б) пшеничную
- в) рисовую
- г) кукурузную

18. Замачивание каких зернобобовых ускоряет их варку?

- а) крупа кукурузная

- б) крупа «Артек»
- в) бобовые
- г) крупа пшеничная дробленая

19. При каком соотношении крупы и воды варят рассыпчатые каши?

- а) от 1:1,5 до 1:2,4
- б) от 1:3,2 до 1:3,7
- в) от 1:4,2 до 1:5,7
- г) от 1:1 до 1:1,2

20. При каком соотношении крупы и воды варят вязкие каши?

- а) от 1:1,5 до 1:2,4
- б) от 1:3,2 до 1:3,7
- в) от 1:4,2 до 1:5,7
- г) от 1:1 до 1:1,2

21. При каком соотношении крупы и воды варят жидкие каши?

- а) от 1:1,5 до 1:2,4
- б) от 1:3,2 до 1:3,7
- в) от 1:4,2 до 1:5,7
- г) от 1:1 до 1:1,2

22. Для приготовления рассыпчатой каши из рисовой крупы откидным способом соотношение между крупой и водой должно составлять:

- а) 1:2
- б) 1:3
- в) 1:4
- г) 1:6

23. Влажность рассыпчатых каш составляет:

- а) 60 – 72 %
- б) 73 – 78 %
- в) 82 – 85 %

24. Влажность вязких каш составляет:

- а) 73 – 78 %
- б) 79 – 81 %
- в) 82 – 85 %

25. Влажность жидких каш составляет:

- а) 60 – 72 %
- б) 79 – 81 %
- в) 83 – 87 %

26. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу?

- а) крупа пшенная
- б) крупа овсяная
- в) крупа рисовая
- г) крупа гречневая

27. Из какой крупы не готовят жидкую кашу?

- а) крупа пшенная
- б) крупа рисовая
- в) крупа ячневая

г) крупа кукурузная

28. Какие макаронные изделия варят 25–30 минут?

- а) вермишель
- б) лапша
- в) макароны - перья
- г) спагетти

29. В каких крупах при хранении блюд из них в течение 24 ч ретроградируемые крахмальные полисахариды восстанавливаются почти полностью?

- а) крупа гречневая
- б) крупа рисовая
- в) крупа пшенная
- г) крупа пшеничная

30. Для каких изделий готовят рассыпчатые каши?

- а) котлеты
- б) биточки
- в) пудинги
- г) клецки

31. Какие изделия запекают?

- а) крупеники
- б) клецки
- в) биточки
- г) котлеты

32. Какова начальная температура клейстеризации крахмала у рисовой крупы?

- а) 60-65 °С
- б) 70-85 °С
- в) 75-80 °С
- г) 80-85 °С

33. Какие вещества переходят в раствор при промывании круп и бобовых?

- а) клетчатка
- б) крахмал
- в) пектиновые вещества
- г) липиды

34. Какие крупы при тепловой кулинарной обработке накапливают большее количество водорастворимых веществ?

- а) рисовая крупа
- б) перловая крупа
- в) ячневая крупа
- г) манная крупа

35. Какие каши быстрее черствеют?

- а) пшенная
- б) гречневая
- в) овсяная
- г) из крупы «Геркулес»

36. Бобовые перед варкой замачивают с целью:

- а) увеличения продолжительности процесса доведения их до кулинарной готовности
- б) сокращения сроков доведения их до кулинарной готовности
- в) удаления посторонних примесей

37. Бобовые перед варкой замачивают:

- а) в холодной воде
- б) в теплой воде
- в) в горячей воде
- г) в кипящей воде

38. Бобовые перед варкой замачивают:

- а) в трехкратном количестве воды
- б) в четырехкратном количестве воды
- в) в двукратном количестве воды
- г) в шестикратном количестве воды

39. Какие из перечисленных бобовых перед варкой не замачивают?

- а) фасоль
- б) чечевицу
- в) нут
- г) лущеный горох

40. Масса бобовых при замачивании увеличивается:

- а) в 1,5 – 2 раза
- б) в 0,5 – 0,7 раза
- в) в 2 – 3 раза
- г) в 3 – 4 раза

41. При варке предварительно замоченных бобовых вода начинает взаимодействовать с протопектином:

- а) позже по сравнению с незамоченными бобовыми
- б) раньше по сравнению с незамоченными бобовыми
- в) предварительное замачивание бобовых не влияет на скорость взаимодействия воды с протопектином

42. Как влияет на скорость проникновения воды внутрь бобовых и потеристых веществ при варке толщина семенных оболочек?

- а) чем больше толщина семенных оболочек, тем быстрее протекает процесс
- б) чем меньше толщина семенных оболочек, тем медленнее протекает процесс
- в) чем больше толщина семенных оболочек, тем медленнее протекает процесс
- г) толщина семенных оболочек не влияет на эти процессы

43. Воду, оставшуюся после замачивания бобовых:

- а) используют для приготовления супов
- б) используют для приготовления соусов
- в) используют для приготовления гарниров
- г) не используют для приготовления блюд и кулинарных изделий

44. Лучшими по качеству являются макаронные изделия, выработанные из муки:

- а) твердых сортов пшеницы
- б) сильных мягких сортов пшеницы
- в) сорт пшеницы не влияет на качество макаронных изделий

45. Влажность макаронных изделий составляет:

- а) 7 – 9 %
- б) 11 – 13 %
- в) 15 – 17 %
- г) 20 – 22 %

46. При сливном способе варки макаронных изделий гидромодуль составляет:

- а) 1:8
- б) 1:3
- в) 1:6
- г) 1:2

47. При не сливном способе варки макаронных изделий гидромодуль составляет:

- а) 1:3,5 – 4
- б) 1:1,5 – 2
- в) 1:1,2 – 1,4
- г) 1:2,2 – 3

Тема 3. Технология супов

1. В группу заправочных супов входят:

- а) бульоны из птицы, супы – пюре, супы молочные с овощами
- б) борщи, щи, рассольники, солянки
- в) супы молочные с крупами, бульоны мясные, супы-биски
- г) супы-кремы, бульоны рыбные, супы молочные с макаронными изделиями

2. Температура отпуска горячих супов составляет:

- а) не ниже 75 °С
- б) не выше 75 °С
- в) не ниже 100 °С
- г) не выше 70 °С

3. Температура отпуска холодных супов составляет:

- а) не ниже 20 °С
- б) не выше 14 °С
- в) не ниже 25 °С
- г) не выше 25 °С

4. Для приготовления костного бульона не используют кости:

- а) позвоночные и крестцовые
- б) грудные и крестцовые
- в) реберные и лопаточные
- г) тазовые и суставные головки трубчатых костей

5. Для варки бульона кости заливают:

- а) холодной водой
- б) теплой водой
- в) горячей водой

6. Бульон варят:

- а) при бурном кипении
- б) при слабом кипении
- в) температура варки бульона не влияет на его качество

7. Продолжительность варки говяжьих костей составляет:
- а) 2 – 3 часа
 - б) 5 – 6 часов
 - в) 3,5 – 4 часа
 - г) 1 – 1,5 часа
8. Продолжительность варки свиных и бараньих костей составляет:
- а) 5 – 6 часов
 - б) 1 – 1,5 часа
 - в) 3 – 4 часа
 - г) 2 – 3 часа
9. До окончания варки мясокостного бульона мясо закладывают в костный бульон:
- а) за 120 – 180 минут
 - б) за 40 – 60 минут
 - в) за 60 – 80 минут
 - г) за 80 – 100 минут
10. Коренья, морковь и лук добавляют в бульон до окончания варки:
- а) за 50 – 80 минут
 - б) за 30 – 40 минут
 - в) за 120 – 150 минут
 - г) по окончании варки бульона
11. Каково соотношение котлетного мяса и воды при приготовлении мясной оттяжки?
- а) 1:1
 - б) 1:5
 - в) 1:2
 - г) 1:3
12. Мясную оттяжку вводят в бульон, охлажденный до температуры:
- а) 0 °С
 - б) 10 – 20 °С
 - в) 30 – 40 °С
 - г) 50 – 60 °С
13. На 1000 г супа норма закладки соли составляет:
- а) 10 – 12 г
 - б) 15 – 17 г
 - в) 3 – 5 г
 - г) 6 – 8 г
14. На 1000 г супа норма закладки перца горошком составляет:
- а) 0,1 г
 - б) 0,01 г
 - в) 0,2 г
 - г) 0,02 г
15. На 1000 г супа норма закладки лаврового листа составляет:
- а) 0,4 г
 - б) 0,04 г
 - в) 0,8 г
 - г) 0,08 г

16. На порцию супа норма закладки зелени составляет:

- а) 9 – 10 г нетто
- б) 7 – 8 г нетто
- в) 2 – 3 г нетто
- г) 4 – 5 г нетто

17. На порцию супа норма закладки сметаны составляет:

- а) 10 г
- б) 15 г
- в) 20 г
- г) 5 г

18. Основной составной частью борщей является:

- а) свекла
- б) капуста
- в) картофель
- г) лук, морковь, коренья

19. При варке супов в первую очередь закладывают:

- а) соленые огурцы
- б) соленую капусту
- в) щавель
- г) картофель

20. Особенность приготовления борща московского состоит в том, что:

- а) борщ перед подачей заправляют шпиком и чесноком
- б) бульон варят с добавлением костей от свинокопченостей и отпускают борщ с набором мясных продуктов
- в) к грибному отвару добавляют отвар чернослива. Нарезанные вареные грибы кладут в борщ вместе со специями, чернослив – при отпуске
- г) за 5 – 10 минут до готовности в него добавляют фасоль и отпускают с фрикадельками

21. Особенность приготовления борща украинского состоит в том, что:

- а) бульон варят с добавлением костей от свинокопченостей и отпускают борщ с набором мясных продуктов
- б) за 5 – 10 минут до готовности в него добавляют фасоль и отпускают с фрикадельками
- в) одновременно со специями закладывают перец сладкий, нарезанный соломкой и разведенную мучную пассеровку. Перед подачей заправляют шпиком, растертым с чесноком. Отпускают с говядиной (свининой) и пампушками
- г) к грибному отвару добавляют отвар чернослива. Нарезанные вареные грибы кладут в борщ вместе со специями, чернослив – при отпуске

22. Особенность приготовления борща сибирского состоит в том, что:

- а) борщ перед подачей заправляют шпиком и чесноком
- б) бульон варят с добавлением костей от свинокопченостей и отпускают борщ с набором мясных продуктов
- в) к грибному отвару добавляют отвар чернослива. Нарезанные вареные грибы кладут в борщ вместе со специями, чернослив – при отпуске
- г) за 5 – 10 минут до готовности в него добавляют фасоль и отпускают с фрикадельками

23. Особенность приготовления борща флотского состоит в том, что:

- а) капусту нарезают шашками, картофель – кубиками, в бульон при варке кладут кости от свиного копченостей. Отпускают с 1 – 2 кусками свиного копченостей
- б) к грибному отвару добавляют отвар чернослива. Нарезанные вареные грибы кладут в борщ вместе со специями, чернослив – при отпуске
- в) за 5 – 10 минут до готовности в него добавляют фасоль и отпускают с фрикадельками
- г) борщ перед подачей заправляют шпиком и чесноком

24. Особенность приготовления борща полтавского состоит в том, что:

- а) капусту нарезают шашками, картофель – кубиками, в бульон при варке кладут кости от свиного копченостей. Отпускают с 1 – 2 кусками свиного копченостей
- б) его варят на бульоне из сельскохозяйственной птицы, заправляют шпиком, растертым с репчатым луком, подают с куском курицы или гуся с галушками
- в) бульон варят с добавлением костей от свиного копченостей и отпускают борщ с набором мясных продуктов
- г) за 5 – 10 минут до готовности в него добавляют фасоль и отпускают с фрикадельками

25. Присутствием каких пигментов обусловлена окраска свеклы?

- а) бетацианинами
- б) каротиноидами
- в) флавоноидами
- г) антоцианами

26. Какую окраску придают свекле бетацианины?

- а) розовую
- б) красную
- в) желтую
- г) оранжевую

27. Какую окраску придают свекле бетаксантины?

- а) оранжевую
- б) розовую
- в) красную
- г) желтую

28. Какой пигмент в наибольшем количестве содержится в бетацианинах?

- а) бетанидин
- б) пробетанин
- в) бетанин
- г) изомеры бетанидина и пробетанина

29. Какой пигмент в наибольшем количестве содержится в бетаксантинах?

- а) вульгаксантин II
- б) вульгаксантин I
- в) пробетанин
- г) бетанидин

30. Какое влияние оказывает повышение температуры нагревания на степень разрушения бетанина?

- а) чем выше температура, тем быстрее разрушается пигмент
- б) чем выше температура, тем медленнее разрушается пигмент
- в) повышение температуры не оказывает влияние на степень разрушения пигмента

31. Как влияет концентрация бетанина на его сохраняемость?

- а) чем ниже концентрация пигмента, тем лучше его сохраняемость

- б) чем выше концентрация пигмента, тем лучше его сохраняемость
- в) чем ниже концентрация пигмента, тем хуже его сохраняемость
- г) концентрация пигмента не влияет на его сохраняемость

32. При варке каких корнеплодов сохраняемость бетанина выше?

- а) очищенных
- б) неочищенных
- в) способ подготовки корнеплодов не влияет на сохраняемость бетанина при варке

33. При варке каким способом сохраняемость бетанина в целой свекле выше?

- а) при варке в воде
- б) при припускании
- в) при варке на пару
- г) способ варки не влияет на сохранность бетанина

34. Как влияет удельная поверхность продукта на степень разрушения бетанина при тепловой кулинарной обработке?

- а) чем больше удельная поверхность продукта, тем меньше степень разрушения бетанина
- б) чем меньше удельная поверхность продукта, тем меньше степень разрушения бетанина
- в) чем больше удельная поверхность продукта, тем больше степень разрушения бетанина
- г) удельная поверхность не влияет на степень разрушения бетанина

35. Какие соединения образуются при гидролизе бетанина?

- а) циклодиоксифенилаланин и бетоламиновая кислота
- б) β -Д – глюкоза и циклодиоксифенилаланин
- в) β -Д – глюкоза и бетоламиновая кислота
- г) α -Д – глюкоза и циклодиоксифенилаланин

36. Основным компонентом щей является:

- а) свекла
- б) коренья
- в) капуста
- г) томатное пюре

37. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении щей из свежей капусты?

- а) произвольную;
- б) брусочки или кубики;
- в) ломтики;
- г) дольки, ромбики.

38. Укажите набор продуктов, который используют при приготовлении щей из капусты:

- а) капуста, перловая крупа, шпик, мясной набор
- б) капуста, морковь, лук, свинокочености
- в) капуста, свекла, морковь, лук
- г) капуста, лук, морковь, томатное пюре, корень петрушки, мука пшеничная

39. Укажите набор продуктов, который используют при приготовлении щей из свежей капусты с картофелем:

- а) капуста, картофель, лук, морковь, томатное пюре, корень петрушки, мука пшеничная
- б) капуста, картофель, лук, морковь, свекла, томатное пюре, корень петрушки, мука пшеничная
- в) капуста тушеная, картофель, грибы, морковь, мука пшеничная

г) капуста, перловая крупа, лук, морковь, корень петрушки

40. Щи из квашеной капусты варят:

- а) на бульоне из птицы и овощном отваре
- б) на мясном, рыбном бульонах и грибном отваре
- в) на воде

41. Квашеную капусту для приготовления щей:

- а) припускают
- б) жарят
- в) тушат
- г) варят

42. Укажите набор продуктов, которые используют при приготовлении щей боярских:

- а) квашеная капуста, лук, морковь, картофель, мука пшеничная
- б) квашеная капуста, лук, морковь, рыба, картофель, птица, мука пшеничная
- в) тушеная капуста, лук, морковь, грибы, хрящи осетровых рыб
- г) тушеная капуста, лук, морковь, грибы, жареное мясо, мука пшеничная

43. Укажите набор продуктов, которые используют при приготовлении щей уральских:

- а) квашеная капуста, перловая крупа, морковь, корень петрушки, лук, томатное пюре, мука пшеничная
- б) квашеная капуста, лук, морковь, картофель, мука пшеничная
- в) квашеная капуста, лук, морковь, рыба, картофель, птица, мука пшеничная
- г) тушеная капуста, лук, морковь, грибы, жареное мясо, мука пшеничная

44. Укажите набор продуктов, которые используют при приготовлении щей суточных:

- а) квашеная капуста, перловая крупа, морковь, корень петрушки, лук, томатное пюре, мука пшеничная
- б) квашеная капуста, томатное пюре, кости от свинокоченостей, коренья, лук
- в) квашеная капуста, лук, морковь, картофель, мука пшеничная
- г) тушеная капуста, лук, морковь, грибы, жареное мясо, мука пшеничная

45. Обязательной составной частью рассольников является:

- а) квашеная капуста
- б) томатное пюре
- в) огурцы соленые
- г) белые коренья

46. Укажите набор продуктов, который используют при приготовлении рассольника:

- а) огурцы соленые, перловая крупа, томатное пюре, морковь, мясо
- б) огурцы соленые, белые коренья, репчатый лук и лук-порей, рыба
- в) огурцы соленые, капуста, морковь, лук, птица
- г) огурцы соленые, картофель, петрушка, сельдерей, репчатый лук, лук-порей, мясо (птица, рыба)

47. Укажите набор продуктов, который используют при приготовлении рассольника ленинградского:

- а) огурцы соленые, картофель, лук репчатый, лук-порей, морковь, петрушка, томатное пюре, перловая (рисовая, пшенная или овсяная) крупа
- б) огурцы соленые, картофель, петрушка, сельдерей, лук репчатый, лук-порей, мясо (птица, рыба)
- в) огурцы соленые, перловая крупа, томатное пюре, морковь, мясо

г) огурцы соленые, белые коренья, лук репчатый и лук-порей, рыба

48. Укажите набор продуктов, который используют при приготовлении рассольника домашнего:

а) огурцы соленые, картофель, лук репчатый, лук-порей, морковь, петрушка, томатное пюре, перловая (рисовая, пшенная или овсяная) крупа

б) огурцы соленые, картофель, капуста, морковь, лук репчатый, лук-порей, петрушка, сельдерей

в) соленые огурцы, картофель, петрушка, сельдерей, репчатый лук, лук-порей, мясо (птица, рыба)

г) соленые огурцы, капуста, морковь, лук, птица

49. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении солянок?

а) кубики или ломтики

б) брусочки, дольки

в) дольки, ромбики

г) ломтики, брусочки

50. Укажите набор продуктов, который используют при приготовлении солянки:

а) огурцы соленые, капуста, морковь, лук репчатый, птица

б) огурцы соленые, перловая крупа, томатное пюре, морковь, мясо

в) огурцы соленые, лук репчатый, томатное пюре, каперсы, маслины (оливки)

г) огурцы соленые, картофель, петрушка, сельдерей, лук репчатый, лук-порей, мясо (птица, рыба)

51. Укажите набор продуктов, который используют при приготовлении солянки домашней:

а) огурцы соленые, лук репчатый, томатное пюре, каперсы, маслины (оливки)

б) огурцы соленые, белые коренья, лук репчатый, лук-порей, рыба в) огурцы соленые, картофель, лук репчатый, лук-порей, морковь, петрушка, томатное пюре, перловая (рисовая, пшенная или овсяная) крупа

г) огурцы соленые, картофель, лук репчатый, томатное пюре, каперсы, маслины (оливки), мясной набор

52. В какие пюреобразные супы не вводят соус?

а) из круп

б) из овощей

в) из птицы

г) из рыбы

53. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении пюреобразных супов?

а) брусочки

б) ромбики

в) ломтики

г) произвольную

54. При какой температуре хранят пюреобразные супы?

а) не выше 100 °С

б) не выше 70 °С

в) не выше 80 °С

г) не выше 90 °С

55. Основными ингредиентами супов-биски являются:

- а) рыба, птица, мясо
- б) овощи, фрукты
- в) раки, креветки, омары, крабы
- г) крупы, крупяная мука

56. Рекомендуемая порция бульона составляет:

- а) 100 – 200 г
- б) 200 – 300 г
- в) 400 – 500 г
- г) 300 – 400 г

57. К каким супам можно подавать бисквит, кекс, сухое печенье?

- а) к заправочным
- б) к прозрачным
- в) к сладким
- г) к пюреобразным

58. При приготовлении каких супов используют льезон?

- а) пюреобразных
- б) борщей
- в) щей
- г) рассольников

59. При отпуске каких супов добавляют сметану, лимон, зелень?

- а) рассольников
- б) солянок
- в) пюреобразных
- г) щей

60. При отпуске каких супов подают гренки с тертым сыром?

- а) рассольников
- б) борщей
- в) пюреобразных
- г) прозрачных бульонов

61. При отпуске каких супов можно подавать гренки в виде мелких кубиков, кукурузные или пшеничные хлопья?

- а) солянок
- б) с макаронными изделиями
- в) пюреобразных
- г) прозрачных бульонов

62. При приготовлении каких супов используют мучную пассеровку?

- а) солянок
- б) пюреобразных
- в) с макаронными изделиями
- г) прозрачных бульонов

63. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении супов с макаронными изделиями?

- а) брусочки или кубики
- б) ломтики
- в) дольки, ромбики

г) произвольную

Тема 4. Технология соусов

1. При производстве белых соусов муку пассеруют при температуре:
 - а) 110 – 120 °С
 - б) 130 – 140 °С
 - в) 150 – 160 °С
 - г) 90 – 100 °С
2. При производстве красных соусов муку пассеруют при температуре:
 - а) 90 – 100 °С
 - б) 150 – 160 °С
 - в) 130 – 140 °С
 - г) 110 – 120 °С
3. Крахмал состоит из остатков:
 - а) α , D-глюкозы
 - б) β , D-глюкозы
 - в) α - β -D-глюкозы
 - г) 2-L-глюкозы
4. Клейстер образуется при нагревании раствора:
 - а) глюкозы
 - б) крахмала
 - в) сахарозы
 - г) мальтозы
5. При нагревании раствора крахмала выше 60° С происходит:
 - а) увеличение размера крахмальных зерен
 - б) не наблюдается видимого изменения размера крахмальных зерен
 - в) уменьшаются размеры крахмальных зерен
 - г) размеры одних крахмальных зерен уменьшаются, других увеличиваются
6. При нагревании крахмальных зерен свыше 90°С они:
 - а) разрушаются
 - б) не изменяются
 - в) увеличиваются в объеме
 - г) уменьшаются в объеме
7. Клейстер – это система, состоящая
 - а) из набухших крахмальных зерен;
 - б) из растворимых полисахаридов;
 - в) из набухших крахмальных зерен и растворенных полисахаридов;
 - г) из образующихся при гидролизе моносахаридов.
8. Вязкость крахмального клейстера повышается за счет:
 - а) увеличения конкуренции моносахаридов;
 - б) образования трехмерной сетчатой структуры при взаимодействии растворимых полисахаридов;
 - в) испарения воды.
9. Декстринизация крахмала – это:

- а) гидролиз полисахаридов;
- б) дегидратация сахаров;
- в) расщепление при нагревании;
- г) циклизация при нагревании.

10. При нагревании раствора крахмала выше 60 °С:

- а) происходит увеличение размера крахмальных зерен;
- б) не наблюдается видимого изменения размера крахмальных зерен;
- в) уменьшаются размеры крахмальных зерен;
- г) размеры одних крахмальных зерен уменьшаются, других — увеличиваются.

11. При нагревании свыше 90 °С крахмальные зерна:

- а) разрушаются;
- б) не изменяются;
- в) увеличиваются в объеме;
- г) уменьшаются в объеме.

12. С увеличением температуры и продолжительности пассерования муки степень декстринизации крахмала:

- а) возрастает
- б) снижается
- в) увеличение температуры и продолжительность пассерования муки не оказывает влияния на степень декстринизации крахмала

13. Вязкость суспензии красной пассеровки по сравнению с белой:

- а) выше
- б) ниже
- в) значения вязкости суспензий красной и белой пассеровки равнозначны

14. Основой для приготовления горячих соусов с мучной пассеровкой являются:

- а) растительное масло
- б) масляные смеси
- в) сливочное масло
- г) бульон, сметана, молоко

15. Во избежание преждевременной клейстеризации крахмала и образования комочков при разведении пассерованной муки частью бульона их предварительно охлаждают:

- а) муку до 70 – 80 °С, бульон до 50°С
- б) муку до 30 – 40 °С, бульон до 20°С
- в) муку до 50 – 60°С, бульон до 30°С
- г) муку до 20 – 25 °С, бульон до 40°С

16. Как называется соус красный с вином?

- а) миронтон
- б) мадера
- в) пикантный
- г) робер

17. Как называется соус луковый?

- а) робер
- б) мадера
- в) миронтон
- г) охотничий

18. Как называется соус красный с луком и огурцами?

- а) греческий
- б) робер
- в) миронтон
- г) пикантный

19. Как называется соус луковый с горчицей?

- а) робер
- б) охотничий
- в) греческий
- г) миронтон

20. Как называется соус красный с луком и грибами?

- а) паровой
- б) охотничий
- в) томатный
- г) матросский

21. Как называется соус красный с овощами?

- а) бордоский
- б) матросский
- в) греческий
- г) русский

22. В состав какого соуса входят изюм, чернослив, грецкие орехи?

- а) греческого
- б) русского
- в) бордоского
- г) кисло-сладкого

23. При приготовлении какого соуса используют бульон, остающийся после припуска-
ния кур, цыплят?

- а) парового
- б) красного основного
- в) кисло-сладкого
- г) томатного

24. Как называется соус белый с яйцом?

- а) охотничий
- б) сюпрем
- в) робер
- г) русский

25. Соус томатный приготавливают на основе соуса:

- а) красного основного
- б) красного с кореньями
- в) красного с луком и огурцами
- г) белого основного

26. Как называется соус томатный с овощами приготовленный на рыбном бульоне?

- а) бордоский
- б) матросский

- в) русский
- г) охотничий

27. В состав какого соуса входят вареные хрящи осетровых рыб?

- а) греческого
- б) русского
- в) пикантного
- г) бордоского

28. В состав какого соуса входят анчоусы?

- а) пикантного
- б) русского
- в) матросского
- г) бордоского

29. Какое количество муки используют для приготовления одного литра молочного соуса жидкой консистенции?

- а) 50 г
- б) 70 г
- в) 90 г
- г) 110 г

30. Какое количество муки используют для приготовления одного литра молочного соуса средней густоты?

- а) 50 г
- б) 100 – 110 г
- в) 70 г
- г) 140 – 150 г

31. Какое количество муки используют для приготовления одного литра густого молочного соуса?

- а) 100 – 110 г
- б) 90 г
- в) 130 г
- г) 140 – 150 г

32. Молочные соусы жидкой консистенции используют для:

- а) подачи к блюдам
- б) запекания блюд (из овощей мяса, рыбы), а также заправки припущенных и отварных овощей
- в) фарширования котлет из птицы (дичи), рубленых мясных изделий и добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и др. блюда

33. Молочные соусы средней густоты используют для:

- а) подачи к блюдам
- б) запекания блюд из овощей (мяса, рыбы), а также заправки припущенных и отварных овощей
- в) фарширования котлет из птицы (дичи), рубленых мясных изделий и добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и др. блюда

34. Густые молочные соусы используют для:

- а) подачи к блюдам

- б) запекания блюд из овощей (мяса, рыбы), а также заправки припущенных и отварных овощей
в) фарширования котлет из птицы (дичи), рубленых мясных изделий и добавления в качестве связующей основы в морковные котлеты, сырники и др. блюда

35. Как называется молочный соус?

- а) бешамель
- б) субиз
- в) сюпрем
- г) лефор

36. Как называется соус молочный с луком?

- а) лефор
- б) бешамель
- в) субиз
- г) робер

37. Как называется соус сметанный с хреном?

- а) сюпрем
- б) субиз
- в) бешамель
- г) лефор

38. К какой группе соусов относятся соусы польский, сухарный и голландский?

- а) соусы на растительном масле
- б) масляные смеси
- в) яично-масляные соусы
- г) сметанные соусы

39. В каких соусах жир находится в неэмульгированном состоянии?

- а) польском, сухарном
- б) голландском и его производных
- в) сметанном и его производных
- г) молочном и его производных

40. В каких из перечисленных соусов жир находится в эмульгированном состоянии?

- а) польском, сухарном
- б) голландском и его производных
- в) молочном
- г) сметанном

41. Как называется соус голландский с горчицей?

- а) муслин
- б) беарнез
- в) лефор
- г) мутар

42. Как называется соус голландский с уксусом?

- а) беарнез
- б) субиз
- в) лефор
- г) мутар

43. Как называется соус голландский со сливками?
- а) бешамель
 - б) муслин
 - в) робер
 - г) сюпрем
44. В состав какого соуса входит растительное масло, горчица, яичные желтки, уксус?
- а) голландский с уксусом
 - б) польский
 - в) майонез
 - г) маринад овощной
45. В соусах-майонезах дисперсионной средой для масла служат:
- а) белковые макромолекулы
 - б) вода желтков, уксуса
 - в) белковая оболочка
46. В соусах-майонезах эмульгатором являются:
- а) уксус
 - б) сахар
 - в) липовителлин желтка, белки горчицы
47. Как называется соус майонез с корнионами?
- а) тартар
 - б) равигот
 - в) шарон
 - г) банкетный
48. Как называется соус майонез с томатом?
- а) банкетный
 - б) тартар
 - в) шарон
 - г) равигот
49. Как называется соус майонез с зеленью?
- а) шарон
 - б) равигот
 - в) банкетный
 - г) тартар
50. Как называется соус майонез с желе?
- а) равигот
 - б) шарон
 - в) тартар
 - г) банкетный
51. К какой группе соусов относятся овощные маринады и соус хрен?
- а) соусы на уксусе
 - б) соусы на растительном масле
 - в) яично-масляные соусы
 - г) масляные смеси
52. Основные горячие соусы хранят при температуре 80 °С не более:

- а) 2 часов
- б) 4 часов
- в) 6 часов
- г) 8 часов

53. Основные горячие соусы хранят при температуре 0 – 5 °С не более:

- а) 2 суток
- б) 4 суток
- в) 3 суток
- г) 5 суток

54. Сметанные соусы хранят при температуре 75 °С не более:

- а) 3 часов
- б) 5 часов
- в) 8 часов
- г) 2 часов

55. Молочный жидкий соус хранят при температуре 65 – 70 °С не более:

- а) 1,5 часов
- б) 2,5 часов
- в) 4 часов
- г) 6 часов

56. Густой молочный соус хранят при температуре 5 °С не более:

- а) 2 суток
- б) суток
- в) 3 суток
- г) 4 суток

57. Молочный соус средней густоты:

- а) хранению не подлежит
- б) хранят не более 3 часов
- в) хранят не более 5 часов
- г) хранят не более 8 часов

58. Майонез промышленного производства хранят при температуре 5 °С не более:

- а) 12 месяцев
- б) 10 месяцев
- в) 6 месяцев
- г) 3 месяцев

59. Майонез собственного производства и салатные заправки хранят при температуре 5 °С не более:

- а) 3 суток
- б) 5 суток
- в) 2 суток
- г) 10 суток

60. Маринады и соус хрен хранят при температуре 5 °С не более:

- а) 2 суток
- б) 5 суток
- в) 8 суток
- г) 3 суток

Тема 5. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов

1. По упитанности туш говядина подразделяется на:
 - а) I, II, III категории
 - б) I, II, III классы
 - в) I, II классы
 - г) I, II категории

2. В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка подразделяют на:
 - а) I, II, III категории
 - б) I, II категории
 - в) I, II классы
 - г) I, II, III классы

3. В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на:
 - а) I, II категории
 - б) I, II классы
 - в) I, II, III категории
 - г) классы: экстра I, II, III

4. В зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков свинину подразделяют:
 - а) I, II, III, IV, V, VI категории
 - б) I, II, III классы
 - в) I, II, III, IV, V, VI категории
 - г) I, II, III классы

5. В зависимости от выхода мышечной ткани свинину подразделяют на:
 - а) I, II, III, IV, V, VI категории
 - б) классы: экстра I, II, III, IV, V
 - в) I, II, III категории
 - г) I, II, III классы

6. Реализация в сети общественного питания не подлежит говядина:
 - а) I категории
 - б) II категории
 - в) III категории

7. Субпродукты подразделяют на:
 - а) I, II, III классы
 - б) I, II, III категории
 - в) классы: экстра I, II, III, IV, V
 - г) I, II категории

8. В формировании характерного вкуса и аромата готовых мясных изделий участвуют:
 - а) экстрактивные вещества
 - б) липиды
 - в) витамины
 - г) минеральные вещества

9. Изменение структуры и состояния белковых молекул мяса при замораживании вызывает:

- а) повышение водоудерживающей способности мышечной ткани размороженного мяса
- б) снижение водоудерживающей способности мышечной ткани размороженного мяса
- в) не влияет на водоудерживающую способность мышечной ткани размороженного мяса

10. Применение однофазного способа замораживания (из парного состояния) по сравнению с двухфазным (из охлажденного состояния) способствует получению мяса после размораживания:

- а) высокого качества
- б) низкого качества
- в) способ замораживания не влияет на качество мяса

11. Медленное размораживание туши осуществляют при:

- а) температуре 20 – 25 °С и относительной влажности 85 – 95 %
- б) температуре 15 – 18 °С и относительной влажности 85 %
- в) температуре 0 – 8°С и относительной влажности 90 – 95 %
- г) температуре 10 – 12 °С и относительной влажности 90 %

12. Быстрое размораживание туши осуществляют при:

- а) температуре 15 – 18 °С и относительной влажности 85 %
- б) температуре 0 – 8°С и относительной влажности 90 – 95 %
- в) температуре 10 – 12 °С и относительной влажности 90 %
- г) температуре 20 – 25 °С и относительной влажности 85 – 95 %

13. Мясо считается размороженным при достижении температуры в толще мышц:

- а) минус 1 °С
- б) плюс 1 °С
- в) минус 2 °С
- г) плюс 2 °С

14. Обвалка отрубов заключается:

- а) в удалении из мякоти хрящей, сухожилий и лишнего жира
- б) в отделении мякоти от костей
- в) в срезании закраин и удалении поверхностной пленки

15. Жиловка включает:

- а) в отделении мякоти от костей
- б) в срезании закраин и удалении поверхностной пленки
- в) в удалении из мякоти грубой соединительной ткани и лишнего жира

16. Зачистка заключается:

- а) в срезании закраин, придании полуфабрикату определенной формы и удаления в некоторых случаях поверхностной пленки
- б) в отделении мякоти от костей
- в) в удалении из мякоти грубой соединительной ткани и лишнего жира

17. Линия деления говядины на переднюю и заднюю четвертины проходит между позвонками:

- а) 15-м и 16-м
- б) 16-м и 17-м
- в) 14-м и 15-м
- г) 13-м и 14-м

18. Передняя четвертина расчленяется на отрубы:

- а) шейной, лопаточной, спинно-грудной
- б) шейной, спинно-грудной, поясничной
- в) лопаточной, спинно-грудной, тазобедренной
- г) шейной, поясничной, тазобедренной

19. Задняя четвертина расчленяется на отрубы:

- а) шейной, лопаточной
- б) поясничной, тазобедренной
- в) поясничной, спинно-грудной
- г) лопаточной, тазобедренной

20. Спинно-грудной отруб состоит из:

- а) лопаточной и шейной части
- б) вырезки и поясничной части
- в) грудинки и спинно-реберной части
- г) грудинки и тазобедренной части

21. В состав спинно-реберной части входят:

- а) шейная, плечевая и заплечная части
- б) вырезка, верхний и внутренний куски тазобедренной части
- в) тонкий край, боковой и наружный куски тазобедренной части
- г) толстый край, подлопаточная часть, покровка

22. Какие кости составляет остов лопаточного отруба?

- а) лучевая, плечевая, локтевая кости и лопатка
- б) подвздошная, берцовая, бедренная кости и ребра
- в) грудная, берцовая кости и маклак
- г) лучевая, локтевая, подвздошная кости и коленная чашка

23. Какие кости составляют остов тазобедренного отруба?

- а) лучевая, плечевая, локтевая кости и лопатка
- б) крестцовые позвонки, подвздошная кость, маклак, бедренная кость, коленная чашка, большая берцовая кость
- в) спинные, поясничные, крестцовые позвонки, грудная кость, бедренная кость, коленная чашка
- г) грудная, подвздошная, лучевая кости, бугор подвздошной кости

24. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки лопаточного отруба?

- а) толстый и тонкий края
- б) покровку и грудинку
- в) плечевую и заплечную части
- г) покровку и подлопаточную части

25. Плечевая часть имеет форму:

- а) квадратную
- б) прямоугольную
- в) неправильную прямоугольную
- г) клинообразную

26. Заплечная часть представляет собой:

- а) две мышцы продолговатой формы, соединенные между собой пленкой
- б) пласт мяса прямоугольной формы

- в) пласт мяса квадратной формы
- г) пласт мяса неправильной прямоугольной формы

27. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают из спинно-грудного отруба?

- а) толстый край, плечевую и заплечную части
- б) толстый край, подлопаточную часть, покровку, грудинку
- в) тонкий край, вырезку, пашину
- г) толстый край, покровку, пашину, подлопаточную часть

28. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают из спинно-реберной части?

- а) грудинку, тонкий край, вырезку
- б) подлопаточную часть, тонкий край, покровку
- в) подлопаточную часть, толстый край, покровку
- г) плечевую и заплечную части, пашину и покровку

29. В зачищенном виде толстый край представляет собой пласт мяса:

- а) квадратной формы
- б) прямоугольной формы
- в) округлой формы
- г) неправильной прямоугольной формы

30. В зачищенном виде покровка представляет собой:

- а) тонкий мышечный пласт мяса прямоугольной формы
- б) толстый мышечный пласт мяса квадратной формы
- в) тонкий мышечный пласт мяса округлой формы
- г) толстый мышечный пласт мяса неправильной прямоугольной формы

31. В зачищенном виде подлопаточная часть представляет собой пласт мяса:

- а) прямоугольной формы
- б) квадратной формы
- в) округлой формы
- г) неправильной прямоугольной формы

32. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки поясничного отруба?

- а) толстый край и вырезку
- б) тонкий край и покровку
- в) тонкий край и пашину
- г) толстый и тонкий края

33. В зачищенном виде тонкий край представляет собой пласт мяса:

- а) квадратной формы
- б) продолговатой формы
- в) округлой формы
- г) прямоугольной формы

34. Пашина представляет собой мышечный слой, расположенный:

- а) в нижней брюшной части туши
- б) между подлопаточной частью и тонким краем
- в) между шейной частью и толстым краем
- г) в нижней части спинно-грудного отруба

35. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки тазобедренного отруба?
- а) тонкий край, пашины, покромку и вырезку
 - б) верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части
 - в) толстый край, пашины, покромку и мякоть грудинки
 - г) толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части
36. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки передней четвертины говяжьей полутуши?
- а) тонкий край, пашины, верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части
 - б) тонкий, толстый края, пашины, вырезку, покромку
 - в) мякоть шеи, плечевую и заплочную части лопатки, подлопаточную часть, толстый край, мякоть грудинки, покромку
 - г) мякоть шеи, покромку, толстый край, вырезку, пашины
37. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки задней четвертины говяжьей полутуши?
- а) толстый край, покромку, верхний, внутренний, боковой куски тазобедренной части
 - б) тонкий край, мякоть грудинки, подлопаточную часть, покромку
 - в) плечевую и заплочную части лопатки, вырезку, пашины
 - г) вырезку, тонкий край, пашины, верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части
38. Котлетное мясо говядины включает:
- а) мякоть шейной части, пашины, покромку у туш II категории упитанности, обрезки, образующиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов
 - б) мякоть грудинки, подлопаточную часть, покромку у туш I категории упитанности, обрезки, образующиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов
 - в) боковой и наружный куски тазобедренной части, тонкий край, пашины, мякоть шеи, обрезки, образующиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов
 - г) толстый край, плечевую и заплочную части лопатки, покромку у туш II категории, обрезки, образующиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов
39. Для жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:
- а) верхний и внутренний куски тазобедренной части
 - б) вырезку
 - в) лопаточную и подлопаточную части
 - г) боковой и наружный куски тазобедренной части
40. Для жарки целиком, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:
- а) верхний и внутренний куски тазобедренной части
 - б) мякоть грудинки
 - в) толстый и тонкий края
 - г) боковой и наружный куски тазобедренной части
41. Для тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:
- а) вырезку
 - б) толстый и тонкий края
 - в) боковой и наружный куски тазобедренной части

г) внутренний и верхний куски тазобедренной части

42. Для тушения крупными, порционными и мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:

- а) наружный и боковой куски тазобедренной части
- б) внутренний и верхний куски тазобедренной части
- в) лопаточную и подлопаточную части
- г) мякоть шеи и грудинки

43. Для варки крупными кусками и тушения мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:

- а) толстый и тонкий края
- б) лопаточную и подлопаточную части, грудинку, покромку (у туш I категории упитанности)
- в) внутренний и верхний куски тазобедренной части
- г) наружный и боковой куски тазобедренной части

44. Линия деления туш (полутуш) мелкого скота проходит между:

- а) последним шейным и первым спинным позвонками
- б) последним спинным и первым поясничным позвонками
- в) последним поясничным и первым крестцовым позвонками

45. В результате кулинарной разделки и обвалки бараньей туши получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты:

- а) толстый, тонкий края, лопаточную, подлопаточную, тазобедренную части, покромку
- б) вырезку, длиннейшую мышцу спины, две корейки, две тазобедренные части
- в) шейную часть, вырезку, корейку, грудинку, лопаточную и тазобедренную части
- г) шейную, две лопаточные, две тазобедренные части, две корейки и две грудинки

46. В результате кулинарной разделки и обвалки свиной туши получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты:

- а) шейную, две лопаточные, две тазобедренные части, вырезку, две корейки и две грудинки
- б) толстый, тонкий края, лопаточную, подлопаточную, тазобедренные части, покромку
- в) вырезку, длиннейшую мышцу спины, две корейки, две тазобедренные части
- г) шейную часть, вырезку, корейку, грудинку, лопаточную и тазобедренную части

47. Длина ребер у корейки должна быть не более

- а) 9 см
- б) 8 см
- в) 10 см
- г) 2 см

48. При разделке бараньей туши у корейки отрезают часть:

- а) с 1-го по 2-е ребро
- б) со 2-го по 3-е ребро
- в) с 1-го по 4-е ребро
- г) с 3-го по 4-е ребро

49. У свиной корейки отделяют шейную часть между:

- а) 1-м и 2-м ребрами
- б) 2-м и 3-м ребрами
- в) 3-м и 4-м ребрами

г) 4-м и 5-м ребрами

50. Котлетное мясо баранины представляет собой куски мякоти из:

- а) шейной части, пашины, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков
- б) тазобедренной части, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков
- в) лопаточной части, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков
- г) грудинки, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков

51. Котлетное мясо свинины включает:

- а) мякоть шейной части
- б) обрезки, полученные при зачистке крупных кусков
- в) мякоть лопаточной части
- г) мякоть грудинки

52. Тазобедренную часть баранины используют:

- а) для приготовления рубленых изделий
- б) для варки целиком и тушения порционными и мелкими кусками
- в) для жарки целиком, панированными порционными и мелкими кусками
- г) для варки, жарки целиком в фаршированном виде

53. Корейку баранины используют:

- а) для варки, жарки целиком в фаршированном виде
- б) для приготовления рубленых изделий
- в) для варки целиком и тушения порционными и мелкими кусками
- г) для жарки целиком, порционными (натуральными и панированными) и мелкими кусками

54. Лопаточную часть баранины используют:

- а) для жарки и варки целиком (рулетом), для тушения порционными и мелкими кусками
- б) для приготовления рубленых изделий
- в) для жарки целиком, панированными порционными и мелкими кусками
- г) для жарки целиком, порционными (натуральными и панированными) и мелкими кусками

55. Грудинку баранины используют:

- а) для жарки и варки целиком (рулетом), для тушения порционными и мелкими кусками
- б) для варки, жарки целиком в фаршированном виде, а также тушения мелкими кусками
- в) для приготовления рубленых изделий
- г) для жарки целиком, панированными порционными и мелкими кусками

56. Вырезку и корейку свинины используют:

- а) для варки и жарки целиком
- б) для варки и жарки целиком в натуральном и фаршированном виде
- в) для жарки целиком, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками
- г) для тушения целиком и жарки порционными и мелкими кусками

57. Шейную часть свинины используют:

- а) для варки и жарки целиком
- б) для варки и жарки целиком в натуральном и фаршированном виде
- в) для жарки целиком, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками
- г) для жарки целиком и тушения целиком, порционными и мелкими кусками

58. Масса крупнокускового полуфабриката составляет:

- а) 1,5 – 2 кг
- б) 2,5 – 3,0 кг
- в) 4,0 – 4,5 кг
- г) 5,0 – 6,0 кг

59. Из вырезки приготавливают порционные полуфабрикаты:

- а) ромштексы, зразы натуральные
- б) антрекоты, ромштексы
- в) бифштексы, филе, лангеты

60. Бифштекс нарезают:

- а) из средней части вырезки
- б) из утолщенной части вырезки
- в) из тонкой части вырезки

61. Бифштекс нарезают под углом:

- а) 30 градусов
- б) 45 градусов
- в) 90 градусов
- г) 60 градусов

62. Бифштекс нарезают толщиной:

- а) 4,0 – 5,0 см
- б) 3,5 – 4,0 см
- в) 1,5 – 2,0 см
- г) 2,0 – 3,0 см

63. Филе нарезают:

- а) из средней части вырезки
- б) из утолщенной части вырезки
- в) из тонкой части вырезки

64. Филе нарезают толщиной:

- а) 1,5 – 2,0 см
- б) 4,0 – 5,0 см
- в) 2,0 – 3,0 см
- г) 1,0 – 1,2 см

65. Лангет нарезают:

- а) из средней части вырезки
- б) из утолщенной части вырезки
- в) из тонкой части вырезки

66. Лангет нарезают под углом:

- а) 90 градусов
- б) 60 – 70 градусов
- в) 75 – 80 градусов
- г) 30 – 45 градусов

67. Лангет нарезают толщиной:

- а) 1,0 – 1,2 см
- б) 1,5 – 2,0 см
- в) 2,0 – 3,0 см

г) 4,0 – 5,0 см

68. Какой процесс происходит с белками мяса, птицы, рыбы при тепловой обработке?

- а) образование лиозоля
- б) образование геля
- в) растворение
- г) образование коагеля

69. Какой процесс происходит с белками при добавлении жидкости к рубленому мясу?

- а) гидратация
- б) гидролиз
- в) дополнительная гидратация
- г) деструкция

70. Какая ткань в мясе является преобладающей?

- а) соединительная
- б) мышечная
- в) жировая
- г) нервная

71. Из чего построена мышечная ткань?

- а) из эндомизия
- б) из перимизия
- в) из эпимизия
- г) мышечных волокон

72. Как называется соединительно – тканые промотки, объединяющие мышечные волокна в первичные пучки?

- а) эпимизий
- б) перимизий
- в) эндомизий
- г) коллагенные

73. Чем покрыты пучки высшего порядка?

- а) эндомизией
- б) перимизией
- в) эпимизией
- г) ретикулиновыми волокнами

74. Как называется грубая соединительно – тканная оболочка, покрывающая мышцу?

- а) сарколемма
- б) саркоплазма
- в) эпимизий
- г) перимизий

75. В каком ряду указаны белки, входящие в состав саркоплазмы?

- а) актин, миозин, глобулин Х, миоглобин
- б) миоглобин, миоальбумин, глобулин Х, миген
- в) миоальбумин, актомиозин, тропомиозин, миоген
- г) глобулин Х, актин, миоальбумин, миоген

76. В каком ряду указаны белки, входящие в состав миофибрилл?

- а) актин, миозин, актомиозин, тропонин
- б) миоглобин, глобулин Х, миоген, миозин
- в) актомиозин, тропонин, миоальбумин, актин
- г) миоген, миозин, глобулин Х, миоальбумин

77. В каком ряду указаны только разновидности соединительной ткани?

- а) рыхлая, нервная, плотная, костная, хрящевая
- б) жировая, кровеносные сосуды, плотная, хрящевая, нервная
- в) рыхлая, плотная, жировая, хрящевая, костная
- г) лимфотические узлы, плотная, костная, рыхлая, нервная

78. Какие белки преобладают в соединительной ткани?

- а) коллаген и эластин
- б) альбумины и глобулины
- в) коллаген и глобулины
- г) эластин и альбумины

79. В каком ряду указаны α – аминокислоты, входящие в состав коллагена?

- а) глицин, оксипролин, метионин
- б) аланин, пролин, Валин
- в) пролин, глицин, аланин
- г) метионин, триптофан, пролин

80. При какой температуре происходит резкое сокращение коллагеновых волокон?

- а) 55-65 °С
- б) 75-85 °С
- в) 85-95 °С
- г) 95-105 °С

81. Как расположены коллагеновые волокна в эндомизии?

- а) расположены хаотично и переплетаются
- б) в виде нерегулярно сплетенной густой сети
- в) уложены крест – накрест
- г) располагаются параллельно мышечным волокнам

82. Как расположены коллагеновые волокна в пучках мяса с простым строением перимизия?

- а) перпендикулярно мышечным волокнам
- б) переплетены в виде поперечносвязанных пучков
- в) параллельно мышечным волокнам
- г) в виде нерегулярно сплетенной густой сети

83. В каком температурном интервале происходят основные денатурационные изменения мышечных белков мяса?

- а) 40-50 °С
- б) 50-66 °С
- в) 57-75 °С
- г) 80-90 °С

84. В каком температурном интервале в основном заканчивается денатурация белков миофбрилл?

- а) 50-65 °С
- б) 30-40 °С

- в) 80-90 °С
- г) 65-70 °С

85. При нагревании до какой температуры денатурирует большая часть белков саркоплазмы?

- а) до 50 °С
- б) до 60 °С
- в) до 70 °С
- г) до 80 °С

86. Как расположены пучки коллагеновых волокон в кусках мяса со сложным строением перимизия?

- а) параллельно мышечным волокнам
- б) хаотично и переплетаются
- в) спиралеобразно
- г) зигзагообразно

87. В каком температурном интервале происходит денатурация миоглобина?

- а) 40-50 °С
- б) 70-80 °С
- в) 50-60 °С
- г) 80-90 °С

88. В каком направлении при варке изменяется длина кусков мяса с простым строением перимизия?

- а) в продольном
- б) в поперечном
- в) в продольном и поперечном
- г) длина не изменяется

89. Как при варке изменяется длина и форма кусков мяса со сложным строением перимизия?

- а) укорачивается не меня формы
- б) удлиняется не меня формы
- в) удлиняется и изгибается
- г) укорачивается и изгибается

90. Что происходит в случае когда температура нагрева превышает температуру денатурации мышечных белков?

- а) возрастание механической прочности мышечной ткани и уменьшение объема
- б) уменьшение механической прочности мышечной ткани и уменьшение объема
- в) возрастание механической прочности мышечной ткани без изменения объема
- г) уменьшение механической прочности мышечной ткани без изменения объема

91. Что происходит при длительном нагревании коллагена?

- а) разрыв боковых связей между цепями и водородных связей между цепями и молекулами воды
- б) разрыв пептидных, межцепевых связей между цепями и молекулами воды
- в) образование межцепевых связей и гидролиз пептидных связей
- г) образование связей между полипептидными цепями и молекулами воды, разрыв пептидных связей

92. Какова основная причина размягчения мяса при тепловой обработке?

- а) образование в коллагене поперечных связей
- б) набухание коллагеновых волокон
- в) переход коллагена в глютин
- г) разрушение фибриллярной структуры коллагеновых волокон

93. Укажите причину изменения окраски мяса при тепловой обработке?

- а) восстановление Fe^{3+} до Fe^{2+}
- б) окисление миоглобина в метмиоглобин
- в) превращение оксимиоглобина в миоглобин
- г) превращение метмиоглобина в миоглобин

94. Чем объясняется аномальная (розовая) окраска мяса, подвергнутого тепловой обработке?

- а) образованием гематина и гемохромогена
- б) образованием гематина и метмиоглобина
- в) образованием гемохромогена и метмиоглобина
- г) образованием гемохромогена и нитрозогемохромогена

Тема 6. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

1. К сельскохозяйственной птице относятся:

- а) рябчики, куропатки, тетерева, вальдшнепы
- б) гуси, утки, индейки, куры
- в) дупеля, глухари, сазаны, цапли

2. К пернатой дичи относятся:

- а) утки, гусята
- б) гуси, индюшата
- в) тетерева, глухари
- г) куры, утки

3. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур и цыплят-бройлеров подразделяют на:

- а) I, II сорт
- б) I, II категории
- в) I, II, III сорт
- г) I, II, III категории

4. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки гусей, уток, индеек подразделяют на:

- а) I, II сорт
- б) I, II, III сорт
- в) I, II, III категории
- г) I, II категории

5. По качеству пернатую дичь подразделяют на:

- а) I, II категории
- б) I, II сорт
- в) I, II, III категории
- г) I, II, III сорт

6. Тушки кроликов по упитанности подразделяют на:

- а) I, II сорт
- б) I, II, III сорт
- в) I, II категории
- г) I, II, III категории

7. Тушки кур и цыплят-бройлеров подразделяют на:

- а) потрошенные и потрошенные с комплектом потрохов и шеей
- б) потрошенные и полупотрошенные
- в) полупотрошенные с шеей

8. Температура в толще мышц остывшей птицы не превышает:

- а) 26 °C
- б) 25 °C
- в) 27 °C
- г) 28 °C

9. Температура в толще мышц охлажденной птицы составляет:

- а) 4 – 6 °C
- б) 6 – 8 °C
- в) 0 – 4 °C
- г) 10 – 12 °C

10. Температура в толще мышц мороженой птицы не превышает:

- а) 0 °C
- б) минус 4 °C
- в) минус 6 °C
- г) минус 8 °C

11. У полупотрошенной птицы удалены:

- а) кишечник, зоб, яйцевод
- б) печень с желчным пузырем, селезенка
- в) желудок, сердце, легкие
- г) внутренний жир, селезенка, почки

12. У потрошенной птицы удалены:

- а) кишечник, зоб, яйцевод
- б) все внутренние органы, голова, шея, ноги
- в) крылья, кишечник, внутренний жир

13. Пернатая дичь поступает в реализацию:

- а) немороженой, ошипанной, потрошенной
- б) мороженой, ошипанной, полупотрошенной
- в) мороженой, неошипанной, непотрошенной
- г) немороженой, неошипанной, потрошенной

14. Способ обработки полупотрошенной птицы обозначается маркировкой

- а) Е Е
- б) А Е
- в) Е
- г) А

15. Способ обработки потрошенной птицы обозначается маркировкой

- а) Е

- б) А
- в) А Е
- г) Е Е

16.Срок годности охлажденных тушек птицы при температуре 0 – 2 °С составляет не более:

- а) 5 суток
- б) 6 суток
- в) 7 суток
- г) 8 суток

17.Срок годности мороженных при температуре минус 18 °С кур, индеек неупакованных гусей, гусят, уток, утят упакованных составляет:

- а) 6 месяцев
- б) 10 месяцев
- в) 12 месяцев
- г) 18 месяцев

18.Срок годности мороженных при температуре минус 18 °С кур, индеек цыплят бройлеров, индюшат упакованных составляет:

- а) 6 месяцев
- б) 10 месяцев
- в) 12 месяцев
- г) 18 месяцев

19. Срок годности мороженных при температуре минус 18 °С цыплят бройлеров, индюшат неупакованных составляет:

- а) 6 месяцев
- б) 10 месяцев
- в) 18 месяцев
- г) 8 месяцев

20. Срок годности мороженных при температуре минус 18 °С гусей, уток неупакованных составляет:

- а) 7 месяцев
- б) 8 месяцев
- в) 10 месяцев
- г) 18 месяцев

21. В белом мясе миофибрилл по сравнению с красным мясом:

- а) больше
- б) меньше
- в) в белом и красном мясе равное количество миофибрилл

22. В мясе птицы первой категории по сравнению со второй категорией жира содержится:

- а) меньше
- б) больше
- в) в мясе птицы первой и второй категории содержится равное количество жира

23. В мясе птицы первой категории по сравнению со второй категорией белковых веществ содержится:

- а) больше
- б) меньше

в) в мясе птицы первой и второй категорий содержится равное количество белковых веществ

24. Между какими шейными позвонками отрубают голову при обработке птицы?

- а) третьим и четвертым
- б) вторым и третьим
- в) первым и вторым
- г) четвертым и пятым

25. При какой температуре осуществляют размораживание птицы и дичи?

- а) 0 – 6 °С
- б) 18 – 20 °С
- в) 8 – 15 °С
- г) 22 – 25 °С

26. Продолжительность размораживания птицы и дичи составляет:

- а) 2 – 4 часа
- б) 5 – 8 часов
- в) 24 – 30 часов
- г) 10 – 20 часов

27. Размораживание птицы считают законченным при достижении температуры в толще мышц:

- а) 1 °С
- б) 3 °С
- в) 5 °С
- г) 8 °С

28. Укажите схему расчленения тушек кур для приготовления порционных полуфабрикатов:

- а) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части
- б) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
- в) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части

29. Укажите схему расчленения тушек уток для приготовления порционных полуфабрикатов:

- а) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
- б) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
- в) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части

30. Укажите схему расчленения тушек уток для приготовления порционных полуфабрикатов:

- а) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
- б) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части
- в) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части

31. Наиболее ценными в пищевом отношении являются:

- а) спинно-лопаточная часть
- б) пояснично-крестцовая часть
- в) кожа, шея и крылья
- г) филе и окорочка

32. К какой группе полуфабрикатов приготовленных из мяса птицы, дичи и кролика относятся котлеты натуральные; котлеты панировочные; птица, дичь, кролик по-столичному; котлеты натуральные фаршированные:
- а) порционные
 - б) мелкокусковые
 - в) рубленые
33. Полуфабрикаты для рагу из птицы, дичи, кролика относятся к группе полуфабрикатов:
- а) порционных
 - б) мелкокусковых
 - в) рубленых
34. Полуфабрикаты: котлеты, биточки, зразы, фрикадельки, кнели, суфле относятся к группе полуфабрикатов:
- а) порционных
 - б) мелкокусковых
 - в) рубленых
35. Из каких субпродуктов комплектуется набор для студня?
- а) головы, ноги, желудки, сердце, шеи и (или) крылья
 - б) желудки, сердце, шеи и (или) крылья
 - в) голова, ноги
36. Из каких субпродуктов комплектуется набор для рагу?
- а) голова, ноги
 - б) желудки, сердце, шеи и (или) крылья
 - в) голова, ноги, желудки, сердце, шеи и (или) крылья
37. Из каких субпродуктов комплектуется суповой набор?
- а) желудки, сердце, шеи и (или) крылья
 - б) голова, ноги, желудки, сердце, шеи и (или) крылья
 - в) голова, ноги
38. Сырьем для приготовления рубленых полуфабрикатов из кур, цыплят-бройлеров, индеек служат:
- а) желудки
 - б) печень
 - в) сердце
 - г) мякоть с кожей или без них
39. Какие котлеты вырабатывают централизованно?
- а) особые
 - б) по-киевски
 - в) пожарские
 - г) фаршированные соусом молочным с грибами
40. Для производства котлет особых используют:
- а) филе с кожей тушек кур и цыплят-бройлеров
 - б) мякоть окорочков с кожей тушек кур и индеек
 - в) филе без кожи тушек кур и цыплят-бройлеров
 - г) филе без кожи тушек индеек

41. Котлеты особые имеют форму:
- а) овально-приплюснутую с одним заостренным концом
 - б) в виде кирпичика с овальными краями
 - в) округло-приплюснутую
 - г) овально-приплюснутую
42. Температура котлет особых составляет:
- а) 0 – 2 °С
 - б) минус 2 – минус 4 °С
 - в) 8 – 10 °С
 - г) 2 – 6 °С
43. Срок хранения котлет особых с момента окончания технологического процесса составляет не более:
- а) 18 часов
 - б) 8 часов
 - в) 10 часов
 - г) 20 часов
44. Какие полуфабрикаты из мяса кур вырабатываются предприятиями птицеперерабатывающей промышленности?
- а) тушка, подготовленная к кулинарной обработке, грудка, окорочок, бедро, котлеты пожарские
 - б) филе, филе с косточкой, грудка, окорочок, бедро, рагу, шашлык, чахохбили
 - в) шницели рубленые, птица по-столичному, котлеты натуральные фаршированные
45. Какие полуфабрикаты из мяса гусей вырабатываются предприятиями птицеперерабатывающей промышленности?
- а) филе, филе с косточкой, грудка, окорочок, бедро, рагу, шашлык, чахохбили
 - б) шницели рубленые, кнели, суфле, фрикадельки, котлеты натуральные фаршированные
 - в) тушка, подготовленная к кулинарной обработке, грудка, филе с кожей, филе без кожи, окорочок, бедро, шницели рубленые, котлеты
46. Для приготовления каких изделий используют мякоть окорочков и спиной части тушки кролика?
- а) шашлыков, натуральных и фаршированных котлет
 - б) рагу, плова
 - в) котлет по-киевски, суфле
46. Для приготовления каких изделий используют мякоть передней части тушки кролика?
- а) котлет по-киевски, суфле
 - б) рагу, плова
 - в) шашлыков, натуральных и фаршированных котлет
47. При приготовлении рубленых полуфабрикатов у тушек кролика используют:
- а) мякоть передней части
 - б) мякоть задней части
 - в) мякоть передней и задней части
48. Как влияет конечная температура в центре изделия на потери массы тушек птицы, дичи и кролика?
- а) чем выше конечная температура в центре изделия, тем больше потери
 - б) чем ниже конечная температура в центре изделия, тем больше потери

в) конечная температура в центре изделия не влияет на потери мяса продукта

49.Продолжительность варки уток составляет:

- а) 30 – 50 минут
- б) 60 – 70 минут
- в) 80 – 100 минут
- г) 110 – 130 минут

50.Продолжительность варки индеек составляет:

- а) 100 – 120 минут
- б) 130 – 150 минут
- в) 60 – 90 минут
- г) 160 – 190 минут

51.. Продолжительность варки кролика составляет:

- а) 50 – 70 минут
- б) 80 – 100 минут
- в) 120 – 140 минут
- г) 30 – 40 минут

52..Продолжительность жарки кур составляет:

- а) 40 – 60 минут
- б) 70 – 90 минут
- в) 100 – 120 минут
- г) 20 – 30 минут

53..Продолжительность жарки цыплят составляет:

- а) 40 – 60 минут
- б) 20 – 30 минут
- в) 70 – 90 минут
- г) 100 – 120 минут

54.Каково соотношение продукта и воды при варке птицы, дичи, кролика?

- а) 1:1,2 – 1,5
- б) 1:2,0 – 2,5
- в) 1:2,7 – 3,0
- г) 1:1,7 – 1,9

55.Продолжительность варки цыплят составляет:

- а) 40 – 50 минут
- б) 60 – 80 минут
- в) 20 – 30 минут
- г) 100 – 120 минут

56.Продолжительность варки кур составляет:

- а) 60 – 80 минут
- б) 100 – 120 минут
- в) 130 – 150 минут
- г) 50 – 60 минут

57.Продолжительность варки гусей составляет:

- а) 60 – 120 минут
- б) 130 – 150 минут

- в) 160 – 190 минут
- г) 30 – 50 минут

58. Продолжительность жарки гусей и индеек составляет:

- а) 20 – 30 минут
- б) 40 – 50 минут
- в) 60 – 90 минут
- г) 100 – 130 минут

59. Продолжительность жарки уток составляет:

- а) 30 – 35 минут
- б) 55 – 60 минут
- в) 65 – 70 минут
- г) 45 – 50 минут

60. Продолжительность жарки дичи составляет:

- а) 20 – 45 минут
- б) 50 – 56 минут
- в) 70 – 80 минут
- г) 90 – 100 минут

61. Котлеты рубленые из птицы, дичи и кролика доводят до готовности:

- а) на плите
- б) в жарочном шкафу
- в) в микроволновой печи

Тема 7. Технология кулинарной продукции из гидробионтов

1. Охлажденная рыба имеет температуру в толще тушки:

- а) от минус 1 до 5 °С
- б) от минус 3 до минус 1 °С
- в) от минус 6 до минус 8 °С
- г) от минус 1 до 0 °С

2. Мороженная рыба имеет температуру в толще тушки не выше:

- а) минус 2 минус 3 °С
- б) минус 4 минус 1 °С
- в) минус 6 минус 8 °С
- г) минус 10 минус 12 °С

3. Масса мелкой по размеру рыбы составляет:

- а) до 200 г
- б) до 270 г
- в) до 300 г
- г) до 350 г

4. Масса средней по размеру рыбы составляет:

- а) 0,5 – 0,6 кг
- б) 0,7 – 0,8 кг
- в) 0,9 – 1,0 кг
- г) 1,0 – 1,5 кг

5. Масса крупной по размеру рыбы составляет:

- а) свыше 2 кг

- б) свыше 1,5 кг
- в) свыше 3,5 кг
- г) свыше 5,0 кг

6. Рыбу с костным скелетом размораживают в воде:

- а) при температуре не выше 12 °С и соотношение массы рыбы и жидкости 1:2
- б) при температуре не выше 30 °С и соотношение массы рыбы и жидкости 1:2
- в) при температуре не выше 20 °С и соотношение массы рыбы и жидкости 1:4
- г) при температуре не выше 30 °С и соотношение массы рыбы и жидкости 1:4

7. Продолжительность размораживания рыбы в воде составляет:

- а) 6 – 8 часов
- б) 3 – 5 часов
- в) 2 – 4 часа
- г) 1 – 2 часа

8. Размораживание мороженой рыбы считается законченным, когда температура в толще мышц составляет:

- а) минус 3 °С
- б) минус 2 °С
- в) минус 1 °С
- г) 0 °С

9. В поступающей на предприятия общественного питания соленой рыбы, содержание соли составляет:

- а) от 3 до 5%
- б) от 1 до 2%
- в) от 4 до 6%
- г) от 6 до 17%

10. В рыбе, предназначенной для жарки, содержание соли должно быть не более:

- а) 3 %
- б) 2 %
- в) 1 %
- г) 5 %

11. В рыбе, предназначенной для варки, содержание соли должно быть не более:

- а) 2 %
- б) 5 %
- в) 7 %
- г) 9 %

12. Укажите правильную технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом:

- а) размораживание, удаление головы, плавников и плечевой кости, очистка от чешуи и слизи, потрошение, промывание, разделка, приготовление полуфабрикатов
- б) размораживание, очистка от чешуи и слизи, удаление головы, плавников и плечевой кости, промывание, потрошение, разделка, приготовление полуфабрикатов
- в) размораживание, очистка от чешуи и слизи, удаление головы, плавников и плечевой кости, потрошение, промывание, разделка, приготовление полуфабрикатов
- г) размораживание, очистка от чешуи и слизи, удаление головы, плавников и плечевой кости, потрошение, разделка, промывание, приготовление полуфабрикатов

13. Спинные, брюшные, грудные, анальные плавники срезают:

- а) на расстоянии 1 – 2 см ниже уровня кожного покрова
- б) на расстоянии 2 – 3 см ниже уровня кожного покрова
- в) на уровне кожного покрова
- г) на расстоянии 1 см выше уровня кожного покрова

14. Хвостовой плавник срезают:

- а) на уровне кожного покрова
- б) на расстоянии 1 – 2 см от основания средних лучей плавника
- в) на расстоянии 2 – 3 см от основания средних лучей плавника
- г) на расстоянии 3 – 4 см от основания средних лучей плавника

15. Как называются порционные куски, нарезанные из непластованной рыбы?

- а) филе с кожей без реберных костей
- б) филе с кожей и реберными костями
- в) филе без кожи и костей
- г) кругляши

16. В группу рыб семейства осетровых входят:

- а) семга, горбуша, кета, лосось
- б) форель, карп, сазан, сом
- в) осетр, севрюга, белуга, стерлядь
- г) ставрида, тунец, зубатка, сельдь

17. Укажите правильную технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом

- а) размораживание, удаление головы и плавников, пластование на звенья, приготовление полуфабрикатов
- б) размораживание, удаление головы, пластование на звенья, удаление плавников, приготовление полуфабрикатов
- в) размораживание, пластование, удаление головы и плавников, приготовление полуфабрикатов

18. Для жарки и припускания целиком или нарезки порционных кусков с кожей или без кожи:

- а) у звеньев срезают хрящи и брюшную пленку, зачищают от жучков, пластинок и ошпаривают
- б) у звеньев срезают хрящи, ошпаривают, удаляют брюшную пленку, зачищают от жучков и пластинок
- в) у звеньев срезают хрящи, брюшную пленку, ошпаривают, зачищают от жучков и пластинок
- г) у звеньев удаляют брюшную пленку, зачищают от жучков, пластинок, ошпаривают и удаляют хрящи

19. Для варки используют (укажите наиболее полный и верный ответ):

- а) порционные и мелкие куски (рыб осетровых пород, филе без кожи и костей, рыб чистиковых пород)
- б) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, порционные куски из тушки (кругляши), филе с кожей и костями, филе с кожей без костей
- в) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, филе с кожей без костей, филе без кожи без костей

20. Для варки порционные куски рыбы нарезают:

- а) поперек волокон, держа нож под прямым углом
- б) под острым углом широкими тонкими пластами
- в) из филе – под острым углом, из не пластованной рыбы – под прямым

21. Для припускания используют (укажите наиболее полный и верный ответ):

- а) порционные и мелкие куски (рыб осетровых пород, филе без кожи и костей, рыб частиковых пород)
- б) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, порционные куски из тушки (кругляши), филе с кожей и костями, филе с кожей без костей
- в) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей

22. Для припускания порционные куски рыбы нарезают:

- а) поперек волокон, держа нож под прямым углом
- б) под острым углом широкими тонкими пластами
- в) из филе – под острым углом, из не пластованной рыбы – под прямым

23. Для жарки основным способом используют (укажите наиболее полный и верный ответ):

- а) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, кругляши, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей
- б) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей
- в) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, кругляши, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей

24. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают:

- а) поперек волокон, держа нож под прямым углом
- б) из филе – под острым углом, из не пластованной рыбы – под прямым
- в) под острым углом широкими тонкими пластами

25. Для жарки во фритюре используют:

- а) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, кругляши, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей
- б) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей
- в) рыбу в целом виде, звенья рыб осетровых пород, кругляши, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей
- г) мелкую рыбу (кильку, хамсу, тюльку и др.) в целом виде с головой или без головы, филе без кожи и костей

26. Для жарки во фритюре порционные куски рыбы нарезают:

- а) под острым углом широкими тонкими пластами
- б) поперек волокон, держа нож под прямым углом
- в) вдоль волокон, держа нож под острым углом

27. Для жарки на решетке используют:

- а) рыбу в целом виде, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей
- б) порционные куски из филе без кожи и костей и рыб осетровых пород без кожи и хрящей
- в) порционные куски из филе с кожей и костями и рыб осетровых пород с кожей и хрящами
- г) порционные куски из филе с кожей без костей и рыб осетровых пород с кожей без

хрящей

28. Для запекания используют:

- а) порционные куски из филе без кожи и костей и рыб осетровых пород без кожи и хрящей
- б) рыбу в целом виде, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей
- в) порционные куски из филе с кожей без костей и рыб осетровых пород с кожей без хрящей
- г) порционные куски из филе с кожей и костями и рыб осетровых пород с кожей и хрящами

29. Какие из перечисленных беспозвоночных относятся к ракообразным?

- а) устрицы, мидии, морской гребешок
- б) кальмары, осьминоги, каракатицы
- в) трепанги, голотурии, кукумари
- г) криль, креветки, омары, лангусты, раки

30. Какие из перечисленных беспозвоночных относятся к двустворчатым моллюскам?

- а) кальмары, осьминоги, каракатицы
- б) трепанги, голотурии, кукумари
- в) устрицы, мидии, морской гребешок
- г) криль, креветки, омары, лангусты, раки

31. Какие из перечисленных беспозвоночных относятся к головоногим моллюскам?

- а) устрицы, мидии, морской гребешок
- б) трепанги, голотурии, кукумари
- в) криль, креветки, омары, лангусты, раки
- г) кальмары, осьминоги, каракатицы

32. Какие из перечисленных моллюсков относятся к брюхоногим?

- а) трубачи
- б) каракатицы
- в) осьминоги
- г) мидии

33. Какие из перечисленных гидробионтов относятся к морским растениям?

- а) иглокожие и ластоногие
- б) водоросли и морские травы
- в) головоногие и брюхоногие моллюски
- г) ракообразные и двустворчатые моллюски

Тема 8. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога

1. К диетическим относятся яйца, срок хранения которых не превышает:

- а) 5 суток
- б) 7 суток
- в) 9 суток
- г) 10 суток

2. К столовым относятся яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности от 85 до 88 % составляет:

- а) от 8 до 25 суток
- б) от 8 до 15 суток
- в) от 8 до 20 суток

г) от 8 до 22 суток

3.Срок хранения столовых яиц в промышленных холодильниках при температуре от минус 2 до 0 °С при относительной влажности 85–88 % составляет не более:

- а) 30 суток
- б) 40 суток
- в) 90 суток
- г) 70 суток

4.К какой категории относятся яйца массой 75 г и выше?

- а) отборной (о)
- б) первой (1)
- в) второй (2)
- г) высшей (В)

5. К какой категории относятся яйца массой от 35 до 44,9 г ?

- а) третьей (3)
- б) второй (2)
- в) первой (1)
- г) отборной (о)

6. К какой категории относятся яйца массой от 55 до 64,9 г ?

- а) второй (2)
- б) первой (1)
- в) третьей (3)
- г) отборной (о)

7. К какой категории относятся яйца массой от 45 до 54,9 г ?

- а) первой (1)
- б) отборной (о)
- в) второй (2)
- г) третьей (3)

8. К какой категории относятся яйца массой от 65 до 74,9 г ?

- а) высшей (в)
- б) первой (1)
- в) второй (2)
- г) отборной (о)

9.Основную массу белковых веществ яичного белка составляет:

- а) овоальбумин
- б) кональбумин
- в) овомукоид
- г) овоглобулин

10.Какой из перечисленных белковых веществ является ингибитором трипсина?

- а) овоальбумин
- б) кональбумин
- в) овомукоид
- г) овоглобулин

11.Основные белковые вещества желтка состоят из:

- а) гликопротеинов

- б) сфингопротеинов
- в) хромопротеинов
- г) липопротеинов

12. Какой из фосфопротеинов преобладает в желтке яйца?

- а) виттелин
- б) ливетин
- в) фосвитин

13. Какая из ненасыщенных жирных кислот преобладает в составе жиров яиц?

- а) арахидоновая
- б) линолевая
- в) олеиновая
- г) линоленовая

14. Укажите правильную последовательность санитарной обработки яиц:

- а) промывание теплым 1–2 % -ым раствором кальцинированной соды, затем 0,5 %-ым раствором хлорамина, ополаскивание холодной проточной водой
- б) ополаскивание холодной проточной водой, промывание теплым 1–2 % -ым раствором кальцинированной соды, затем 0,5 %-ым раствором хлорамина
- в) промывание теплым 1–2 % -ым раствором кальцинированной соды, ополаскивание проточной водой, промывание 0,5 %-ым раствором хлорамина

15. В сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий предусмотрено использование столовых куриных яиц II категории средней массой:

- а) 45 г, с отходом на скорлупу, стек и потери 12 %
- б) 48 г, с отходом на скорлупу, стек и потери 13,5 %
- в) 46 г, с отходом на скорлупу, стек и потери 12,5 %
- г) 54 г, с отходом на скорлупу, стек и потери 11 %

16. В рецептурах Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий предусмотрена масса (нетто) сырых и вареных яиц (без скорлупы):

- а) 39 г
- б) 40 г
- в) 41 г
- г) 42 г

17. Каково соотношение белка и желтка в яйце?

- а) 65:35
- б) 35:65
- в) 61:39
- г) 39:61

18. Каков коэффициент замены свежих яиц (без скорлупы) меланжем?

- а) 2:1
- б) 1:0,5
- в) 1:2
- г) 1:1

19. Каков коэффициент замены свежих яиц (без скорлупы) яичным порошком?

- а) 1:0,28
- б) 0,28:1
- в) 1:0,35

г) 0,35:1

20.Какова продолжительность варки яиц вкрутую?

- а) 3,0 – 3,5 мин
- б) 4,5 – 5,5 мин
- в) 8 – 10 мин
- г) 12 – 15 мин

21.Какова продолжительность варки яиц в «мешочек»?

- а) 4,5 – 5,5 мин
- б) 3,5 – 4,0 мин
- в) 5,0 – 6,0 мин
- г) 3,5 – 4,0 мин

22. Какова продолжительность варки яиц всмятку?

- а) 4,5 – 5,5 мин
- б) 5,0 – 6,0 мин
- в) 1,0 – 2,0 мин
- г) 3,0 – 3,5 мин

23.Какие яйца используют для варки французского пашота?

- а) диетические
- б) столовые
- в) диетические и столовые

24.В какой посуде подают яйца, сваренные в «всмятку» или «мешочек»?

- а) в кронштелях
- б) в кокотницах
- в) в кокильницах
- г) в пашотницах

25.Какой творог не рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд?

- а) полужирный
- б) жирный
- в) нежирный

26.Какой творог рекомендуется подавать в натуральном виде, не протирая?

- а) полужирный
- б) нежирный
- в) жирный

27.Основным белком творога является:

- а) казеин
- б) лактоальбумины
- в) лактоглобулины

28.Как влияет тепловая кулинарная обработка на усвояемость казеина организмом?

- а) после тепловой обработки творога увеличивается атакуемость казеина пищеварительными ферментами и повышается его усвояемость
- б) после тепловой обработки творога снижается атакуемость казеина пищеварительными ферментами и ухудшается его усвояемость
- в) после тепловой обработки творога снижается атакуемость казеина пищеварительными ферментами и повышается его усвояемость

Тема 9. Технология холодных и горячих закусок

1. Для приготовления каких бутербродов рекомендуется использовать ржаной хлеб?
 - а) с жирными продуктами (шпик, корейка и др.) и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом (сельдь, килька)
 - б) с отварным мясом, рыбой или птицей
 - в) с сыром, яйцами, овощами, грибами
2. Сколько наименований гастрономических продуктов используют при приготовлении бутербродов ассорти?
 - а) 1 -2
 - б) 2-3
 - в) 3-5
 - г) 6-8
3. Какие бутерброды относятся к закусочным?
 - а) обычные бутерброды
 - б) канапе, корзиночки, валованы
 - в) крутоны
 - г) гамбургеры, чизбургеры, фишбургеры
4. Какие бутерброды относятся к закрытым?
 - а) канапе, корзиночки, валованы
 - б) обычные бутерброды
 - в) крутоны
 - г) гамбургеры, чизбургеры, фишбургеры
5. Как называются закрытые бутерброды, в которых основной начинкой является жареное изделие из натурального рубленого мяса?
 - а) фишбургер
 - б) чизбургеры
 - в) гамбургеры
6. Как называются закрытые бутерброды, в которых основной начинкой является ломтик сыра?
 - а) чизбургеры
 - б) гамбургеры
 - в) фишбургер
7. Как называются закрытые бутерброды, в которых основной начинкой является рыба?
 - а) гамбургеры
 - б) фишбургер
 - в) чизбургеры
8. К каким бутербродам относятся тортинки?
 - а) к закусочным
 - б) к горячим
 - в) к комбинированным
 - г) к открытым
9. Разновидностью горячих бутербродов являются:
 - а) простые бутерброды

- б) комбинированные бутерброды
- в) закусочные бутерброды
- г) сэндвичи-гамбургеры

10. Продолжительность хранения салатов в не заправленном виде при температуре 2–6 °С составляет не более:

- а) 6 часов
- б) 4 часов
- в) 2 часов
- г) 8 часов

11. Для приготовления салата столичного используют:

- а) говядину, телятину, свинину
- б) филе без кожи и костей, звенья рыб осетровых пород без кожи и хрящей
- в) мякоть птицы (курицы, индейки) или дичи (фазана, рябчика, куропаток, тетерева)

12. Горячие закуски отличаются от горячих блюд:

- а) меньшей массой, более острым вкусом, оригинальным оформлением и тем, что подаются без гарнира
- б) большей массой, менее острым вкусом и оригинальным оформлением
- в) меньшей массой, менее острым вкусом, оригинальным оформлением

13. Холодные блюда отличаются от холодных закусок тем:

- а) что они имеют меньший выход и их подают без гарнира
- б) что они имеют больший выход и их подают с очень маленьким количеством гарнира
- в) что они имеют больший выход и их подают с гарниром

14. Горячие закуски подают:

- а) в тимбалях
- б) в вазах, салатниках
- в) в многопорционных фарфоровых блюдах
- г) в порционных сковородах, кронштелях, кокотницах

15. Температура подачи холодных закусок должна быть:

- а) 10 – 12 °С
- б) минус 2 – 0 °С
- в) 17 – 19 °С
- г) 5 – 7 °С

16. Температура подачи горячих закусок должна быть:

- а) 40 – 50 °С
- б) 55 – 60 °С
- в) 80 – 85 °С
- г) 65 – 70 °С

Тема 10. Технология сладких блюд

1. Какие из перечисленных блюд не относятся к холодным сладким блюдам?

- а) суфле, пудинги
- б) компоты и кисели
- в) муссы, самбуки
- г) желе, кремы

2. Какие из перечисленных блюд не относятся к горячим сладким блюдам?
- а) суфле
 - б) пудинги
 - в) сладкие каши
 - г) самбуки
3. Для приготовления сладких блюд используют сметану:
- а) 30 %-ой жирности
 - б) 36 %-ой жирности
 - в) 20 %-ой жирности
 - г) 25 %-ой жирности
4. Для приготовления сладких блюд используют сливки с содержанием жира не менее:
- а) 30 %
 - б) 40 %
 - в) 35 %
 - г) 45 %
5. Для получения устойчивой прочной пены сливки и сметану взбивают:
- а) при температуре 4 – 7 °С до увеличения объема в 2,0 – 2,5 раза
 - б) при температуре 0 – 2 °С до увеличения объема в 3,0 – 3,5 раза
 - в) при температуре 10 – 12 °С до увеличения объема в 1,5 – 2,0 раза
 - г) при температуре 2 – 4 °С до увеличения объема в 4,0 – 4,5 раза
6. Как зависит прочность пены от размеров жировых шариков?
- а) чем меньше жировые шарики, тем прочнее пена
 - б) чем крупнее жировые шарики (до определенных размеров), тем прочнее пена
 - в) чем крупнее жировые шарики (до определенных размеров), тем меньше прочность пены
 - г) прочность пены не зависит от размера жировых шариков
7. Хорошо взбитые яичные белки увеличиваются в объеме по сравнению с исходным:
- а) в 10 – 12 раз
 - б) в 2 – 3 раза
 - в) в 5 – 8 раз
 - г) в 3 – 4 раза
8. Для получения гомогенного клейстера, крахмал:
- а) разводят горячей жидкостью (на 1 часть крахмала 5 частей жидкости)
 - б) разводят теплой жидкостью (на 1 часть крахмала 3 части жидкости)
 - в) разводят охлажденной жидкостью (на 1 часть крахмала 8 частей жидкости)
 - г) разводят охлажденной жидкостью (на 1 часть крахмала 5 частей жидкости)
9. Для предотвращения образования комочков крахмальную суспензию вводят:
- а) в горячий отвар
 - б) в холодный отвар
 - в) в теплый отвар
10. Для приготовления каких киселей используют картофельный крахмал?
- а) молочных средней консистенции
 - б) молочных жидкой консистенции
 - в) фруктово-ягодных густой, средней и жидкой консистенций
 - г) молочных густой консистенции

11. Для приготовления каких киселей не используют кукурузный крахмал?

- а) молочных густой консистенции
- б) молочных средней консистенции
- в) молочных жидкой консистенции
- г) фруктово-ягодных

12. Для получения киселей густой консистенции концентрация крахмала должна быть:

- а) 7,5 – 8 %
- б) 4,5 – 5,0 %
- в) 3,0 – 4,0 %
- г) 8,5 – 9,5 %

13. Для получения киселей средней консистенции концентрация крахмала должна быть:

- а) 7,5 – 8 %
- б) 4,5 – 5,0 %
- в) 3,0 – 4,0 %
- г) 6,5 – 6,8 %

14. Для получения киселей средней консистенции концентрация крахмала должна быть:

- а) 4,5 – 5,0 %
- б) 2,0 – 2,5 %
- в) 3,0 – 4,0 %
- г) 5,5 – 6,0 %

15. При какой концентрации желатина в системе образуются прочные студни?

- а) 0,5 – 0,8 %
- б) 1,0 – 1,5 %
- в) 2,0 – 2,5 %
- г) 2,7 – 3,0 %

16. Агар получают:

- а) из морской водоросли анфельции, произрастающей в Белом море и Тихом океане
- б) из водорослей филлофлоры, произрастающих в Черном море
- в) из водорослей фуцеллярии, произрастающих в водах Северных морей

17. Агароид получают из:

- а) из морской водоросли анфельции, произрастающей в Белом море и Тихом океане
- б) из водорослей филлофлоры, произрастающих в Черном море
- в) из водорослей фуцеллярии, произрастающих в водах Северных морей

18. Фуцелларан представляет собой:

- а) из морской водоросли анфельции, произрастающей в Белом море и Тихом океане
- б) из водорослей филлофлоры, произрастающих в Черном море
- в) экстракт морских водорослей фуцеллярии, произрастающих в водах Северных морей

19. Для приготовления каких блюд используют агар?

- а) желе
- б) муссов
- в) самбуков

г) пудингов

20. Почему нельзя использовать агар при приготовлении муссов и самбуков?

- а) в процессе взбивания он очень медленно застывает
- б) в процессе взбивания он очень быстро застывает
- в) образует непрочный студень

21. Студнеобразующая способность агароида выше, по сравнению с желатином

- а) в 5 раз
- б) в 3,5 раза
- в) в 2 раза
- г) в 2,7 раза

22. При какой концентрации фуцелларана в системе образуются прочные студни:

- а) 0,2 – 0,3 %
- б) 2 – 3 %
- в) 1,5 – 1,8 %
- г) 0,5 – 1,0 %

23. Альгинат натрия получают:

- а) из бурых водорослей
- б) из анфельции
- в) из фуцеллярии

24. Студнеобразующая способность альгината натрия выше, по сравнению с желатином:

- а) в 10 раз
- б) в 2 раза
- в) в 8 раз
- г) в 4 раза

25. Преимущество использования альгината натрия при производстве сладких блюд заключается в том, что:

- а) изделия приобретают лучшие потребительские свойства
- б) образуется коллоидный раствор, который при низких температурах дает прочный студень со стекловидным изломом
- в) изделия не охлаждают в холодильнике, так как студнеобразование протекает при любой температуре

26. Пектин способен образовывать студни только в присутствии:

- а) сахара и кислот
- б) солей
- в) щелочей

27. Чем выше степень метоксилирования пектина тем:

- а) хуже его желирующие свойства
- б) лучше его желирующие свойства
- в) степень метоксилирования пектина не влияет на его желирующие свойства

28. Желе готовят:

- а) на желатине с добавлением яичных белков
- б) на желатине с добавлением яичных желтков
- в) на желатине

29. Муссы готовят:

- а) на желатине или с манной крупой
- б) на желатине или с гречневой крупой
- в) на желатине или с рисовой крупой
- г) на желатине или с кукурузной крупой

30. Самбуки готовят:

- а) на желатине или с манной крупой
- б) на желатине с добавлением яичных белков
- в) на желатине
- г) на желатине с добавлением яичных желтков

31. Основной суфле и пудингов является:

- а) сахар
- б) молоко
- в) желтки яиц
- г) белки яиц

Тема 11. Технология напитков

1. Температура подачи горячих напитков составляет не ниже:

- а) 75 °C
- б) 80 °C
- в) 85 °C
- г) 90 °C

2. Температура подачи холодных напитков составляет не выше:

- а) 2 °C
- б) 5 °C
- в) 10 °C
- г) 14 °C

3. Какие из перечисленных напитков не относятся к горячим?

- а) сбитень
- б) пунш
- в) крюшон
- г) грог

4. Какие из перечисленных напитков не относятся к холодным?

- а) напиток яблочный
- б) крюшон
- в) пунш
- г) грог

5. По происхождению и объемом мирового производства чай делится на:

- а) китайский, индонезийский, австралийский, грузинский
- б) индийский, английский, иранский, тибетский
- в) цейлонский, таиландский, узбекский, российский
- г) китайский, индийский, цейлонский, японский

6. В какой из перечисленных стран производится белый и желтый чай?

- а) в Китае
- б) в Японии
- в) в Индии
- г) в Англии

7. Основную массу чайного производства в Индии занимает:

- а) зеленый чай
- б) черный чай
- в) белый чай
- г) желтый чай

8. В Японии производят только чай:

- а) зеленый
- б) черный
- в) белый
- г) желтый

9. Типсовый чай получают из:

- а) самых молодых листьев чая
- б) цельных скрученных листьев чая
- в) нераспустившихся чайных почек
- г) распустившихся чайных почек

10. Чай из нераспустившихся чайных почек обозначают международной маркировкой:

- а) O (Orange)
- б) P (Poker)
- в) OP (Orange Poker)
- г) T (Tippry)

11. Самым дорогим и редким чаем является:

- а) типсовый
- б) изготовленный из ломаных листьев
- в) изготовленный из цельных листьев
- г) приготовленный из мелко резаных листьев

12. Какие из перечисленных видов чая не относятся к низкосортным?

- а) гранулированный
- б) в пакетиках и растворимый
- в) кирпичный и плиточный
- г) из ломаных и резаных листьев

13. Чай в пакетиках состоит в основном:

- а) из старых листьев
- б) из чайной крошки и пыли
- в) из ломаных и резаных листьев
- г) из цельных листьев

14. Плиточный чай черный готовится:

- а) из старых листьев, подрезного материала и веток
- б) из чайной крошки и пыли
- в) из чайной крошки и пыли прессованием с предварительной обжаркой и пропариванием
- г) путем получения порошка из дегидратированного заваренного чая

15. Для приготовления туарегского чая (Tuareg tea) используют:

- а) черный чай, чабрец, сахар
- б) желтый чай, ромашку, сахар

- в) белый чай, васильки, сахар
- г) зеленый чай, мяту, сахар

16. Какой из перечисленных видов кофе является менее распространенным?

- а) Аравийский (Арабика)
- б) Робуста
- в) Либерика

17. Процесс обжарки зерен кофе происходит при температуре:

- а) 180 – 240 °C
- б) 130 – 150 °C
- в) 160 – 170 °C
- г) 250 – 280 °C

18. Во время обжарки объем зерен кофе увеличивается:

- а) на 10 – 20 %
- б) на 30 – 50 %
- в) на 50 – 60 %
- г) на 70 – 80 %

19. Какое название носит слабая степень обжарки кофейных зерен?

- а) «итальянская»
- б) «венская»
- в) «французская»
- г) «скандинавская»

20. Какое название носит слабая степень обжарки кофейных зерен?

- а) «итальянская»
- б) «венская»
- в) «французская»
- г) «скандинавская»

21. Какое название носит сильная степень обжарки кофейных зерен?

- а) «французская»
- б) «скандинавская»
- в) «венская»
- г) «итальянская»

22. Какое название носит полная обжарка кофе?

- а) «французская»
- б) «венская»
- в) «итальянская»
- г) «скандинавская»

23. Согласно международным стандартам степень помола зерен кофе должна соответствовать:

- а) от 0,12 до 0,8 мм
- б) от 0,8 до 1,6 мм
- в) от 1,6 до 2,5 мм
- г) от 0,08 до 0,3 мм

24. При приготовлении кофе в кофейниках, френч-прессах, (грубый помол) дисперсность частиц кофе должна быть:

- а) от 0,3 до 0,4 мм
- б) от 0,2 до 0,3 мм
- в) от 0,12 до 0,2 мм
- г) от 0,4 до 0,8 мм

25. При приготовлении кофе в кофеварках гейзерного (перколяционного) типа, вакуумных кофеварках (средний помол) дисперсность частиц кофе должна быть:

- а) от 0,2 до 0,3 мм
- б) от 0,3 до 0,4 мм
- в) от 0,12 до 0,2 мм
- г) от 0,4 до 0,8 мм

26. При приготовлении кофе в кофеварках фильтрационного типа (мелкий помол) дисперсность частиц кофе должна быть:

- а) от 0,2 до 0,3 мм
- б) от 0,3 до 0,4 мм
- в) от 0,12 до 0,2 мм
- г) до 0,12 мм

27. При приготовлении кофе в компрессионных кофеварках, кофе машинных эспрессо (мелкий помол) дисперсность частиц кофе должна быть:

- а) от 0,2 до 0,3 мм
- б) до 0,12 мм
- в) от 0,12 до 0,2 мм
- г) от 0,3 до 0,4 мм

28. При приготовлении кофе в кофейниках-турках-джезва (порошкообразный помол) дисперсность частиц кофе должна быть:

- а) от 0,2 до 0,3 мм
- б) от 0,3 до 0,4 мм
- в) от 0,12 до 0,2 мм
- г) до 0,12 мм

29. Показателем правильного приготовления эспрессо является наличие на поверхности кофе:

- а) светло-коричневой плотной пенки
- б) золотисто-коричневой плотной пенки
- в) кремовой плотной пенки
- г) пенки, снятой с топленого молока

30. Эспрессо является основой для приготовления:

- а) какао и шоколада
- б) кофе по-неаполитански, по-турецки, по-арабски, по-восточному
- в) капучино, ристретто, доппио, латте, лунго, мока

31. К кофе по-турецки подают:

- а) горячее молоко
- б) сливки
- в) горячую воду
- г) холодную воду

32. Капучино – это:

- а) крепкий эспрессо с добавлением взбитого молока

- б) обычный эспрессо с добавлением взбитого молока
- в) обычный эспрессо с добавлением сливок
- г) эспрессо, украшенный взбитыми сливками

33. По температуре подачи кофе-гляссе относится:

- а) к горячим напиткам
- б) к холодным напиткам
- в) к теплым напиткам

34. При приготовлении кофе-гляссе используют:

- а) молоко
- б) сливки
- в) виски
- г) мороженое

35. При приготовлении кофе по-ирландски используют:

- а) виски
- б) мороженое
- в) молоко
- г) сливки

36. При приготовлении кофе по-венски используют:

- а) мороженое
- б) молоко
- в) взбитые сливки
- г) виски

37. При приготовлении кофе по-варшавски используют:

- а) взбитые сливки
- б) мороженое
- в) виски
- г) пенку, снятую с топленого молока

38. При приготовлении сбитня используют:

- а) мед, патоку, пряности, лечебные травяные сборы
- б) сироп, сок, молоко, яйца
- в) горячий чай, коньяк, лимон
- г) сироп, минеральную воду, лимон

39. Основой для приготовления безалкогольных пуншей является:

- а) минеральная вода
- б) горячий кофе
- в) горячий чай
- г) какао

40. В какие из перечисленных напитков не добавляют вино?

- а) пунши и гроги
- б) морсы
- в) глинтвейны

41. Доля этилового спирта в квасе составляет:

- а) 2,0 – 2,4 %
- б) 0,1 – 0,3 %

- в) 1,2 – 1,8 %
- г) 0,4 – 0,6 %

42. Безалкогольные крюшоны готовят на основе:

- а) ягод и фруктов с добавлением сиропов, лимонного сока, минеральной или содовой воды
- б) молока с добавлением меда, сиропов и сахара
- в) мороженого с добавлением сиропов и яиц
- г) холодного чая с добавлением сиропов, лимонного сока и минеральной воды

43. Физы – это:

- а) ароматные освежающие напитки с мятой
- б) игристые пенящиеся напитки
- в) смешанные напитки, в состав которых входит целое яйцо или яичный желток
- г) молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка и молока

44. Коблеры отличаются от других напитков:

- а) наличием в составе рецептур лимонного сока и яичного белка
- б) наличием в составе рецептур меда, соков и пряностей
- в) обилием и разнообразием фруктов и ягод входящих в их состав
- г) обилием и разнообразием лекарственных трав, входящих в их состав

45. Джулепы – это:

- а) игристые пенящиеся напитки
- б) смешанные напитки, в состав которых входит целое яйцо или яичный желток
- в) молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка и лимона
- г) ароматные освежающие напитки с мятой

46. Флиппы – это:

- а) смешанные напитки, в состав которых входит целое яйцо или яичный желток
- б) ароматные освежающие напитки с мятой
- в) игристые пенящиеся напитки
- г) молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка и лимона

47. Эг-ноги – это:

- а) ароматные освежающие напитки с мятой
- б) молочно-фруктовые напитки с добавлением яйца или яичного желтка и лимона
- в) игристые пенящиеся напитки
- г) смешанные напитки, в состав которых входит целое яйцо или яичный желток

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

4-ый семестр

1-ый рейтинг-контроль

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципы производства кулинарной продукции.
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
3. Основные критерии качества продукции общественного питания, показатели качества.
4. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.
5. Порядок разработки отраслевых стандартов на кулинарную продукцию.

6. Порядок разработки технических условий и технологических инструкций на продукцию общественного питания.
7. Порядок разработки стандарта предприятия на кулинарные изделия.
8. Порядок составления технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия.
9. Пищевая ценность овощей, плодов и грибов. Характеристика сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и плодов.
10. Строение тканей картофеля, овощей и плодов.
11. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов.
12. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из отварных и припущенных овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
13. Ассортимент, технология и правила отпуска блюд из тушеных и жареных овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
14. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из запеченных овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

2-ой рейтинг-контроль

1. Блюда из круп: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Блюда на основе каш: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
3. Блюда из бобовых: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
4. Блюда из макаронных изделий: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
5. Общие правила приготовления заправочных супов. Ассортимент, технология производства и правила отпуска борщей. Требования к качеству и хранению.
6. Ассортимент, технология производства и правила отпуска щей. Требования к качеству и хранению.
7. Ассортимент, технология производства и правила отпуска рассольников. Требования к качеству и хранению.
8. Ассортимент, технология производства и правила отпуска солянок. Требования к качеству и хранению.
9. Ассортимент, технология производства и правила отпуска супов с овощами и картофельных. Требования к качеству и хранению.
10. Ассортимент, технология производства и правила отпуска супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Требования к качеству и хранению.
11. Ассортимент, технология и правила отпуска супов-пюре. Требования к качеству и хранению.
12. Ассортимент, технология производства и правила отпуска прозрачных супов. Требования к качеству и хранению.
13. Ассортимент, технология производства и правила отпуска холодных супов. Требования к качеству и хранению.
14. Ассортимент. Технология производства и правила отпуска сладких супов. Требования к качеству и хранению.

3-ий рейтинг-контроль

1. Технология производства основного красного соуса, его производных и их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

2. Технология производства основного белого соуса, его производных и их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
3. Ассортимент, технология производства рыбных и грибных соусов, их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
4. Ассортимент, технология производства соусов на молоке и сметане и их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
5. Ассортимент, технология производства яично-маслянных соусов и их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
6. Ассортимент, технология производства соусов на растительном масле и их использование. Физико-химические процессы формирования структуры
7. соусов с эмульсионной структурой. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
8. Ассортимент, технология производства соусов на уксусе, масляных смесей и их использование. Требования к качеству и хранению.

5-ый семестр

1-ый рейтинг-контроль

1. Технологическая схема механической кулинарной обработки мяса.
2. Кулинарная схема разделки и обвалки говяжьих полутуш.
3. Кулинарная схема разделки и обвалки бараньей и свиной туш.
4. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Обоснование использования полуфабрикатов по кулинарному назначению.
5. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
6. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
7. Производство полуфабрикатов из натурального рубленого мяса и котлетной массы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
8. Значение мясных блюд в питании. Классификация мясных блюд. Изменение состава и пищевой ценности мяса и мясных продуктов при тепловой кулинарной обработке.
9. Ассортимент, технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при варке и припускании. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
10. Ассортимент, технология приготовления блюд из тушеного мяса. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тушении. Гарниры и соусы используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Влияние кислой среды на денатурацию коллагена. Изменение цвета мяса при тепловой кулинарной обработке.
11. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из жареного мяса. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
12. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из рубленого мяса. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
13. Технологическая схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
14. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке птицы, и их роль в формировании качества готовой кулинарной продукции.

15. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из отварной и припущенной птицы и дичи. Требования к качеству.
16. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из жареной птицы. Требования к качеству.

2-ой рейтинг-контроль

1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Производство полуфабрикатов. Целесообразность и обоснование технологических операций при производстве полуфабрикатов.
3. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
4. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из жареной и запечённой рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
5. Ассортимент, технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
6. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из яиц. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
7. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из творога. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

3-ий рейтинг-контроль

1. Ассортимент, технология производства и правила оформления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству.
2. Ассортимент, технология производства, правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса и рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
3. Ассортимент, технология производства, правила оформления и отпуска заливных блюд и студней из мяса и рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
4. Ассортимент, технология производства, правила оформления и отпуска горячих закусок. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
5. Ассортимент, технология производства и правила отпуска киселей. Требования к качеству.
6. Ассортимент, технология производства и правила отпуска желе, муссов и самбуков. Требования к качеству. Основные желирующие вещества, используемые при производстве сладких блюд, и их роль.
7. Ассортимент, технология производства и правила отпуска кремов и взбитых сливок. Требования к качеству.
8. Ассортимент, технология производства и правила отпуска напитков из чая и кофе. Требования к качеству.
9. Ассортимент, технология производства и правила отпуска плодово-ягодных прохладительных напитков. Требования к качеству.
10. Ассортимент, технология производства и правила отпуска безалкогольных напитков и коктейлей. Требования к качеству.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
3. Основные критерии качества продукции общественного питания, показатели качества.

4. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.
5. Порядок разработки отраслевых стандартов на кулинарную продукцию.
6. Порядок разработки технических условий и технологических инструкций на продукцию общественного питания.
7. Порядок разработки стандарта предприятия на кулинарные изделия.
8. Порядок составления технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия.
9. Пищевая ценность овощей, плодов и грибов. Характеристика сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и плодов.
10. Строение тканей картофеля, овощей и плодов.
11. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов.
12. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из отварных и припущенных овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
13. Ассортимент, технология и правила отпуска блюд из тушеных и жареных овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
14. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из запеченных овощей. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
15. Блюда из круп: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
16. Блюда на основе каш: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
17. Блюда из бобовых: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
18. Блюда из макаронных изделий: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
19. Общие правила приготовления заправочных супов. Ассортимент, технология производства и правила отпуска борщей. Требования к качеству и хранению.
20. Ассортимент, технология производства и правила отпуска щей. Требования к качеству и хранению.
21. Ассортимент, технология производства и правила отпуска рассольников. Требования к качеству и хранению.
22. Ассортимент, технология производства и правила отпуска солянок. Требования к качеству и хранению.
23. Ассортимент, технология производства и правила отпуска супов с овощами и картофельных. Требования к качеству и хранению.
24. Ассортимент, технология производства и правила отпуска супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Требования к качеству и хранению.
25. Ассортимент, технология и правила отпуска супов-пюре. Требования к качеству и хранению.
26. Ассортимент, технология производства и правила отпуска прозрачных супов. Требования к качеству и хранению.
27. Ассортимент, технология производства и правила отпуска холодных супов. Требования к качеству и хранению.
28. Ассортимент. Технология производства и правила отпуска сладких супов. Требования к качеству и хранению.
29. Технология производства основного красного соуса, его производных и их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
30. Технология производства основного белого соуса, его производных и их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
31. Ассортимент, технология производства рыбных и грибных соусов, их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.
32. Ассортимент, технология производства соусов на молоке и сметане и их использование.

ние. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

33. Ассортимент, технология производства яично-масляных соусов и их использование. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

34. Ассортимент, технология производства соусов на растительном масле и их использование. Физико-химические процессы формирования структуры соусов с эмульсионной структурой. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

35. Ассортимент, технология производства соусов на уксусе, масляных смесей и их использование. Требования к качеству и хранению.

36. Технологическая схема механической кулинарной обработки мяса.

37. Кулинарная схема разделки и обвалки говяжьих полутуш.

38. Кулинарная схема разделки и обвалки бараньей и свиной туш.

39. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Обоснование использования полуфабрикатов по кулинарному назначению.

40. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

41. Производство и характеристика крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

42. Производство полуфабрикатов из натурального рубленого мяса и котлетной массы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

43. Значение мясных блюд в питании. Классификация мясных блюд. Изменение состава и пищевой ценности мяса и мясных продуктов при тепловой кулинарной обработке.

44. Ассортимент, технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при варке и припускании. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

45. Ассортимент, технология приготовления блюд из тушеного мяса. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тушении. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Влияние кислой среды на денатурацию коллагена. Изменение цвета мяса при тепловой кулинарной обработке.

46. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из жареного мяса. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

47. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из рубленого мяса. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

48. Технологическая схема механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

49. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке птицы, и их роль в формировании качества готовой кулинарной продукции.

50. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из отварной и припущенной птицы и дичи. Требования к качеству.

51. Ассортимент, технология производства и правила отпуска блюд из жареной птицы. Требования к качеству.

52. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству.

53. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

54. Механическая кулинарная обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Производство полуфабрикатов. Целесообразность и обоснование технологических операций при производстве полуфабрикатов.

55. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из отварной и при-

пущенной рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

56. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из жареной и запечённой рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

57. Ассортимент, технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

58. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из яиц. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

59. Ассортимент, технология производства, правила отпуска блюд из творога. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

60. Ассортимент, технология производства и правила оформления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству.

61. Ассортимент, технология производства, правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса и рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

62. Ассортимент, технология производства, правила оформления и отпуска заливных блюд и студней из мяса и рыбы. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

63. Ассортимент, технология производства, правила оформления и отпуска горячих закусок. Требования к качеству, условия хранения и сроки реализации.

64. Ассортимент, технология производства и правила отпуска киселей. Требования к качеству.

65. Ассортимент, технология производства и правила отпуска желе, муссов и самбуков. Требования к качеству. Основные железирующие вещества, используемые при производстве сладких блюд, и их роль.

66. Ассортимент, технология производства и правила отпуска кремов и взбитых сливок. Требования к качеству.

67. Ассортимент, технология производства и правила отпуска напитков из чая и кофе. Требования к качеству.

68. Ассортимент, технология производства и правила отпуска плодово-ягодных прохладительных напитков. Требования к качеству.

69. Ассортимент, технология производства и правила отпуска безалкогольных напитков и коктейлей. Требования к качеству.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952>
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Изда-

тельско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: – Режим доступа: URL:<http://biblioclub.ru>.

Дополнительная литература:

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2023. – 220 с.
4. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции/М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: Де-Ли плюс, 2013.– 431 с.
5. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.
6. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинца. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
7. Джабоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/А.С. Джабоева, Л.Г. Шаова, А.С. Кабалоева. – Нальчик, 2015. – 175 с.
8. Джабоева А.С. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 120 с.
9. Джабоева А.С. Учебное пособие по дисциплине «Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке пищевых продуктов» (часть I. Белки) для студентов направлений подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]/ Джабоева А.С., Шаова Л.Г. – 2016. – 126 с.
10. Джабоева А.С. Учебно-методическое пособие к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021.
11. Джабоева А.С. Учебно-методическое пособие к решению задач по расчету пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2021.
12. Ширитова Л.Ж. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] /Ширитова Л.Ж., А.С. Джабоева. – Нальчик, 2015. – 175 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки практических занятий и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельные тетради. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы (см. методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология продукции общественного питания»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» рассчитана на изучение в двух семестрах и заканчивается выполнением и защитой курсовой работы и экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Кулинарные рецепты	http://www.povarenok.ru
Еда +	https://edaplus.info/
«Еда»: кулинарный телеканал	http://www.tveda.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2	Практические занятия	Учебная аудитория 302 для проведения занятий семинарского типа (практические занятия) и организации практик; проведения групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 15, стулья – 29, доска меловая, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, универсальные портативные компьютеры Неттоп ASUS PN40-BBC671MV – 13 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W, DVD плеер LG DP547H, наушники с микрофоном – 14 шт., цифровая фотокамера Sony Cyber-shot DSC-W830 Silver со штативом.
3	Лабораторные занятия	Учебная аудитория 025 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивиду-	Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая. Основное оборудование:

		дуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	пароконвектоматы «Abat» – 2 шт., плиты электрические ЭП-6П – 3 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» – 1 шт., планетарные миксеры «Comfort» – 3 шт., миксеры «Sinbo» SMX 2733 – 2 шт., мясорубки «Comfort» – 4 шт., водонагреватель «Tthermex», шкафы холодильные «Атлант» – 3 шт., столы производственные – 7 шт., стеллажи производственные – 2 шт., столы с моечной ванной – 3 шт., муляжи, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.
4	Самостоятельная работа	<p>Аудитория 309</p> <p>Аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>