



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-1: Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1: Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3: Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технология производства общественного питания	Знать: - технологические процессы производства продукции общественного питания; - научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания. Уметь: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии производства продукции общественного питания; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в технологии производства продукции общественного питания. Владеть: технологическими процессами производства продукции общественного питания.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- задания по контрольной работе;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, в том числе тестовые по изучаемой теме;
- задания и контрольные вопросы по практическим работам;
- задания по курсовой работе.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета и экзамена, соответственно относятся:

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- контрольные вопросы по дисциплине;
- экзаменационные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Задание по контрольной работе, выполняемой студентами заочной формы обучения, предусматривает ответы на вопросы по технологии продукции общественного питания (Приложение № 1). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения студентами тем дисциплины.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью лабораторного практикума является формирование умений и навыков по организации и осуществлению технологических процессов обработки животного и растительного сырья.

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, демонстрации преподавателю исполнения задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание использованных им средств и приемов обработки продуктов получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

3.3 В приложении № 3 приведены типовые задания и контрольные вопросы по практическим работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью практических занятий является формирование умений и навыков по осуществлению расчетов, необходимых в общественном питании.

Оценка результатов выполнения заданий по каждой практической работе производится при представлении студентом отчета по практической работе, демонстрации преподавателю исполнения расчетного задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике практической работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание использованных им приемов расчета получает по практической работе оценку «зачтено».

3.4 Курсовая работа предполагает разработку производственной программы предприятия общественного питания (разработку меню и расчет сырьевой ведомости в соответствии с заданием лектора и методическими указаниями). Требования к курсовой работе приведены в приложении № 4.

Основная цель этой работы – закрепление, расширение и углубление знаний, полученных в теоретическом курсе, приобретение навыков расчетов в условиях большей самостоятельности. Курсовая работа предполагает комплексное использование студентом знаний по технологии общественного питания, приемам и средствам обработки продуктов. Задание на курсовую работу выдается после успешного выполнения студентом лабораторного практикума и практических заданий.

По результатам защиты курсовой работы (студент представляет работу и отвечает на вопросы преподавателей) выставляется экспертная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»), которая учитывается при промежуточной аттестации по дисциплине (на экзамене).

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине за пятый семестр ее освоения в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении № 5 приведены контрольные вопросы по дисциплине. Зачетная оценка («зачтено» или «не зачтено») зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы).

4.2 Промежуточная аттестация по дисциплине в шестом семестре проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- положительно аттестованные (получившие при этой аттестации оценку «зачтено») по результатам освоения дисциплины в пятом семестре;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторного практикума;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам практических занятий;
- получившие положительную оценку по курсовому проекту в шестом семестре.

В приложении № 6 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. Экзаменационный билет содержит четыре экзаменационных вопроса. Экзамен также включает итоговое тестирование по всем темам дисциплины. Примеры тестовых заданий приведены в приложении № 7.

Методические рекомендации по оценке тестовых заданий представлены в виде нижеприведенной табличной формы:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
91-100	отлично (зачтено)
76-90	хорошо (зачтено)
61-75	удовлетворительно (зачтено)
0-60	не удовлетворительно

4.3 Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос, табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	некоторые из которых может связывать между собой)			
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки		основы предложенного алгоритма	поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технология продукции общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Зав. кафедрой



/ И.М. Титова /

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

(для студентов заочной формы обучения)

1. Белки. Классификация, свойства, физиологическая значимость
2. Изменения белковых веществ пищевых продуктов при тепловой обработке
3. Липиды. Классификация, свойства, физиологическая значимость
4. Изменения липидов при тепловой обработке
5. Углеводы. Классификация, свойства, физиологическая значимость
6. Изменения углеводов пищевых продуктов при тепловой обработке
7. Влага в составе сырья животного и растительного происхождения. Ее роль, в том числе льда, в превращениях веществ и влияние на пищевую ценность при кулинарной обработке
8. Классификация способов обработки пищевого сырья (механические, физические, химические и другие)
9. Назначение и классификация способов тепловой обработки
10. Изменения в продуктах при варке
11. Изменения в продуктах при жарке
12. Химический состав и особенности варки бульонов
13. Изменения в масле при жарении
14. Пищевые продукты, сырье: определения, классификация (основные группы)
15. Характеристика растительного сырья и его классификация, основные свойства
16. Характеристика животного сырья (теплокровных животных) и его классификация, основные свойства
17. Характеристика гидробионтов, используемых для приготовления пищевой продукции, их классификация, основные свойства
18. Классификация предприятий общественного питания. Основные функции
19. Основные различия работы предприятий централизованного производства продукции и предприятий общественного питания с полным производственным циклом и доготовочных
20. Нормативные документы, используемые на предприятиях общественного питания регламентирующие приготовление пищевой продукции и блюд

21. Технологическая схема приготовления пищевой продукции (основные операции) на централизованных предприятиях
22. Назначение и содержание технологической и технико-технологической карт приготовления блюда, различия между ними
23. Основные технологические принципы производства продукции на предприятиях общественного питания
24. Анатомическое строение и возможность комплексного использования рыбы
25. Технологическая схема первичной обработки рыбы на централизованном предприятии общественного питания
26. Технология приготовления рыбного фарша и продукции на его основе
27. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы на предприятии общественного питания
28. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных объектов на предприятии общественного питания
29. Процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании
30. Процессы, происходящие в готовых быстрозамороженных блюдах при хранении
31. Процессы, происходящие в готовых блюдах при охлаждении
32. Процессы, происходящие в готовых охлажденных блюдах при хранении
33. Технология производства охлажденной кулинарной продукции
34. Технология производства быстрозамороженной кулинарной продукции
35. Процессы, происходящие в готовых быстрозамороженных блюдах при размораживании и разогревании
36. Влияние процессов, происходящих в готовых быстрозамороженных блюдах на качество продукции
37. Обеспечение санитарного благополучия при производстве охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции
38. Ассортимент быстрозамороженной кулинарной продукции
39. Ассортимент охлажденной кулинарной продукции
40. Требования к качеству быстрозамороженной кулинарной продукции
41. Требования к качеству охлажденной кулинарной продукции
42. Условия и сроки хранения и реализации быстрозамороженной кулинарной продукции
43. Условия и сроки хранения и реализации охлажденной кулинарной продукции
44. Использование охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции
45. Понятие рецептуры блюд и изделий, принципы построения рецептур, варианты их для одноименных блюд. Условия, определяющие выбор варианта рецептуры

46. Понятие «массы-нетто», «массы-брутто». Факторы, влияющие на нормы вложения продуктов. Определение «массы-нетто, - брутто» при механической и тепловой обработках
47. Последовательность определения необходимого количества продуктов для приготовления определенного количества порций
48. Технологические инструкции. Назначение. Содержание
49. Замена компонентов указанных в рецептуре: условия, возможности, основания
50. Документы, нормирующие условия хранения и возможные потери сырья
51. Виды контроля на предприятиях общественного питания
52. Состав и функции бракеражной комиссии
53. Техника органолептического исследования пищи
54. Контрольная проба. Назначение контрольной пробы
55. Классификация супов и их ассортимент
56. Технологические схемы приготовления супов
57. Составление рецептов супов
58. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении супов
59. Продолжительность тепловой обработки продуктов, используемых для приготовления различных супов
60. Супы на бульонах. Виды бульонов. Технология приготовления бульонов. Химический состав бульонов
61. Сладкие супы
62. Заправочные супы. Национальные супы. Технология приготовления
63. Щи, борщи, рассольники, солянки
64. Супы с овощным гарниром
65. Технология приготовления прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам
66. Требования к качеству супов, условия и сроки их хранения и реализации
67. Супы картофельные, крупяные, бобовые, с макаронными изделиями
68. Технология приготовления молочных супов. Компоненты, используемые для заправки молочных супов. Факторы, влияющие на органолептическую оценку молочных супов
69. Предварительная обработка компонентов используемых для приготовления супов-пюре
70. Технология приготовления домашней лапши
71. Технология приготовления супов-пюре. Классификация супов-пюре. Условия хранения супов-пюре
72. Оформление готовых супов. Какие супы заправляют сливочным маслом

73. Технология приготовления холодных супов
74. Предварительная обработка овощей при приготовлении супов. Особенности обработки сушеных овощей
75. Назначение процесса пассерования овощей и муки
76. Требования к органолептическим показателям супов. Факторы, влияющие на органолептическую оценку супов
77. Определение температуры супов. Температура подачи
78. Овощи, используемые для приготовления горячих блюд и гарниров
79. Классификация соусов
80. Технология приготовления соусов с мучной пассеровкой
81. Классификация молочных соусов по консистенции
82. Технология приготовления сметанных соусов
83. Классификация соусов без муки
84. Технология приготовления соусов на растительном масле
85. Технология приготовления соусов на уксусе
86. Технология соусов используемых для заправки блюд
87. Творог. Значение в питании блюд из творога. Блюда из творога
88. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения
89. Яйца и яичные продукты. Значение в питании блюд из яиц. Блюда из яиц
90. Требования к качеству блюд из яиц, условия и сроки хранения
91. Предварительная обработка круп, бобовых и макаронных изделий перед варкой. Процессы, происходящие при замачивании
92. Технологическая схема первичной обработки мяса на централизованном предприятии общественного питания
93. Технология приготовления мясного фарша и продукции на его основе
94. Ассортимент полуфабрикатов из мяса на предприятии общественного питания
95. Технологическая схема первичной обработки птицы на централизованном предприятии общественного питания
96. Технология приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и продукция на их основе
97. Способы формовки птицы. Назначение операции
98. Ассортимент полуфабрикатов из птицы на предприятии общественного питания
99. Ассортимент полуфабрикатов из овощей на предприятии общественного питания

100. Технологическая схема первичной обработки овощей на централизованном предприятии общественного питания

Примечания:

В качестве результатов контрольной работы представляются ответы на вопросы в соответствии с вариантом (по предпоследней и последней цифре шифра). Вариант контрольной работы выбирать из таблицы.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на два вопроса. Варианты вопросов определяются по таблице 2 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице 2 по горизонтали размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Например, если шифр 358627, то надо выбирать вопросы № 28, 78.

Таблица - Варианты заданий

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 51	2, 52	3, 53	4, 54	5, 55	6, 56	7, 57	8, 58	9, 59	10, 60
1	11, 61	12, 62	13, 63	14, 64	15, 65	16, 66	17, 67	18, 68	19, 69	20, 70
2	21, 71	22, 72	23, 73	24, 74	25, 75	26, 76	27, 77	28, 78	29, 79	30, 80
3	31, 81	32, 82	33, 83	34, 84	35, 85	36, 86	37, 87	38, 88	39, 89	40, 90
4	41, 91	42, 92	43, 93	44, 94	45, 95	46, 96	47, 97	48, 98	49, 99	50, 100
5	1, 51	2, 52	3, 53	4, 54	5, 55	6, 56	7, 57	8, 58	9, 59	10, 60
6	11, 61	12, 62	13, 63	14, 64	15, 65	16, 66	17, 67	18, 68	19, 69	20, 70
7	21, 71	22, 72	23, 73	24, 74	25, 75	26, 76	27, 77	28, 78	29, 79	30, 80
8	31, 81	32, 82	33, 83	34, 84	35, 85	36, 86	37, 87	38, 88	39, 89	40, 90
9	41, 91	42, 92	43, 93	44, 94	45, 95	46, 96	47, 97	48, 98	49, 99	50, 100

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

Лабораторная работа № 1: Органолептические методы анализа. Определение «порога чувствительности» и испытание на «вкусовой дальтонизм».

Задание по лабораторной работе: определить способность различать основные виды вкуса, вкусовой и обонятельный порог чувствительности, зарисовать вкусовую карту языка, оценить влияние обонятельного анализатора на ощущение вкуса, а также вкуса, обоняния и зрения на вкусность продуктов. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие органы чувств принимают участие в органолептической оценке?
- 2 Каковы роль и место органолептического метода анализа в общем комплексе методов оценки качества пищевых продуктов?
- 3 Что относится к органолептическим показателям качества?
- 4 Назовите основные термины, относящиеся к органолептическому анализу.
- 5 Какие вещества используют для приготовления растворов?
- 6 Какими качествами должен обладать дегустатор?
- 7 Какие показатели определяют при разжевывании продукта?
- 8 Как происходит восприятие вкуса?
- 9 Какая шкала используется при определении запаха?
- 10 Какие виды вкуса Вы знаете?
- 11 Какие факторы влияют на восприятие вкуса и запаха?

Лабораторная работа № 2: Влияние способа обработки плодово-ягодного сырья на выход и пищевую ценность сока

Задание по лабораторной работе: изучить технологическую схему производства сока, приобрести навыки постановки технологического эксперимента и обработки полученных результатов на примере плодово-ягодных соков, полученных из различных видов сырья разными способами. Определить органолептические показатели, кислотность и содержание сухих веществ в соке, полученном разными способами. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие виды соков вы знаете?
- 2 Какие основные компоненты входят в состав соков?
- 3 Какие способы извлечения соков Вы знаете?
- 4 Почему замораживание сырья не нашло широкого применения в соковом производстве?
- 5 Назовите варианты использования отходов от производства соков.
- 6 Какие вещества, окисляясь, приводят к образованию коричневых красящих веществ в соке?
- 7 Назовите способы деаэрирования сока.
- 8 Назовите физико-химические показатели соков по международным стандартам.
- 9 Как определить содержание сухих веществ в соке?
- 10 На чем основано определение кислотности сока?
- 11 Как очищают и осветляют сок?
- 12 Какими способами можно консервировать соки?
- 13 Предложите пути совершенствования технологии производства сока.

Лабораторная работа № 3: Анализ производства быстрозамороженных овощей, фруктов и продуктов их переработки. Исследование процесса клейстеризации крахмала.

Задание по лабораторной работе: изучить особенности технологического процесса и получить практические навыки производства быстрозамороженной овощной продукции. Провести наблюдение за изменением внешнего вида крахмального зерна в различных температурных условиях клейстеризации и определить зависимости между степенью набухания и вязкостью клейстеров. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие изменения происходят при замораживании растительного сырья?
- 2 Что такое температура замерзания и от чего она зависит?
- 3 Как зависит количество вымерзающей воды от температуры?
- 4 Особенности технологии замораживания растительного сырья?
- 5 Какие продукты промышленного производства готовят из картофеля?
- 6 Технология производства быстрозамороженного картофеля.
- 7 Для чего осуществляется бланширование?
- 8 Строение крахмального зерна.
- 9 Что такое клейстеризация?
- 10 Каково кулинарное значение процесса клейстеризации?

11 Как изменяется строение крахмального зерна при тепловой обработке?

12 Что такое декстринизация и ретроградация крахмала?

Лабораторная работа № 4: Влияние тепловой обработки на влагоудерживающую способность мяса и растворимость белков.

Задание по лабораторной работе: изучить влияние температуры варки на влагоудерживающую способность (ВУС) белка и качество мяса. Освоить метод определения ВУС прессованием. Сравнить содержание растворимых белков в сыром и прогретом мясе. Показать, что тепловая денатурация не приводит к полной потере гидратационных свойств белка. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

- 1 Чем обусловлена водоудерживающая способность мяса?
- 2 Как изменяется ВУС при тепловой кулинарной обработке?
- 3 Какие виды тепловой обработки имеют наибольшее распространение?
- 4 Что такое тепловая денатурация белков?
- 5 Что такое первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура белков?
- 6 При каких температурах происходит коагуляция основных белков мышечной ткани?
- 7 Что происходит при длительном нагреве продукта с белками мяса, а также при повышенной температуре?
- 8 Как изменится структура коллагена при 58-62 и 70°C?
- 9 При какой наиболее благоприятной температуре достигается кулинарная готовность мяса?
- 10 Какие фракции белков (по растворимости) присутствуют в мясе?
- 11 Как влияет тепловая обработка на растворимость белковых веществ?
- 12 Каким методом можно определить содержание растворимых белков?

Лабораторная работа № 5: Определение потерь массы при тепловой обработке (варке) мяса. Влияние различных факторов на размягчение мяса при тепловой обработке.

Задание по лабораторной работе: изучить влияние способа варки на потери массы, органолептические показатели и качество мяса, бульона. Освоить различные способы варки. Показать влияние различных технологических факторов на переход коллагена в глютин и размягчение мяса. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие способы варки Вы знаете?

- 2 Какие способы варки имеют наибольшее распространение?
- 3 Чем отличается поверхностный нагрев от объемного?
- 4 Какой вид нагрева применяют при варке?
- 5 При какой температуре достигается кулинарная готовность мяса?
- 6 При каком способе варки отмечается наибольшая потеря массы?
- 7 Какой способ варки обеспечивает наилучшие органолептические показатели мяса?
- 8 Какие факторы способствуют ускорению размягчения мяса?
- 9 Какие бывают бульоны?
- 10 Какие режимы варки применяют при приготовлении бульонов?
- 11 Каким образом определяют качество бульонов?
- 12 Какие факторы влияют на появление мутности в бульоне?
- 13 Какие вещества переходят в бульон?
- 14 Какие азотсодержащие соединения присутствуют в бульонах?
- 15 Чем отличается костный бульон от мясного?
- 16 Какие изменения происходят в жирах при варке?

Лабораторная работа № 6: Определение потерь массы при тепловой обработке (жарении) мяса. Изменение свойств растительного масла при тепловой обработке продуктов

Задание по лабораторной работе: изучить влияние способа жаренья на потери массы, органолептические показатели и качество мяса. Освоить различные способы жаренья. Установить степень изменения органолептических и физических показателей растительного масла при кулинарной обработке в зависимости от продолжительности и температуры его нагрева. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие способы жарки Вы знаете?
- 2 При какой температуре осуществляется жарка мяса?
- 3 При каком способе жарки отмечается наибольшая потеря массы мяса?
- 4 Какой процент массы в среднем теряет мясо при жарке?
- 5 Какой способ жарки обеспечивает наилучшие органолептические показатели мяса?
- 6 Какие изменения происходят с жирами при жарке?
- 7 Каким образом изменяется пищевая ценность жира при жарке?
- 8 Как зависит вязкость масла от температуры?
- 9 Какие процессы объясняют потери жира при жарке?

10 При жарении сырого или отварного продукта наблюдаются большие потери и изменения жира?

11 Как образуется акролеин и чем он опасен?

12 Какие вещества обеспечивают вкус и аромат жареного продукта?

Лабораторная работа № 7: Исследование изменений растительного сырья при тепловой обработке.

Задание по лабораторной работе: изучить влияние способа тепловой обработки (варки, жаренья) на потери массы, органолептические показатели и качество растительного сырья. Изучить под микроскопом строение клеточных структур овощей, влияние различных органических кислот на степень изменения механической прочности тканей овощей, влияние тепловой обработки на диффузию растворимых веществ клеточного сока. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1 Какие способы тепловой обработки имеют наибольшее распространение для растительного сырья?

2 При каком способе тепловой обработки отмечается наибольшая и наименьшая потеря массы растительного сырья?

3 Какой способ варки и жарки обеспечивает наилучшие органолептические показатели растительного сырья?

4 Какие способы жарки применяют только для растительного сырья?

5 Какие изменения происходят с углеводами при тепловой обработке?

6 Как образуются меланоидины, какие факторы влияют на их образование и чем они полезны (вредны)?

7 Как влияет рН среды на продолжительность варки растительного сырья?

8 Какие факторы вызывают плазмолиз растительных клеток?

9 Как влияет тепловая обработка растительного сырья на извлечение растворимых веществ?

10 Для чего проводят пассерование овощей?

Лабораторная работа № 8: Влияние обработки рыбного полуфабриката кислотами на потери массы и органолептические показатели термообработанной (запеченой) рыбы

Задание по лабораторной работе: исследовать влияние различных кислот на органолептические показатели рыбного полуфабриката, потери массы и ВУС мышечной ткани после термической обработки запеканием.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие кислоты применяют при кулинарной обработке рыбы и мяса и с какой целью?
- 2 Что вызывает воздействие кислот на поверхность мышечной ткани рыбы?
- 3 Как можно определить разницу в воздействии различных кислот на рыбу после запекания?
- 4 Как определить ВУС мышечной ткани рыбы?
- 5 Какие рекомендации после экспериментальной работы можно сделать?

Лабораторная работа № 9: Влияние вида соусов (маринадов) на потери массы и формирование органолептических свойств готовой тушеной рыбной продукции

Задание по лабораторной работе: установить влияние вида соусов(маринадов) на формирование органолептических свойств готовой тушеной рыбы, потери массы и ВУС мышечной ткани рыбы.

Контрольные вопросы:

- 1 Что такое маринование рыбы?
- 2 Какие виды тепловой обработки рыбы и мяса Вы знаете?
- 3 Какие виды рыбных маринадов по классификации Клейменова существуют?
- 4 Какие соусы-маринады применяют при кулинарной обработке рыбы и мяса и с какой целью?
- 5 Что вызывает воздействие маринадов на поверхность мышечной ткани рыбы?
- 6 Как можно определить разницу в воздействии различных соусов - маринадов на рыбу после запекания?
- 7 Как определить ВУС мышечной ткани рыбы?
- 8 Какие рекомендации и выводы после проведенной экспериментальной работы можно сделать?

Лабораторная работа № 10: Исследование влияния томатного маринада (соуса) на выход, ВУС мышечной ткани и качество готовых блюд из различных видов сырья – рыбного, куриного и свиного мяса после термообработки жарением.

Задание по лабораторной работе: установить влияние томатного маринада на потери массы, ВУС и качество термообработанного куриного, свиного мяса и рыбы.

Контрольные вопросы:

- 1 Что такое маринование рыбы, мяса, курицы?
- 2 Какие виды тепловой обработки рыбы и мяса Вы знаете?
- 3 Какие виды маринадов существуют?
- 4 Какие соусы-маринады применяют при кулинарной обработке рыбы и мяса и с какой целью?
- 5 Что вызывает воздействие маринадов на поверхность мышечной ткани рыбы, мяса?
- 6 Какие изменения претерпевают белки мяса, рыбы при тепловой обработке?
- 7 От каких факторов зависят потери мышечной ткани рыбы, курицы и мяса при тепловой обработке?
- 8 Как определить ВУС мышечной ткани рыбы?
- 9 Какие рекомендации и выводы после проведенной экспериментальной работы можно сделать?

Лабораторная работа № 11: Влияние вида дрожжей на хлебопекарные свойства теста

Задание по лабораторной работе: установить влияние вида дрожжей на хлебопекарные свойства теста из пшеничной муки.

Контрольные вопросы:

- 1 От каких факторов зависит качество опытных выпечек хлеба?
- 2 Как определить упек?
- 3 Как определить внешний вид хлеба, корки?
- 4 Как определить эластичность мякиша?
- 5 Что такое пористость и какая она может быть у хлеба?
- 6 По каким показателям оценивают качество хлеба пробной вытяжки?
- 7 Какие дрожжи вы знаете?
- 8 От каких факторов зависит деятельность дрожжей?
- 9 Оптимальная температура для деятельности хлебопекарных дрожжей.
- 10 Как активируют дрожжи?
- 11 Как определить кислотность хлеба?
- 12 Предложите способы совершенствования технологии приготовления хлеба.

Лабораторная работа № 12: Изучение влияния процесса сушки на качество овощных и фруктовых чипсов.

Задание по лабораторной работе: установить влияние вида овощей и фруктов на интенсивность сушки, влияние обезвоживающих веществ (сахара, сахарного сиропа) на процесс обезвоживания.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие особенности имеет сушка фруктов и овощей?
- 2 Какие периоды различают на кривой сушки фруктов и овощей фруктов и овощей?
- 3 Что такое термодиффузия влаги?
- 4 Какие факторы влияют на скорость сушки?
- 5 Что такое внутренняя и внешняя диффузия влаги?
- 6 Как рассчитать удельную нагрузку на сушильную поверхность?
- 7 Какова цель высушивания фруктов и овощей?
- 8 Какие изменения при сушке происходят с фруктами и овощами?
- 9 Как рассчитать скорость сушки?
- 10 Что такое параметры воздуха?
- 11 Какие способы сушки вы знаете?
- 12 Что такое оптимальный режим сушки?

Лабораторная работа № 13: Исследование взаимозаменяемости различных пищевых компонентов блюд с учетом таблиц взаимозаменяемости рецептурного справочника.

Задание по лабораторной работе: приготовление блюд с использованием взаимозаменяемых компонентов, количество которых рассчитывается по таблицам взаимозаменяемости компонентов рецептурного справочника.

Контрольные вопросы:

- 1 Как можно использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд?
- 2 На основании каких правил составлены таблицы взаимозаменяемости продуктов?
- 3 Как приготовить молоко из сухого молока?
- 4 как приготовить картофельное пюре из сухого картофеля?
- 5 Какая пропорция действует при замене крахмала картофельного на кукурузный?
- 6 Как приготовить густой молочный кисель?
- 7 Как приготовить фруктовый кисель из сока фруктового?
- 8 Какие продукты могут быть взаимозаменяемы?

Лабораторная работа № 14: Влияние рецептурного состава на качество готовых фаршевых изделий из мяса птицы и свинины.

Задание по лабораторной работе: приготовление фаршевых изделий из мяса птицы и свинины по различным рецептурам и выявление влияния рецептурного состава на качество готовых изделий.

Контрольные вопросы:

- 1 Из каких компонентов готовят фаршевые изделия?
- 2 Какие продукты готовят из фаршевой смеси?
- 3 Для каких целей в фаршевую смесь добавляют пшеничный хлеб или отварной рис?
- 4 Чем полезны изделия из фаршевых смесей?
- 5 Какова ценность фаршевых изделий из мяса наземных животных?

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к п. 3.3

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Практическая работа № 1: Определение числа потребителей предприятий общественного питания.

Задание по практической работе: для заданного предприятия общественного питания рассчитать по нормативам число потребителей.

Контрольные вопросы:

1. Какие существуют нормативы расчета сети общедоступных предприятий общественного питания?
2. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия в конкретном городе?
3. Как определить потребность в числе мест на предприятиях общественного питания в ВУЗах и техникумах?
4. Как определить потребность в числе мест в столовых при производственных предприятиях?

Практическая работа № 2: Определение количества блюд и составление расчетного меню на предприятиях общественного питания.

Задание по практической работе: по рассчитанному числу потребителей определить количество блюд в зависимости от типа предприятия общественного питания, сделать разбивку блюд и составить расчетное меню.

Контрольные вопросы:

1. Что характеризует коэффициент потребления?
2. Чем отличается ассортимент блюд в барах в зависимости от специализации?
3. Особенности ассортимента блюд в столовых при производственных предприятиях?
4. Особенности ассортимента блюд в меню ресторанов при гостиницах?

Практическая работа № 3: Расчет потребности предприятия общественного питания в функциональных емкостях.

Задание по практической работе: определить для каких видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции используются на заданном предприятии общественного питания функциональные емкости, рассчитать количество функциональных емкостей по заданию преподавателя.

Контрольные вопросы:

1. Что такое объемная плотность продукта?
2. По каким параметрам ведется классификация функциональных емкостей?
3. Для хранения каких продуктов используют функциональных емкости?
4. Какой размер функциональной емкости принят за единичный модуль?

Практическая работа № 4: Технологический расчет и подбор механического оборудования.

Задание по практической работе: определить какое механическое оборудование необходимо на заданном предприятии общественного питания для обеспечения технологических операций, рассчитать и подобрать необходимое оборудование.

Контрольные вопросы:

1. Какие факторы влияют на количество тарелок на одного посетителя при расчете производительности посудомоечной машины?
2. Каким должен быть КПД овощерезки для предприятия общественного питания?
3. Какие факторы необходимо учитывать при расчете количества дежей тестомесильной машины?
4. Влияет ли состав фарша на коэффициент расчета мясорубки?

Практическая работа № 5-6: Технологический расчет и подбор холодильного оборудования.

Задание по практической работе: определить какое холодильное оборудование необходимо на заданном предприятии общественного питания для обеспечения технологических операций и хранения, рассчитать и подобрать необходимое оборудование.

Контрольные вопросы:

1. Что такое товарное соседство?
2. Какой должна быть температура и влажность в камере, предназначенной для хранения ягод?
3. Какими нормативными документами регламентируется возможность совместного хранения различных групп товаров?

4 На сколько градусов возможно отклонения от температурного режима без потерь качества хранящейся продукции?

Практическая работа № 7: Расчет дневной производственной программы предприятия общественного питания.

Задание по практической работе: по соответствующим формулам нормативам произвести расчет производственной программы заданного предприятия общественного питания.

Контрольные вопросы:

1. Норма по расчету холодных и горячих напитков в зале на одного посетителя ресторана?
2. В чем особенность составления производственной программы в столовой?
3. В чем особенность составления производственной программы ресторана/кафе при городской гостинице?
4. В чем особенность составления производственной программы ресторана/кафе при гостинице с курортным обслуживанием?

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к п. 3.4

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Тема курсовой работы: Разработка технологической программы предприятия общественного питания / цеха по производству полуфабрикатов

Студентами модуля «Организация общественного питания» разрабатывается технологическая программа кафе, ресторана, закусочной и т.п.

Студентами модуля «Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий» разрабатывается технологическая программа цеха по производству полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, кулинарных изделий из растительного сырья, кондитерских изделий и др.

Содержание курсовой работы

Введение

1 Характеристика технологического процесса

2 Технологические принципы производства кулинарной продукции

3 Разработка плана меню / ассортимента полуфабрикатов

4 Техничко-технологическая карта

5 Сводная продуктовая ведомость

6 Изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда / полуфабрикатов

7 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции

8 Санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов / продукции

Заключение

Список использованной литературы

Во введении дается краткая характеристика типа разрабатываемого предприятия, приводится актуальность темы, цель и задачи работы.

В 1 разделе «Характеристика технологического процесса» приводится технологическая схема процессов приготовления и ее описание от приема сырья до готовой продукции, дается характеристика применяемых способов обработки сырья и полуфабрикатов.

Во 2 разделе «Технологические принципы производства кулинарной продукции» приводятся принципы производства и дается характеристика их использования на заданном предприятии.

В 3 разделе «Разработка плана меню / ассортимента полуфабрикатов» студенты составляют расчетное меню исходя из ассортиментного минимума заданного типа предприятия / обосновывают и приводят ассортимент полуфабрикатов. Производится расчет количества потребителей по дневной оборачиваемости места в зале, а также расчет количества блюд. На основании проведенных расчетов составляется таблица - План меню / рецептуры полуфабрикатов.

В 4 разделе «Технико-технологическая карта» в соответствии с требованиями ГОСТ составляется ТТК на фирменное блюдо.

Раздел 5 «Сводная продуктовая ведомость» это расчет количества сырья, продуктов, необходимых для производства заданного количества блюд или изделий. Основан на производственной программе предприятия.

В разделе 6 «Изменения свойств сырья в процессе приготовления блюда / полуфабрикатов» описываются основные изменения, происходящие в продуктах (сырье, полуфабрикатах) при приготовлении фирменного блюда / изделия.

В разделах 7 «Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции» и 8 «Санитарно-гигиенические требования к механической и тепловой обработке продуктов / продукции» приводятся требования, действующие на заданном предприятии общественного питания, в соответствии с СанПиНом.

В заключении обобщается проделанная работа с соответствующими выводами и предложениями.

Список использованной литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ.

Типовые темы курсовой работы

1. Разработка производственной программы кафе на 40 посадочных мест.
2. Разработка технологической программы цеха по производству мясных полуфабрикатов.
3. Разработка производственной программы пищеблока при госпитале для ветеранов на 50 мест.
4. Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы.
5. Разработка производственной программы гриль-бара на 30 посадочных мест.
6. Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из мяса птицы.

7. Разработка производственной программы винного бара на 25 посадочных мест.
8. Разработка технологической программы цеха по производству кондитерских изделий.
9. Разработка производственной программы закуской на 20 посадочных мест.
10. Разработка производственной программы столовой детского лагеря на 150 посадочных мест
11. Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из мяса
12. Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из птицы
13. Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы
14. Разработка технологической программы цеха по производству полуфабрикатов из растительного сырья
15. Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из мяса
16. Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из птицы
17. Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из рыбы
18. Разработка технологической программы цеха по производству кулинарных изделий из растительного сырья
19. Разработка технологической программы цеха по производству кондитерских изделий
20. Разработка технологической программы цеха по производству десертов

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к п. 4.1

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Изменения белков и других азотистых веществ при кулинарной обработке.
2. Изменения сахаров и крахмала при кулинарной обработке.
3. Изменения липидов при кулинарной обработке.
4. Влияние изменения макро- и микронутриентов на органолептическое восприятие продуктов общественного питания.
5. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания.
6. Формы связи воды в пищевых продуктах.
7. Понятие об активности воды. Активность воды некоторых видов продукции общественного питания.
8. Пищевая ценность картофеля.
9. Пищевая ценность овощей и плодов.
10. Ассортимент съедобных грибов.
11. Пищевая ценность грибов.
12. Строение тканей картофеля.
13. Строение тканей картофеля овощей и плодов.
14. Размягчение картофеля, овощей и плодов.
15. Влияние некоторых факторов на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля.
16. Влияние некоторых факторов на продолжительность тепловой кулинарной обработки плодов и овощей.
17. Изменение массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов при механической и кулинарной обработке.
18. Изменение массы и пищевой ценности овощей и плодов при механической и кулинарной обработке.
19. Изменение цвета картофеля, овощей, плодов и грибов при механической и кулинарной обработке.
20. Изменение витаминов при механической и кулинарной обработке картофеля, плодов и овощей.
21. Ассортимент охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции.

22. Технология производства охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции.
23. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании.
24. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации, охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции.
25. Химический состав и пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных.
26. Пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных.
27. Субпродукты сельскохозяйственных животных.
28. Строение и состав основных тканей мяса.
29. Изменение белков мяса в процессе нагрева.
30. Изменение жиров при нагреве мяса.
31. Изменение экстрактивных веществ, витаминов в процессе кулинарной обработки мяса. Изменение водоудерживающей способности мяса и мясопродуктов при их тепловой обработке.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

к п. 4.2

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Белки. Классификация, свойства, физиологическая значимость
2. Изменения белковых веществ пищевых продуктов при тепловой обработке
3. Липиды. Классификация, свойства, физиологическая значимость
4. Изменения липидов при тепловой обработке
5. Углеводы. Классификация, свойства, физиологическая значимость
6. Изменения углеводов пищевых продуктов при тепловой обработке
7. Влага в составе сырья животного и растительного происхождения. Ее роль, в том числе льда, в превращениях веществ и влияние на пищевую ценность при кулинарной обработке
8. Классификация способов обработки пищевого сырья (механические, физические, химические и другие)
9. Назначение и классификация способов тепловой обработки
10. Изменения в продуктах при варке
11. Изменения в продуктах при жарке
12. Химический состав и особенности варки бульонов
13. Изменения в масле при жарении
14. Пищевые продукты, сырье: определения, классификация (основные группы)
15. Характеристика растительного сырья и его классификация, основные свойства
16. Характеристика животного сырья (теплокровных животных) и его классификация, основные свойства
17. Характеристика гидробионтов, используемых для приготовления пищевой продукции, их классификация, основные свойства
18. Классификация предприятий общественного питания. Основные функции
19. Основные различия работы предприятий централизованного производства продукции и предприятий общественного питания с полным производственным циклом и доготовочных
20. Нормативные документы, используемые на предприятиях общественного питания регламентирующие приготовление пищевой продукции и блюд
21. Технологическая схема приготовления пищевой продукции (основные операции) на централизованных предприятиях

22. Назначение и содержание технологической и технико-технологической карт приготовления блюда, различия между ними
23. Основные технологические принципы производства продукции на предприятиях общественного питания
24. Анатомическое строение и возможность комплексного использования рыбы
25. Технологическая схема первичной обработки рыбы на централизованном предприятии общественного питания
26. Технология приготовления рыбного фарша и продукции на его основе
27. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы на предприятии общественного питания
28. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных объектов на предприятии общественного питания
29. Процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании
30. Процессы, происходящие в готовых быстрозамороженных блюдах при хранении
31. Процессы, происходящие в готовых блюдах при охлаждении
32. Процессы, происходящие в готовых охлажденных блюдах при хранении
33. Технология производства охлажденной кулинарной продукции
34. Технология производства быстрозамороженной кулинарной продукции
35. Процессы, происходящие в готовых быстрозамороженных блюдах при размораживании и разогревании
36. Влияние процессов, происходящих в готовых быстрозамороженных блюдах на качество продукции
37. Обеспечение санитарного благополучия при производстве охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции
38. Ассортимент быстрозамороженной кулинарной продукции
39. Ассортимент охлажденной кулинарной продукции
40. Требования к качеству быстрозамороженной кулинарной продукции
41. Требования к качеству охлажденной кулинарной продукции
42. Условия и сроки хранения и реализации быстрозамороженной кулинарной продукции
43. Условия и сроки хранения и реализации охлажденной кулинарной продукции
44. Использование охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции
45. Понятие рецептуры блюд и изделий, принципы построения рецептур, варианты их для одноименных блюд. Условия, определяющие выбор варианта рецептуры

46. Понятие «массы-нетто», «массы-брутто». Факторы, влияющие на нормы вложения продуктов. Определение «массы-нетто, - брутто» при механической и тепловой обработках
47. Последовательность определения необходимого количества продуктов для приготовления определенного количества порций
48. Технологические инструкции. Назначение. Содержание
49. Замена компонентов указанных в рецептуре: условия, возможности, основания
50. Документы, нормирующие условия хранения и возможные потери сырья
51. Виды контроля на предприятиях общественного питания
52. Состав и функции бракеражной комиссии
53. Техника органолептического исследования пищи
54. Контрольная проба. Назначение контрольной пробы
55. Классификация супов и их ассортимент
56. Технологические схемы приготовления супов
57. Составление рецептов супов
58. Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении супов
59. Продолжительность тепловой обработки продуктов, используемых для приготовления различных супов
60. Супы на бульонах. Виды бульонов. Технология приготовления бульонов. Химический состав бульонов
61. Сладкие супы
62. Заправочные супы. Национальные супы. Технология приготовления
63. Щи, борщи, рассольники, солянки
64. Супы с овощным гарниром
65. Технология приготовления прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам
66. Требования к качеству супов, условия и сроки их хранения и реализации
67. Супы картофельные, крупяные, бобовые, с макаронными изделиями
68. Технология приготовления молочных супов. Компоненты, используемые для заправки молочных супов. Факторы, влияющие на органолептическую оценку молочных супов
69. Предварительная обработка компонентов используемых для приготовления супов-пюре
70. Технология приготовления домашней лапши
71. Технология приготовления супов-пюре. Классификация супов-пюре. Условия хранения супов-пюре

72. Оформление готовых супов. Какие супы заправляют сливочным маслом
73. Технология приготовления холодных супов
74. Предварительная обработка овощей при приготовлении супов. Особенности обработки сушеных овощей
75. Назначение процесса пассерования овощей и муки
76. Требования к органолептическим показателям супов. Факторы, влияющие на органолептическую оценку супов
77. Определение температуры супов. Температура подачи
78. Овощи, используемые для приготовления горячих блюд и гарниров
79. Классификация соусов
80. Технология приготовления соусов с мучной пассеровкой
81. Классификация молочных соусов по консистенции
82. Технология приготовления сметанных соусов
83. Классификация соусов без муки
84. Технология приготовления соусов на растительном масле
85. Технология приготовления соусов на уксусе
86. Технология соусов используемых для заправки блюд
87. Творог. Значение в питании блюд из творог. Блюда из творога
88. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения
89. Яйца и яичные продукты. Значение в питании блюд из яиц. Блюда из яиц
90. Требования к качеству блюд из яиц, условия и сроки хранения
91. Предварительная обработка круп, бобовых и макаронных изделий перед варкой. Процессы, происходящие при замачивании
92. Технологическая схема первичной обработки мяса на централизованном предприятии общественного питания
93. Технология приготовления мясного фарша и продукции на его основе
94. Ассортимент полуфабрикатов из мяса на предприятии общественного питания
95. Технологическая схема первичной обработки птицы на централизованном предприятии общественного питания
96. Технология приготовления котлетной и кнельной массы из птицы и продукция на их основе
97. Способы формовки птицы. Назначение операции
98. Ассортимент полуфабрикатов из птицы на предприятии общественного питания
99. Ассортимент полуфабрикатов из овощей на предприятии общественного питания

100. Технологическая схема первичной обработки овощей на централизованном предприятии общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

к п. 4.2

ТЕСТЫ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ

Вариант 1

1. Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:

- а) покупные товары
- б) продукция собственного производства
- в) продукция пищевой промышленности
- г) полуфабрикаты

2. Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления, называется:

- а) заготовочным
- б) специализированным
- в) сортировочным
- г) доготовочным

3. Назовите несуществующий вид контроля качества на предприятиях общественного питания:

- а) опознавательный
- б) входной
- в) операционный
- г) приемочный

4. Пенообразование относится к способам обработки

- а) гидромеханическим
- б) микробиологическим
- в) массообменным
- г) механическим

5. На предприятиях общественного питания сульфитации подвергают:

- а) картофель и виноград
- б) морковь и кабачки
- в) мясо и рыбу
- г) яйца и творог

6. Вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:

- а) крахмал
- б) минеральные вещества
- в) пигменты
- г) аминокислота тирозин

7. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- а) нарезка

- б) очищение
- в) мытье
- г) сортировка

8. При длительном холодильном хранении с белками происходит

- а) уплотнение
- б) расслоение
- в) старение

9. Выберите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция
- б) запах свежего мяса
- в) дряблая консистенция
- г) цвет от темно-красного до коричневого
- д) сухая или влажная поверхность
- е) цвет от светло-розового до темно-красного
- ж) липкая скользкая поверхность

10. Пищевая ценность мяса характеризуется высоким содержанием

- а) витамина С
- б) животного жира
- в) животного белка

11. Установите соответствие между продуктами и названиями блюд: 1 – Чернослив, 2 – Соленые огурцы, 3 – Рис

- а) Плов
- б) Азу
- в) Говядина тушеная
- г) Гуляш

12. При размораживании осетровой рыбы соблюдают условия:

- а) в подсоленной воде, 2-3 часа
- б) на воздухе, 4-10 часов
- в) в проточной воде 1 час
- г) 30 минут в воде, далее на воздухе

13. Лещ, сазан, линь, карась, толстолобик отличаются плотно прилегающей чешуей, наличием большого количества мелких костей и относятся к семейству:

- а) окуневых
- б) тресковых
- в) карповых
- г) осетровых

14. Полезная съедобная водоросль называется

- а) Морская капуста
- б) Морской огурец
- в) Морской укроп

15. Процесс прилипания рыбных полуфабрикатов к жарочной поверхности, который может произойти при их жарке, называется

- а) осмос
- б) адгезия
- в) диффузия

16. Сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания

- а) не очищенная
- б) упитанная
- в) потрошенная

17. Полуфабрикат филе с косточкой делают из

- а) курицы
- б) утки
- в) индейки
- г) цесарки

18. Клейковину муки образует

- а) Набухший крахмал
- б) Гидратированные белки
- в) Набухшая гемицеллюлоза
- г) Расплавленный жир

19. Процесс, происходящий с крахмалом в кулинарии при обжаривании гречневой крупы, подсушивании риса, называется

- а) декстринизация
- б) деструкция
- в) денатурация

20. Консервы после вскрытия в холодильнике можно хранить:

- а) нельзя хранить
- б) 6 часов
- в) 12 часов
- г) 24 часа

21. Для приготовления ботвиньи используется ботва

- а) морковная
- б) свекольная
- в) картофельная

22. Какие супы выделяют в особую группу

- а) прозрачные
- б) сладкие
- в) молочные
- г) супы-пюре

23. При кулинарной обработке денатурацию белков чаще всего вызывает

- а) охлаждение
- б) нагревание
- в) замачивание

24. Соус майонез входит в группу:

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

25. Для приготовления холодного соуса используют как жидкую основу

- а) молоко
- б) растительное масло
- в) сметана

26. Название соуса белого с яйцом

- а) бордосский
- б) русский
- в) сюпрем

27. Производный соуса красного

- а) луковый
- б) голландский
- в) томатный

28. Запекают рыбу под соусом

- а) Белым
- б) Молочным
- в) Сметанным

29. Алкогольный напиток из яблок

- а) Сакэ
- б) Бренди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

30. Напиток, приготовленный на основе какао-порошка или шоколада:

- а) Крюшон
- б) Кофе
- в) Шоколад

31. Кофе по-венски подают с

- а) Мороженым
- б) Пенками молока
- в) Взбитыми сливками

32. Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:

- а) творог со сметаной
- б) запеканка
- в) сырники
- г) пудинг
- д) творожная масса

33. По способу приготовления яйца вареные могут быть:

- а) всмятку

- б) «в мешочек»
- в) вкрутую
- г) отбивные
- д) глазуня
- е) сырые

34. Поверхность пудинга творожного для запекания подготавливают, смазывая ее

- а) Сметаной
- б) Яйцом и посыпают сухарями
- в) Яйцом, посыпают тертым сыром

Вариант 2

1. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

- а) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
- б) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
- в) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация
- г) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация

2. Группы продуктов питания, которой не существует:

- а) продукты массового потребления, приготовленные по традиционной технологии
- б) продукты для питания беременных женщин
- в) продукты лечебного и диетического назначения, приготовленные с изменением химического состава и физических свойств, специально предназначенные для лечебно-профилактического питания
- г) продукты для детского питания, предназначенные для питания детей до 14 лет

3. Гомогенизация – это:

- а) процесс получения однородной смеси из различных компонентов, которые могут быть твердыми, сыпучими, жидкими и газообразными
- б) процесс разбивания дисперсной фазы на мелкие капли в дисперсионной среде
- в) процесс механического деления обрабатываемого продукта на части для придания ему лучших технологических свойств
- г) процесс разделения пищевого объекта по определенному признаку (размер, форма, плотность), связанному с качеством материала

4. Сортирование пищевых объектов осуществляют по следующим признакам:

- а) размер, форма, плотность
- б) скорость движения, вес, вязкость
- в) удельный объем, толщина, вязкость
- г) однородность, размер, прочность

5. Что не относится к основным способам тепловой обработки:

- а) припускание и варка в СВЧ-аппаратах
- б) брезирование и жарка ИК-лучами
- в) запекание и жарка во фритюре
- г) пассерование и бланширование

6. Самым ранним корнеплодом является

- а) морковь
- б) редис
- в) хрен
- г) редька

7. Свежую капусту кладут в соленую воду для

- а) сохранения цвета
- б) сохранения витаминов
- в) удаления гусениц и улиток

8. Преимущество органолептического метода исследования перед другими методами

- а) быстрота оценки
- б) субъективность оценки
- в) объективность оценки
- г) невозможность установления химического состава

9. Светло-розовый цвет имеет мясо

- а) свинина
- б) говядина
- в) баранина

10. Условия первичной обработки мяса –

- а) оттаивание в холодной воде
- б) обвалка, зачистка и жиловка
- в) изготовление полуфабрикатов

11. Способы определения качества мяса –

- а) по вкусу
- б) по прозрачности
- в) по консистенции

12. Среднее количество отходов при разделке рыбы на чистое филе:

- а) 20 – 30 %
- б) 30 – 40 %
- в) 40 – 50 %
- г) 50 – 60 %

13. Выдерживание рыбных полуфабрикатов в охлажденном солевом растворе для снижения потерь сока:

- а) дефростация
- б) брезирование
- в) фиксация
- г) бланширование

14. Полуфабрикат из рыбной котлетной массы с добавлением лука, сырых яиц, маргарина, в виде маленьких шариков:

- а) биточки
- б) тефтели

- в) фрикадельки
- г) тельное

15. Элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека, содержатся в

- а) морские рыбы, водоросли
- б) крупы, бобовые
- в) овощи, фрукты

16. Особенности технологии приготовления блюда «Котлета по-киевски»

- а) Из филе с косточкой, внутри – масло сливочное, запанированы в муке, льезоне, сухарях
- б) Из филе с косточкой, внутри – соус густой молочный с грибами
- в) Из филе с косточкой, запанированы в муке, льезоне и фигурной панировке

17. По термическому состоянию птица может быть

- а) остывшая, охлажденная, перемороженная
- б) парная, охлажденная, переохлажденная
- в) остывшая, недомороженная, мороженная
- г) остывшая, охлажденная, мороженная

18. В пудинги из круп вводят яйца следующим образом:

- а) Желтки растирают, белки взбивают в устойчивую массу
- б) Желтки и белки не разделяют
- в) Вводят только взбитые белки

19. Разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием, называется

- а) гидролиз
- б) клейстеризация
- в) деструкция

20. Консервы после вскрытия тары можно хранить при температуре:

- а) при комнатной
- б) от 0 до 6 °С
- в) от минус 4 до плюс 4 °С
- г) не выше минус 18 °С

21. С гренками или сухарями подают супы:

- а) Прозрачные, супы-пюре
- б) Сладкие
- в) Молочные

22. Низкокалорийные супы, изготовленные на основе осветленных бульонов:

- а) Солянки
- б) Щи
- в) Прозрачные супы

23. Процесс (явление) в кулинарии, который можно наблюдать при замачивании подвявших корнеплодов, клубней картофеля с целью облегчения очистки, снижения количества отходов

- а) адгезия
- б) гидролиз

в) осмос

24. Для повышения калорийности блюда используют соусы

- а) красные
- б) белые
- в) сладкие
- г) яично - масляные

25. Фюме - это бульон

- а) белый
- б) коричневый
- в) концентрированный
- г) разбавленный

26. Для фарширования используют соус с консистенцией

- а) жидкой
- б) средней густоты
- в) густой

27. Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.

- а) польский
- б) майонез
- в) заправка салатная

28. К белым относятся соусы:

- а) Луковый
- б) Паровой
- в) Голландский

29. В чае содержатся вещества

- а) красящие и минеральные
- б) дубильные и экстрактивные
- в) дубильные и белковые
- г) красящие и дубильные

30. Горячий напиток из красного вина и специй:

- а) Глинтвейн
- б) Шоколад
- в) Пунш

31. Кофе по-варшавски подают с

- а) мороженым
- б) пенками молока
- в) взбитыми сливками

32. Добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались

- а) Сахар
- б) Соль
- в) Масло

г) Спирт

33. Установите последовательность приготовления сырников:

- а) добавить сахар, соль, муку и перемешать
- б) пропустить творог через мясорубку
- в) придать форму в виде круглых лепешек
- г) добавить яйца, перемешать
- д) обжарить с двух сторон

34. Установите соответствие между органолептическими показателями и степенью готовности яиц: 1 – Яйцо «в мешочек», 2 – Яйцо «всмятку», 3 – Яйцо «в крутую»

- а) Желток полужидкий, белок – нежный студень
- б) Желток свернувшийся, белок свернувшийся, плотный
- в) Желток жидкий, белок – слегка свернувшийся, побелевший
- г) Желток свернувшийся, белок – нежный студень

Вариант 3

1. Дефростация – это:

- а) размораживание
- б) ошпаривание
- в) разновидность жарки
- г) разновидность варки

2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:

- а) полуфабрикаты
- б) кулинарная продукция
- в) кулинарные изделия
- г) обработанное сырье

3. Пищевая ценность – это комплексное свойство, объединяющее:

- а) энергетическую, биологическую, физиологическую значимость продукта
- б) энергетическую, биологическую, физическую значимость продукта
- в) химическую, биологическую, физиологическую значимость продукта
- г) энергетическую, микробиологическую, физиологическую значимость продукта

4. Флотацией называется:

- а) процесс разделения тонких суспензий, мутей и эмульсий, содержащих мелкие частицы, за счет действия поля центробежных сил (отделение сливок от молока)
- б) процесс выделения твердых частиц суспензий под действием силы тяжести. По окончании осаждения отделяют осветленную жидкость от осадка
- в) процесс разделения суспензии путем пропускания их через пористую перегородку, способную задерживать взвешенные частицы и пропускать фильтрат
- г) процесс разделения смесей, состоящих из твердых частиц с различной смачиваемостью

5. При жарке продуктов на нагретых поверхностях жир нагревают до температуры, °С:

- а) 200-220

б) 100-105

в) 140-200

г) 80-85

6. Каротин содержит корнеплод

а) редька

б) свекла

в) сельдерей

г) морковь

7. Вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет

а) крахмал

б) железо

в) аминокислота тирозин

г) минеральные вещества

8. Не изменено в технологии приготовления замороженных блюд

а) форма нарезки

б) состав блюда

в) консистенция соуса

9. Правильно нужно оттаивать мороженое мясо

1) в горячей воде

2) в холодной воде

3) на воздухе

10. Термин «обвалка мяса» означает

а) обмывание мяса

б) обсушивание мяса

в) нарезание мяса

г) отделение мяса от костей

11. Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности:

а) обсушивание

б) обмывание

в) оттаивание

г) обвалка

д) разруб

12. Обработку рыб семейства окуневых начинают с

а) очистка чешуи

б) удаление спинного плавника

в) ошпаривание

г) удаление грудных плавников

13. Размораживают на воздухе при температуре 16-18 °С:

а) рыбное филе

б) чешуйчатую рыбу

в) бесчешуйчатую рыбу

г) океаническую рыбу

14. Количество отходов при разделке осетровой рыбы на звенья с кожей:

- а) 25 – 32 %
- б) 33 – 36 %
- в) 42 – 50 %
- г) 50 – 68 %

15. Способы определения свежести рыбы –

- а) по цвету
- б) по вкусу
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы

16. Какой способ формовки используется для мелкой дичи

- а) в муфточку
- б) в одну нитку
- в) в две нитки
- г) клювом
- д) в кармашек

17. Из мяса птицы не готовят массу

- а) котлетную
- б) тефтельную
- в) кнельную

18. Для приготовления котлет из круп варят кашу

- а) рассыпчатую
- б) густую вязкую
- в) жидкую

19. Гидратация – это ...

- а) набухание в воде
- б) всасывание жира
- в) способность образовывать пены

20. При приготовлении каких блюд не используют консервы из овощей:

- а) холодные
- б) супы
- в) блюда из яиц
- г) сладкие

21. С взбитыми сливками и сметаной отпускают супы:

- а) Щи
- б) Заправочные
- в) Сладкие

22. При варке мяса, костей, рыбы получают:

- а) Отвары
- б) Бульоны
- в) Супы

23. Процесс, при котором жир распределяется в жидкости в виде мельчайших шариков, а бульон в результате становится мутноватым, называется

- а) термодиффузия
- б) гидролиз
- в) эмульгирование

24. Соус для тушения используют с консистенцией

- а) жидкой
- б) средней густоты
- в) густой

25. Название соуса молочного с луком

- а) субиз
- б) бешамель
- в) пикантный

26. К яично-масляным относится соус

- а) соус хрен
- б) сухарный
- в) голландский

27. Производный соуса белого

- а) паровой
- б) луковый
- в) сухарный

28. Отварную рыбу подают с соусами:

- а) Белый, томатный, польский
- б) Томатный, зеленое масло
- в) Красный, белый с вином

29. Аромат чаю придают

- а) дубильные вещества
- б) эфирные масла
- в) экстрактивные вещества

30. Напиток на основе кофе, который отпускают с мороженым:

- а) Капучино
- б) Кофе глясе
- в) Кофе со сливками

31. Установите соответствие между напитками и продуктами: 1 – Сбитень, 2 – Грог, 3 – Глинтвейн

- а) Вино, сироп, пряности
- б) Чай, ром
- в) Мед, пряности, вода, сахар
- г) Ром, пряности, сахар

32. Виды кисломолочных продуктов –

- а) кефир
- б) сливочное масло
- в) творог

33. Яйца «в мешочек» варятся:

- а) 1 – 2 мин.
- б) 2 – 2,5 мин.
- в) 4,5 – 5 мин.
- г) 8 – 10 мин.

34. В массу для сырников вводят муку для

- а) улучшения вкуса
- б) поддержания формоустойчивости
- в) снижения кислотности
- г) улучшения цвета