



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

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«СЕТЕВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

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-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания;	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Сетевые предприятия общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новую информацию в области развития потребительского рынка; - принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовать ресурсосберегающее производство, обеспечить надежность технологических процессов производства продукции питания, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации.

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:

- тестовые задания по отдельным темам;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам.

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

- контрольные вопросы по дисциплине;

- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения некоторых тем дисциплины студентами очной формы обучения (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на лабораторных занятиях после изучения соответствующих тем.

Задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы (80-100 %).

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

Целью лабораторных работ является формирование умений и навыков по использованию нормативной, технической и технологической документации в условиях производства соответствующей продукции питания, норм выхода продуктов и осуществлению технологического процесса производства продукции.

Оценка результатов выполнения каждой лабораторной работы производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, демонстрации преподавателю приготовленной продукции и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, выполнивший лабораторную работу и продемонстрировавший знание материала, получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины лабораторные работы.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация 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 № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

К зачету допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования;
- получившие положительную оценку («зачтено») по контрольной работе (для студентов заочной формы обучения);
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторных работ.

Студент, выполнивший лабораторный практикум, но имеющий неудовлетворительную оценку по тестированию / контрольной работе в семестре выполняет контрольную работу / проходит тестирование повторно.

Зачетная оценка («зачтено» или «не зачтено») зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы к зачету).

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Сетевые предприятия общественного питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

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

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«СЕТЕВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Вариант 1

1. Сетью называют предприятия общественного питания ...

а) Совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе

б) Совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам

в) Совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под разными торговыми марками, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе

г) Совокупность предприятий питания с одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе

д) Совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции, объединенных под одной торговой маркой, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе

2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства:

а) заготовочные, специализированные, с полным производственным циклом

б) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом

в) универсальные, специализированные, с полным производственным циклом

г) заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом, универсальные, специализированные

д) заготовочные, доготовочные, универсальные

3. Производственная группа помещений включает в себя следующие цеха

- а) кулинарный, кондитерский, горячий (цех по производству всех горячих блюд) и холодный (для производства холодных блюд и закусок)
- б) овощной, мясной, рыбный, кулинарный, горячий (цех по производству всех горячих блюд) и холодный (для производства холодных блюд и закусок)
- в) овощной, мясной, рыбный, кондитерский, горячий (цех по производству всех горячих блюд) и холодный (для производства холодных блюд и закусок)
- г) овощной, мясной, рыбный, кулинарный, кондитерский, горячий (цех по производству всех горячих блюд) и холодный (для производства холодных блюд и закусок)
- д) овощной, мясной, рыбный, горячий (цех по производству всех горячих блюд) и холодный (для производства холодных блюд и закусок)

4. Кулинарное изделие это

- а) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, не требующих дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования
- б) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования
- в) пищевой продукт или сочетание продуктов, не доведенных до кулинарной готовности, требующих значительной дополнительной тепловой обработки, а также порционирования и формирования
- г) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих дополнительной кулинарной обработки
- д) пищевой продукт, доведенный до кулинарной готовности, но требующий незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования

5. Заготовочное предприятие питания (цех общественного питания) это

- а) Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам
- б) Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, а также для доставки потребителям по их заказам

в) Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли

г) Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам

д) Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, а также для доставки потребителям по их заказам

6. Одной из отличительных черт потребительских рынков можно назвать:

а) коллегиальность принятия решения о покупке

б) значительность объёма закупаемой партии товара

в) удалённость производителя от конечного потребителя

7. Предприятия общественного питания по предлагаемому ассортименту и услуг подразделяют на:

а) типы

б) категории

в) форматы

г) группы

8. Горячий цех заготовочного сетевого предприятия должен быть оснащен следующим современным оборудованием:

а) тепловым, холодильным, механическим и немеханическим

б) тепловым, холодильным, механическим

в) тепловым, механическим и немеханическим

г) тепловым, холодильным, немеханическим, уборочным инвентарем

9. Производственная программа горячего цеха заготовочного предприятия составляется на основании...

а) количества потребителей в каждый из сетевых предприятий;

б) на основании ассортимента блюд, реализуемых через сетевую форму;

- в) режима работы предприятия;
- г) количества работников горячего цеха.

10. При отсутствии спроса на свою продукцию предприятие проводит стратегию:

- а) конверсионного маркетинга;
- б) поддерживающего маркетинга;
- в) стимулирующего маркетинга

11. Точка безубыточности производства и реализации продукции показывает...

- а) такой объем продаж, при котором фирма покрывает все постоянные и переменные затраты, не имея прибыли
- б) объем продаж, обеспечивающий фирме максимальную прибыль
- в) объем продаж, при котором фирма имеет минимальные затраты по производству и реализации продукции

12. К относительным показателям эффективности производственной деятельности предприятия относятся показатели...

- а) рентабельности
- б) финансовой устойчивости
- в) ликвидности
- г) деловой активности

13. Объектом в технологии пищевых продуктов является

- а) технологические линии, операции и процессы производства пищевых продуктов.
- б) только операции и процессы производства пищевых продуктов.
- в) только операции производства пищевых продуктов.
- г) только технологические оборудования и процессы производства пищевых продуктов.
- д) только технологические линии производства пищевых продуктов

14. Основные технологические процессы это...

а) это технологические процессы, непосредственно связанные с производством готовой продукции в ходе которых происходят изменения геометрических форм, размеров и физико-химических свойств продукции.

б) это комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса и связано с переходом предмета труда из одного качественного состояния в другое.

в) это процессы, которые обеспечивают бесперебойное протекание основных процессов.

г) это часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте, состоящая из ряда действий над каждым предметом труда или группой совместно обрабатываемых предметов.

д) это процессы, связанные с обслуживанием как основных, так и вспомогательных процессов и не создающие продукцию

15. Вспомогательные процессы это...

а) это процессы, которые обеспечивают бесперебойное протекание основных процессов.

б) это совокупность всех действий людей и орудий труда, необходимых на данном предприятии для изготовления продукции.

в) это процессы, связанные с обслуживанием как основных, так и вспомогательных процессов и не создающие продукцию.

г) это комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса и связано с переходом предмета труда из одного качественного состояния в другое.

д) это технологические процессы, непосредственно связанные с производством готовой продукции в ходе которых происходят изменения геометрических форм, размеров и физико-химических свойств продукции

16. Повышенный расход сырья приводит: 1.К увеличению затрат труда, топлива, электроэнергии и воды на единицу продукции; 2.К снижению затрат труда, топлива, электроэнергии и воды на единицу продукции; 3.К снижению производительности технологических линий по готовому продукту.

а) 1, 3

б) 2, 3

в) 1

г) 1, 2, 3

д) 2

17. Принцип оптимизации технологических процессов предполагает

1.Использование новейших достижений науки и техники, наилучших технологических режимов; 2.Использование прогрессивного оборудования, комплексной механизации и автоматизации; 3.Использование системы методов и средств, обеспечивающих сокращение затрат на производство продукции; 4.Использование системы методов и средств, обеспечивающих увеличение затрат на производство продукции.

а) 1, 2, 3

б) 2, 3, 4

в) 1, 2, 4

г) 3, 4

д) 1, 2, 3, 4

Вариант 2

1. Сульфитирование картофеля - это:

а) обработка кислотой

б) обработка щёлочью

в) обработка паром

г) обработка бисульфитом натрия

2. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

а) 2-3 часа при T 4-8°C

б) 12 часов при T 0°C

в) 24 часа при T +2°C

г) 48 часов при T +4+7°C

3. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

а) 40°

б) 60°

в) 90°

г) 30°

4. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- а) в молоке
- б) в смеси воды и молока
- в) в льезоне
- г) в сливках

5. Допустимая зольность пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта (не более):

- а) 0,55%
- б) 0,75%
- в) 1,25%
- г) 0,60%
- д) не менее чем на 0,07% ниже зольности зерна до очистки

6. Упакованные хлебобулочные изделия имеют срок хранения:

- а) от 2 до 7 суток
- б) от 2 до 3 суток
- в) от 16 до 36 час
- г) до 3 суток
- д) до 36 час

7. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу
- б) осетра, лосось, сельдь
- в) щуку, судака, карпа
- г) щуку, налима, окуня

8. Все методы консервирования подразделяют...

- а) на физические, физико-химические, биохимические и комбинированные
- б) на физико-химические и биохимические
- в) на физико-химические, биохимические и комбинированные
- г) на биохимические и комбинированные
- д) на физические и физико-химические

9. При обвалке свинины получают:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею
- г) шею, грудинку, корейку, окорок

10. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

11. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г
- г) кубики 20-30 г

12. Полуфабрикат из натурально-рубленой массы, в который шпик нарезают мелкими кубиками называется

- а) фрикадельки
- б) шницель
- в) бифштекс
- г) люля-кебаб

13. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки
- б) тельное, рулет, биточки
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет
- г) тефтели, рулет, шницель

14. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...

- а) бланширование

- б) пассирование
- в) припускание
- г) тушение

15. Объёмом продаж называется:

- а) объём реализованного товара, аналогичного тому, который производит фирма, в течение заданного промежутка времени
- б) количество товара, реализуемого фирмой на определённом рынке в ограниченный промежуток времени
- в) удельный вес объёма продаж в совокупном объёме продаж товара одного ассортимента на отдельном сегменте рынка

16. Целью исследования спроса является:

- а) определить набор конкурентных преимуществ фирмы на товарном рынке
- б) установить перечень наиболее эффективных способов воздействия на поведение покупателей
- в) выявление наиболее эффективных участков рынка для выведения на них фирменных товаров

17. Показатели рентабельности относятся к...

- а) цепным показателям темпов роста
- б) относительным
- в) показателям эффективности хозяйственной деятельности показателям динамики
- г) абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности

Вариант 3

1. Рыночные сегменты, в которых предприятие обеспечило себе господствующее положение, называется:

- а) рыночной нишей
- б) рыночным окном
- в) целевым рынком

2. Целью проведения отраслевых маркетинговых исследований может быть:

- а) определение вероятности применения в отрасли новейших технологических разработок
- б) определение степени привлекательности той или иной отрасли с точки зрения перспектив её развития
- в) определение вероятности вмешательства государства во внутренние дела предприятий отрасли

3. Финансовым показателем оценки эффективности деятельности коммерческой организации является...

- а) величина уставного капитала
- б) сумма активов по бухгалтерскому балансу
- в) экономическая рентабельность

4. Принцип, основанный на замедление, подавление жизнедеятельности микроорганизмов и ферментов сырья при помощи различных физических, химических, физико-химических и биохимических факторов:

- а) принцип анабиоза
- б) принцип биоза
- в) принцип эубиоза
- г) принцип гемибиоза
- д) принцип ценоанабиоза

5. Пастеризация – эта тепловая обработка пищевых продуктов при:

- а) температуре до 100°C
- б) высокой кислотности среды
- в) обычных условиях
- г) температуре 100°C и выше
- д) низкой кислотности среды

6. К комбинированным способам тепловой обработки относят:

- а) варка, припускание
- б) жарка, тушение
- в) запекание, термостатирование

г) тушение, запекание

7. Один из способов варки, который чаще всего используют в лечебном питании:

- а) варка основным способом
- б) варка на пару
- в) припускание
- г) варка в СВЧ-аппаратах

8. Жаренье продукта в большом количестве жира происходит при температуре:

- а) 140-150°C
- б) 160-180°C
- в) 180-190°C
- г) 120-130°C

9. Концентрация бульона зависит от...

- а) соотношение продуктов и воды
- б) от времени варки
- в) от способа варки
- г) от степени измельчения продуктов

10. Супы заправляют льезоном и сливочным маслом...

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

11. Виды заправочных супов:

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная

12. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80-90°C
- б) 50-60°C
- в) 110-120°C
- г) 130-140°C

13. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:

- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко
- б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко
- в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко
- г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко

14. Запеченные блюда из овощей хранят:

- а) 2 ч
- б) 4 ч
- в) 30 мин
- г) 6 ч

15. К желированным сладким блюдам относятся:

- а) компоты, кисели, самбуки, желе
- б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты
- в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели
- г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты

16. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Причины возникновения:

- а) много соли
- б) недостаточная расстойка
- в) высокая температура печи
- г) много муки

17. Анализ уровня централизации управления, разделения функций управленческих звеньев, взаимоотношений управленческих звеньев. Это составные части:

- а) анализа сильных и слабых сторон деятельности фирмы
- б) анализа производственно-сбытовой деятельности фирмы
- в) анализа организационной структуры фирмы

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

Лабораторная работа № 1: Изучение производства рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий сетевыми предприятиями общественного питания.

Цель: получение практических умений и навыков по производству рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий на сетевых предприятиях с доведением до готовности и оформлению на доготовочных предприятиях.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа выбирает рецептуры 2-х блюд, производит полуфабрикат, затем производит доведение до готовности полуфабрикатов, приготовленных другой группой студентов осуществляет их подачу. Составить технологические карты выбранных блюд, рассчитать количество сырья на приготовления 2-х порций каждого блюда, осуществить выбор соответствующего типа посуды. Приготовить выбранные полуфабрикаты, уложить в транспортную тару, посчитать потери при приготовлении, описать полуфабрикат до транспортировки. Разместить транспортную упаковку с полуфабрикатами на встряхивателе (имитация транспортировки) на 20 минут. После транспортировки, принять полуфабрикаты, приготовленные другой группой студентов, взвесить полуфабрикаты, посчитать потери, провести бракераж полученных заготовок, приготовить блюда. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу, посчитать итоговые потери, соотнести выход по ТК и реальный. Составить отчет по лабораторной работе.

Контрольные вопросы:

1. Изучите метод качественной оценки кулинарной готовности.
2. Изучите требования к транспортной и упаковочной таре для перевозки различных видов полуфабрикатов.
3. Изучите требования нормативной документации для маркировки рыбных полуфабрикатов и кулинарной продукции.
4. Составьте перечень требований к компонентам фаршевых рыбных полуфабрикатов, с точки зрения повышения их формуемости.

Лабораторная работа № 2: Изучение производства мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий сетевыми предприятиями общественного питания.

Цель: получение практических умений и навыков по производству мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий на сетевых предприятиях с доведением до готовности и оформлению на доготовочных предприятиях.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа выбирает рецептуры 2-х блюд, производит полуфабрикат, затем производит доведение до готовности полуфабрикатов, приготовленных другой группой студентов осуществляет их подачу. Составить технологические карты выбранных блюд, рассчитать количество сырья на приготовления 2-х порций каждого блюда, осуществить выбор соответствующего типа посуды. Приготовить выбранные полуфабрикаты, уложить в транспортную тару, посчитать потери при приготовлении, описать полуфабрикат до транспортировки. Разместить транспортную упаковку с полуфабрикатами на встряхивателе (имитация транспортировки) на 20 минут. После транспортировки, принять полуфабрикаты, приготовленные другой группой студентов, взвесить полуфабрикаты, посчитать потери, провести бракераж полученных заготовок, приготовить блюда. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу, посчитать итоговые потери, соотнести выход по ТК и реальный. Составить отчет по лабораторной работе.

Контрольные вопросы:

1. Изучите классификацию субпродуктов убойных животных.
2. Изучите изменение свойств мяса и мясных продуктов при замораживании.
3. Изучите перспективные способы увеличения сроков хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса.
4. Составьте перечень требований к компонентам фаршевых мясных полуфабрикатов, с точки зрения повышения их пищевой ценности.

Лабораторная работа № 3: Изучение производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из птицы сетевыми предприятиями общественного питания.

Цель: получение практических умений и навыков по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из птицы на сетевых предприятиях с доведением до готовности и оформлению на доготовочных предприятиях.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа выбирает рецептуры 2-х блюд, производит полуфабрикат, затем производит доведение до готовности полуфабрикатов, приготовленных другой группой студентов осуществляет их

подачу. Составить технологические карты выбранных блюд, рассчитать количество сырья на приготовления 2-х порций каждого блюда, осуществить выбор соответствующего типа посуды. Приготовить выбранные полуфабрикаты, уложить в транспортную тару, посчитать потери при приготовлении, описать полуфабрикат до транспортировки. Разместить транспортную упаковку с полуфабрикатами на встряхивателе (имитация транспортировки) на 20 минут. После транспортировки, принять полуфабрикаты, приготовленные другой группой студентов, взвесить полуфабрикаты, посчитать потери, провести бракераж полученных заготовок, приготовить блюда. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу, посчитать итоговые потери, соотнести выход по ТК и реальный. Составить отчет по лабораторной работе.

Контрольные вопросы:

1. Опишите какие части тушки используют для производства натуральных полуфабрикатов.
2. Дайте характеристику полуфабрикатам и кулинарным изделиям из птицы согласно Техническому регламенту.
3. Перечислите и охарактеризуйте основные полуфабрикаты, вырабатываемые из мяса птицы.
4. Опишите какие продукты вырабатывают из печени птицы.

Лабораторная работа № 4: Изучение производства плодоовощных полуфабрикатов сетевыми предприятиями общественного питания, в том числе быстрозамороженных.

Цель: получение практических умений и навыков по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий из растительного сырья на сетевых предприятиях с доведением до готовности и оформлению на доготовочных предприятиях.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа выбирает рецептуры 2-х блюд, производит полуфабрикат, затем производит доведение до готовности полуфабрикатов, приготовленных другой группой студентов осуществляет их подачу. Составить технологические карты выбранных блюд, рассчитать количество сырья на приготовления 2-х порций каждого блюда, осуществить выбор соответствующего типа посуды. Приготовить выбранные полуфабрикаты, уложить в транспортную тару, посчитать потери при приготовлении, описать полуфабрикат до транспортировки. Разместить транспортную упаковку с полуфабрикатами на встряхивателе (имитация транспортировки) на 20 минут. После транспортировки, принять полуфабрикаты, приготовленные другой группой студентов, взвесить полуфабрикаты, посчитать потери, провести бракераж

полученных заготовок, приготовить блюда. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу, посчитать итоговые потери, соотнести выход по ТК и реальный. Составить отчет по лабораторной работе.

Контрольные вопросы:

1. Опишите классификацию салатных овощей.
2. Дайте характеристику пряным овощам
3. Опишите санитарно-гигиенические требования к полуфабрикатам из овощей и грибов.
4. Опишите виды нарезки корнеплодов при приготовлении полуфабрикатов.

Лабораторная работа № 5: Изучение производства кондитерских полуфабрикатов сетевыми предприятиями общественного питания.

Цель: получение практических умений и навыков по производству кондитерских полуфабрикатов на сетевых предприятиях с доведением до готовности и оформлению на доготовочных предприятиях.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа выбирает рецептуры 2-х блюд, производит полуфабрикат, затем производит доведение до готовности полуфабрикатов, приготовленных другой группой студентов осуществляет их подачу. Составить технологические карты выбранных блюд, рассчитать количество сырья на приготовления 2-х порций каждого блюда, осуществить выбор соответствующего типа посуды. Приготовить выбранные полуфабрикаты, уложить в транспортную тару, посчитать потери при приготовлении, описать полуфабрикат до транспортировки. Разместить транспортную упаковку с полуфабрикатами на встряхивателе (имитация транспортировки) на 20 минут. После транспортировки, принять полуфабрикаты, приготовленные другой группой студентов, взвесить полуфабрикаты, посчитать потери, провести бракераж полученных заготовок, приготовить блюда. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу, посчитать итоговые потери, соотнести выход по ТК и реальный. Составить отчет по лабораторной работе.

Контрольные вопросы:

1. Изучите особенности производства воздушного полуфабриката, дополнительные требования к сырью, технологии.
2. Дайте характеристику классификации отделочных полуфабрикатов.
3. Изучите технологию приготовления ганаша для покрытия торта
4. Изучите технологию приготовления крема курд.

5. Изучите технологию приготовления компоте.

Лабораторная работа № 6: Изучение технологических процессов использования полуфабрикатов и кулинарной продукции.

Цель: получение практических умений и навыков по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции на сетевых предприятиях.

Задание: Работа выполняется в группах студентов по 2-3 человека, каждая группа вырабатывает котлеты с одним из ингредиентов, затем производит доведение до готовности и осуществляет их подачу. Составить технологические карты выбранных блюд, рассчитать количество сырья на приготовления 3-х порций каждого блюда, осуществить выбор соответствующего типа посуды. Приготовить по выбранной рецептуре тремя видами тепловой обработки (жарка основным способом, запекание, на пару). Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу, посчитать итоговые потери, соотнести выход по каждому виду обработки, а также описать особенности органолептических характеристики в зависимости от вида компонента и способа технологической обработки. Составить отчет по лабораторной работе, сделать вывод.

Контрольные вопросы:

1. Изучите по каким принципам подразделяют продукцию собственного производства.
2. Дайте характеристику различий способов жарки изделий.
3. Изучите классификацию способов кулинарной обработки.
4. Дайте характеристику классификации способов обработки сырья и продуктов.

Приложение № 3

к п. 4.2

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Приведите основные термины и определения, связанные с сетевыми предприятиями общественного питания.
2. Комбинаты питания. Дайте характеристику. Опишите особенности работы.
3. Опишите процессы, происходящие в готовых блюдах при охлаждении и замораживании.
4. Ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.
5. Особенности обработки рыбы и морепродуктов на сетевых предприятиях общественного питания. Роль различных процессов в формировании показателей качества готовой продукции из рыбы и морепродуктов.
6. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из рыбы и морепродуктов
7. Ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из мяса.
8. Особенности обработки мяса на сетевых предприятиях общественного питания. Роль различных процессов в формировании показателей качества готовой продукции из мяса.
9. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из мяса.
10. Ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
11. Особенности обработки сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика на сетевых предприятиях общественного питания. Роль различных процессов в формировании показателей качества готовой продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
12. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации готовой продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

13. Ассортимент, особенности производства полуфабрикатов, консервированной продукции и кулинарных изделий из плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
14. Изменение цвета, массы и пищевой ценности при механической и кулинарной обработке плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
15. Особенности обработки плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий на сетевых предприятиях общественного питания.
16. Роль различных процессов (размягчение, продолжительность тепловой обработки) в формировании показателей качества готовой продукции из плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
17. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации продукции из плодов и овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
18. Ассортимент, особенности производства полуфабрикатов и кондитерских изделий на сетевых предприятиях общественного питания. Особенности разных тестовых полуфабрикатов.
19. Роль различных процессов в формировании показателей качества тестовых полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.
20. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации тестовых полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.
21. Процессы, происходящие в готовых кулинарных изделиях и быстрозамороженных блюдах при хранении, размораживании и разогревании.
22. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе хранения и реализации кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд.