



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 БЛЮД ПРЕДПРИЯТИЙ 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
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>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</p>	<p>Технология блюд предприятий общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приоритеты в сфере производства продукции питания; - требования к сырью и продуктам, используемым для приготовления блюд и условия его хранения на предприятиях общественного питания; - условия реализации блюд на предприятиях общественного питания; - особенности оформления и подачи блюд на предприятиях общественного питания; - технологию приготовления блюд на предприятиях общественного питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять условия и сроки хранения сырья и материалов на предприятиях общественного питания; - рассчитать необходимое количество оборудования, инвентаря и посуды для приготовления и подачи блюд; - производить технологические расчеты; - оформлять и составлять технико-технологические карты на приготовление новых блюд. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологией приготовления блюд на предприятиях общественного питания; - приемами определения качества приготовленных блюд.

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

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

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

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

- задания по курсовому проекту;
- 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 блюд предприятий 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 способностей организовать, осуществлять и техническими средствами контролировать технологический процесс производства блюд на предприятиях общественного питания, разрабатывать

мероприятия по совершенствованию технологии производства продукции общественного питания.

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».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Курсовой проект предполагает обобщение технической документации по проектированию предприятия общественного питания; разработку ассортимента блюд предприятия, проектирование меню, составление производственной программы предприятия, расчет сырья и продуктов для выполнения производственной программы предприятия, проектирование производственного цеха.

В приложении № 3 приведены типовые темы курсовых проектов по дисциплине.

Курсовой проект помимо введения, основной части, заключения, включает графическую часть (компоновка оборудования горячего или доготовочного цеха). Графическая часть выполняется на формате А1, чертеж может быть выполнен от руки или с применением компьютерных программ.

Основная цель курсового проекта закрепление, расширение и углубление знаний, полученных в теоретическом курсе, приобретение навыков по определению условий и сроков хранения сырья и материалов, их расчета для выполнения производственной программы предприятия, разработке ассортимента блюд, технологических расчетов, составлению меню и проектированию горячего/догоготовочного цеха на предприятии общественного питания.

Форма проведения защиты курсовой работы – устная, включает ответы на вопросы руководителя по теме курсового проекта. По результатам защиты курсового проекта (студент представляет работу и отвечает на вопросы преподавателей) выставляется оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»), которая учитывается при промежуточной аттестации по дисциплине (на экзамене).

4.2 Промежуточная аттестация по дисциплине за седьмой семестр ее освоения проходит в форме зачета 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. Зачетная оценка («зачтено» или «не зачтено») зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы).

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине в восьмом семестре проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

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

В приложении № 5 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. Экзаменационный билет содержит три экзаменационных вопроса. Экзамен также включает итоговое тестирование по всем темам дисциплины. Примеры тестовых заданий приведены в приложении № 6.

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

4.4 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, выполнении им экзаменационного задания).

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	Обладает частичными и	Обладает минимальным	Обладает набором	Обладает полной

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
полнота знаний в отношении изучаемых объектов	разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	знаний и системным взглядом на изучаемый объект
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 систематически и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематически и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение	В состоянии	В состоянии	В состоянии	Не только

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Критерий	«не зачтено»	«зачтено»		
стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технология блюд предприятий 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 пп. 3.1)

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

(для студентов заочной формы обучения)

1. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из овощей
2. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из овощей
3. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из овощей
4. Ассортимент и технология приготовления тушеных блюд из овощей
5. Блюда и закуски из овощей
6. Значение блюд из макаронных изделий в питании.
7. Способы варки макаронных изделий.
8. Значение каш в питании.
9. Классификация каш по консистенции.
10. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления рисовой запеканки.
11. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления яичной каши.
12. Общие правила варки каш.
13. Особенности варки жидких каш.
14. Технологическая схема варки жидкой манной каши.
15. Особенности подготовки различных круп к варке.
16. Особенности приготовления блюд из бобовых. Ассортимент и пищевая ценность блюд.
17. Правила варки каш для котлет, крупеника и пудинга.
18. Правила варки макаронных изделий для блюд и гарниров.
19. Приготовление вторых блюд из сушеных овощей.
20. Процессы, способствующие закреплению пористой структуры пудингов во время запекания или варки.
21. Ассортимент и технология приготовления рассыпчатых каш.
22. Правила варки рассыпчатых каш.
23. Способы кулинарной обработки растительных полуфабрикатов
24. Технологическая последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами».
25. Товароведная характеристика и требования к качеству муки. Химический состав макаронных изделий.
26. Химический состав и пищевая ценность бобовых.

27. Первичная обработка бобовых овощей.
28. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
29. Нормы закладки продуктов при приготовлении каш.
30. Правила варки бобовых изделий

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 Б размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали А 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. Перечень вопросов для выполнения контрольной работы представлен в Приложении А.

Таблица 2 - Варианты заданий

Б		Последняя цифра шифра									
А		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	0	1, 15	2, 16	3, 17	4, 18	5, 19	6, 20	7, 21	8, 22	9, 23	10, 24
	1	11, 25	12, 26	13, 27	14, 28	15, 29	16, 30	1, 17	2, 18	3, 19	4, 20
	2	5, 21	6, 22	7, 23	8, 24	9, 25	10, 26	11, 27	12, 28	13, 29	14, 30
	3	1, 25	2, 26	3, 27	4, 28	5, 29	6, 30	7, 11	8, 12	9, 13	10, 14
	4	1, 11	2, 12	3, 13	4, 14	5, 15	6, 16	7, 17	8, 18	9, 19	10, 20
	5	15, 21	16, 22	17, 23	18, 24	19, 25	20, 26	21, 27	22, 28	23, 29	24, 30
	6	1, 12	2, 13	3, 14	4, 15	5, 16	6, 17	7, 18	8, 19	9, 20	10, 21
	7	11, 22	12, 23	13, 24	14, 25	15, 26	16, 27	17, 28	18, 29	19, 30	1, 20
	8	2, 21	3, 22	4, 23	5, 24	6, 25	7, 26	8, 27	9, 28	10, 29	11, 30
	9	1, 18	2, 20	3, 19	4, 25	5, 27	6, 15	7, 14	8, 16	9, 17	10, 26

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

(к пп. 3.2)

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

Лабораторная работа №1. Технология холодных блюд.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления холодных блюд заданного ассортимента на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.
3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд.
2. Особенности оформления и подачи холодных блюд.
3. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления холодных блюд, условия и сроки его хранения.
4. Условия реализации, условия и сроки хранения холодных блюд.
5. Приемы определения качества холодных блюд.

Лабораторная работа № 2. Технология блюд из картофеля и овощей.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд заданного ассортимента из картофеля и овощей на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.
3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент и технология блюд из отварных овощей.
2. Особенности приготовления, оформления и подачи овощных котлеты.
3. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд из капусты
4. Особенности приготовления оформления и подачи фаршированных баклажан.

5. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления блюд из картофеля и овощей, условия и сроки его хранения.
6. Условия реализации, условия и сроки хранения блюд из картофеля и овощей.
7. Приемы определения качества блюд из картофеля и овощей.
8. Предложите возможные мероприятия по совершенствованию технологии приготовления блюд из картофеля и овощей.

Лабораторная работа №3. Технология блюд из круп и макарон.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд заданного ассортимента на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.
3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Правила подготовки круп и приготовления каш различной консистенции.
2. Особенности подготовки макарон к варке.
3. Ассортимент и технология блюд из круп и макарон.
4. Технология крупеников.
5. Особенности оформления и подачи блюд из круп и макарон.
6. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления блюд из круп и макарон, условия и сроки его хранения.
7. Условия реализации, условия и сроки хранения блюд из круп и макарон.
8. Приемы определения качества блюд из круп и макарон.

Лабораторная работа № 4. Технология блюд из бобовых.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд заданного ассортимента из бобовых на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.
3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Правила подготовки бобовых.
2. Особенности подготовки бобовых к тепловой обработки.
3. Ассортимент и технология блюд из бобовых.
4. Особенности оформления и подачи блюд из бобовых.
5. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления блюд из бобовых, условия и сроки хранения.
6. Условия реализации, условия и сроки хранения блюд из бобовых.
7. Приемы определения качества блюд из бобовых.

Лабораторная работа № 5. Технология блюд из мяса и субпродуктов.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд из мяса и субпродуктов заданного ассортимента на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.
3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент и технология блюд из мяса и субпродуктов.
2. Режимы варки, жарки, тушения, запекания полуфабрикатов из мяса.
3. Особенности оформления и подачи блюд из мяса и субпродуктов.
4. Технология приготовления рубленой и котлетной массы.
5. Наполнители котлетной массы.
6. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления блюд из мяса и субпродуктов, условия и сроки его хранения.
7. Условия реализации, условия и сроки хранения блюд из мяса и субпродуктов.
8. Приемы определения качества блюд из мяса и субпродуктов.

Лабораторная работа № 6. Технология блюд из птицы.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд из птицы заданного ассортимента на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.

3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент и технология первых блюд из птицы.
2. Ассортимент и технология вторых блюд из птицы.
3. Ассортимент и технология блюд из полуфабрикатов из птицы.
4. Технология блюд из рубленой птицы.
5. Особенности оформления и подачи блюд из птицы.
6. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления блюд из птицы, условия и сроки его хранения.
7. Условия реализации, условия и сроки хранения блюд из птицы.
8. Приемы определения качества блюд из птицы.
9. Предложите возможные мероприятия по совершенствованию технологии приготовления блюд из птицы.

Лабораторная работа № 7. Технология блюд из рыбы и морепродуктов.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов заданного ассортимента на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.
3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Особенности температурного режима при приготовлении блюд из морепродуктов.
2. Связующие компоненты при приготовлении формованных полуфабрикатов из рыбного фарша.
3. Ассортимент и технология вторых рыбных блюд.
4. Способы нейтрализации рыбного запаха.
5. Особенности оформления и подачи блюд из рыбы и морепродуктов.
6. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, условия и сроки его хранения.
7. Условия реализации, условия и сроки хранения блюд из рыбы и морепродуктов.

8. Приемы определения качества блюд из рыбы и морепродуктов.

Лабораторная работа № 8. Технология сладких блюд и десертов.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления сладких блюд и десертов заданного ассортимента на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.
3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент и технология сладких блюд.
2. Особенности оформления и подачи сладких блюд и десертов.
3. Классификация десертов.
4. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления сладких блюд и десертов, условия и сроки его хранения.
5. Условия реализации, условия и сроки хранения сладких блюд и десертов.
6. Приемы определения качества сладких блюд и десертов.
7. Предложите возможные мероприятия по совершенствованию технологии приготовления сладких блюд и десертов.

Лабораторная работа № 9. Технология блюд и изделий из муки.

Задание:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд и изделий из муки заданного ассортимента на количество порций, заданное преподавателем.
2. Составить технологические карты блюд.
3. Приготовить, оформить, подать блюда.
4. Оценить качество приготовленных блюд.
5. Сделать выводы по работе.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент и технология блюд и изделий из муки.
2. Виды муки и виды теста.
3. Способы разрыхления теста.
4. Особенности приготовления теста различных видов.

5. Особенности оформления и подачи блюд и изделий из муки.
6. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления блюд и изделий из муки, условия и сроки его хранения.
7. Условия реализации, условия и сроки хранения блюд и изделий из муки.
8. Приемы определения качества блюд и изделий из муки.
9. Предложите возможные мероприятия по совершенствованию технологии приготовления блюд и изделий из муки.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

(к пп. 3.3)

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Типовые темы

1. Проект горячего цеха кафе на 48 посадочных мест.
2. Проект горячего цеха закусочной 20 посадочных мест.
3. Проект горячего цеха ресторана на 76 посадочных мест.
4. Проект горячего цеха пищеблока больницы 30 посадочных мест.
5. Проект горячего цеха столовой на 80 посадочных мест.
6. Проект горячего цеха школьной столовой 100 посадочных мест.
7. Проект горячего цеха пельменной на 72 посадочных места.
8. Проект горячего цеха блинной 68 посадочных мест.
9. Проект горячего цеха шашлычной 40 посадочных мест.
10. Проектирование доготовочного цеха столовой на 120 мест
11. Проектирование цеха кондитерских изделий для сети кофеен

Требования к содержанию

Введение

- 1 Определение числа потребителей предприятий общественного питания
- 2 Разработка меню согласно разработанной концепции
- 3 Технологические расчеты
- 4 Расчет площади производственных помещений

Заключение

Список использованных источников

Графическая часть курсового проекта включает план проектируемого горячего / доготовочного цеха с расстановкой оборудования, спецификацию оборудования.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

(к пп. 4.1)

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

(к зачету)

1. Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из овощей
2. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из овощей
3. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из овощей
4. Ассортимент и технология приготовления тушеных блюд из овощей
5. Блюда и закуски из овощей
6. Значение блюд из макаронных изделий в питании.
7. Способы варки макаронных изделий.
8. Значение каш в питании.
9. Классификация каш по консистенции.
10. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления рисовой запеканки.
11. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления яичной каши.
12. Общие правила варки каш.
13. Особенности варки жидких каш.
14. Технологическая схема варки жидкой манной каши.
15. Особенности подготовки различных круп к варке.
16. Особенности приготовления блюд из бобовых. Ассортимент и пищевая ценность блюд.
17. Правила варки каш для котлет, крупеника и пудинга.
18. Правила варки макаронных изделий для блюд и гарниров.
19. Приготовление вторых блюд из сушеных овощей.
20. Процессы, способствующие закреплению пористой структуры пудингов во время запекания или варки.
21. Ассортимент и технология приготовления рассыпчатых каш.
22. Правила варки рассыпчатых каш.
23. Способы кулинарной обработки растительных полуфабрикатов
24. Технологическая последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами».
25. Товароведная характеристика и требования к качеству муки. Химический состав макаронных изделий.

26. Химический состав и пищевая ценность бобовых.
27. Первичная обработка бобовых овощей.
28. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
29. Нормы закладки продуктов при приготовлении каш.
30. Правила варки бобовых изделий

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

(к пп. 4.2)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных. Значение в питании
2. Термические способы обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания
3. Характеристики способов тепловой обработки (варка) мяса и мясопродуктов
4. Характеристики способов тепловой обработки (жарка) мяса и мясопродуктов
5. Отварное мясо и мясопродукты: способы, режимы, критерии готовности. Технология приготовления блюда «Баранина отварная с овощами»
6. Отварное мясо и мясопродукты: способы, режимы, критерии готовности. Технология приготовления блюда «Язык отварной»
7. Отварное мясо и мясопродукты: способы, режимы, критерии готовности. Технология приготовления блюда «Котлета натуральная паровая»
8. Запеченное мясо и мясопродукты: режимы и особенности запекания, блюд, критерии готовности. Технология приготовления блюда «Говядина запеченная в луковом соусе»
9. Запеченное мясо и мясопродукты: режимы и особенности запекания, блюд, критерии готовности. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом»
10. Тушеное мясо и мясопродукты. Особенности блюд из тушеного мяса. Технология приготовления блюда «Мясо духовое»
11. Тушеное мясо и мясопродукты. Особенности блюд из тушеного мяса. Технология приготовления блюда «Жаркое по-домашнему»
12. Жареное мясо и мясопродукты: виды жарки, критерии готовности мяса. Технология приготовления блюда «Бифштекс»
13. Жареное мясо и мясопродукты: виды жарки, критерии готовности мяса. Технология приготовления блюда «Беф-строганов»
14. Способы повышения качества жаренных мясных кулинарных изделий
15. Жареные мясные рубленые изделия: технология приготовления, критерии готовности
16. Пищевая ценность мяса птицы. Значение в питании
17. Пищевая ценность рыбы. Значение в питании
18. Пищевая ценность сладких блюд. Значение в питании
19. Отварная птица: способы, режимы, критерии готовности. Технология приготовления

20. Отварная рыба: способы, режимы, критерии готовности. Технология приготовления
21. Жареная птица: способы, режимы, критерии готовности. Технология приготовления птицы жареной целиком.
22. Жареные порционные изделия из птицы: способы, режимы приготовления, критерии готовности. Технология приготовления блюда «Котлета по-Киевски»
23. Жареная рыба: способы, режимы, критерии готовности. Технология приготовления. Особенности приготовления рыбы «орли»
24. Тушеные блюда из птицы. Особенности блюд. Технология приготовления блюд
25. Тушеные блюда из рыбы. Особенности блюд. Технология приготовления блюд
26. Классификация холодных блюд и закусок. Значение их в питании
27. Особенности первичной обработки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Санитарное состояние производства
28. Бутерброды: открытые, закрытые, комбинированные, закусочные, горячие
29. Салаты и винегреты. Заправки для них
30. Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц, творога и сыра
31. Холодные блюда и закуски из рыбы, икры, нерыбных объектов
32. Холодные блюда и закуски из мяса и мясных продуктов, птицы
33. Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения
34. Горячие закуски. Особенности приготовления и условия хранения
35. Предварительная обработка круп перед варкой каш, бобовых и макаронных изделий перед варкой
36. Технология приготовления котлет, биточков, клецок из крупяных продуктов
37. Технология приготовления запеканок, крупеников и компоненты используемые для приготовления блюд
38. Ассортимент блюд, значение в питании блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Усвояемость, содержание основных компонентов
39. Блюда из бобовых. Варка бобовых, пюре из бобовых
40. Классификация и способы варки каш. Технология приготовления каш рассыпчатых, вязких, жидких (манной, овсяной, рисовой)
41. Технология пудингов и компоненты используемые для приготовления блюд
42. Блюда из макаронных изделий. Способы варки макарон. Особенности варки макаронных изделий для приготовления лапшевников, запеканок
43. Овощи, используемые для приготовления горячих блюд и гарниров. Технология жарки овощей

44. Предварительная обработка овощей. Назначение процесса пассерования овощей и муки
45. Технология первичной обработки и варки овощей. Способы варки овощей. Особенности обработки сушеных овощей
46. Ассортимент и технология блюд и изделий из муки.
47. Виды муки и виды теста.
48. Способы разрыхления теста.
49. Особенности приготовления теста различных видов.
50. Особенности оформления и подачи блюд и изделий из муки.
51. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления блюд и изделий из муки, условия и сроки его хранения.
52. Условия реализации, условия и сроки хранения блюд и изделий из муки.
53. Приемы определения качества блюд и изделий из муки.
54. Ассортимент и технология сладких блюд.
55. Особенности оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов.
56. Классификация десертов.
57. Требования к сырью и материалам, используемым для приготовления сладких блюд и десертов, условия и сроки его хранения.
58. Условия реализации, условия и сроки хранения сладких блюд и десертов.
59. Приемы определения качества сладких блюд и десертов.
60. Особенности оформления и подачи горячих сладких блюд и десертов.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

(к пп. 4.2)

ТЕСТЫ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ

Вариант 1

1. Не являются бутербродом -

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки

2. Салаты из овощей имеют наибольшее содержание:

- а) Витаминов, минеральных веществ
- б) Белка, жирных кислот
- в) Сахаров, минеральных веществ

3. Какой салат состоит из отварных и соленых овощей:

- а) Столичный
- б) Мясной
- в) Винегрет
- г) Картофельный

4. Холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей

- а) салат
- б) бутерброд
- в) сэндвич
- г) рататуй

5. Каковы размеры канапе:

- а) 3 x 4 x 0,5
- б) 5 x 6 x 0,5
- в) 10 x 10 x 10
- г) 15 x 3 x 10

6. Установите соответствие вида нарезки – кулинарному использованию овощей:

1 - Кружочки из моркови, 2 - Кольца репчатого лука, 3 - Кружочки из картофеля.

- а) Для шашлыков, жарки во фритюре
- б) Для рыбы по-русски
- в) Для супа «крестьянского»
- г) Для рассольника «московского»

7. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- а) нарезка
- б) бланширование
- в) очистка
- г) мойка
- д) сортирование

8. Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°C
- б) не ниже 65°C
- в) не ниже 74°C

9. Гурьевскую кашу не сварить без...

- а) манки
- б) пшена
- в) гречки

10. Самая «белковая» крупа

- а) Пшено
- б) Рис
- в) Гречка

11. Перловую кашу готовят из

- а) Гречки
- б) Пшена
- в) Ячменя

12. Из пшеницы делают

- а) Булгур
- б) Манку
- в) Пшено
- г) Артек

13. 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.

14. Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- а) поджарка
- б) бифштекс
- в) азу
- г) лангет

15. Название мясной рубленой котлеты в булке связано с немецким городом

- а) Гамбург
- б) Дрезден
- в) Кельн

16. Изделия из котлетной массы птицы с начинкой – это:

- а) котлета отбивная
- б) зразы
- в) шницель
- г) рагу

д) кнели

17. Готовность целой отварной или жареной птицы проверяется

- а) поварской иглой
- б) вилкой
- в) ложкой
- г) индикаторной бумажкой

18. Из филе птицы готовят

- а) котлеты «по-киевски»
- б) шницель «по-столичному»
- в) котлеты «Пожарские»

19. Основной способ определения качества свежей рыбы –

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

20. Панировка для полуфабриката «Зразы донские»:

- а) мучная
- б) мука-льезон-красная
- в) мука-льезон-белая
- г) мука-льезон-фигурная

21. Способы тепловой обработки рыбы –

- а) варка основным способом
- б) варка на водяной бане
- в) жаренье основным способом

22. На Руси называлась бы Красной

- а) Семга
- б) Сиг
- в) Осетр

23. Отварную рыбу подают с соусами:

- а) Белый, томатный, польский
- б) Томатный, зеленное масло, сметанный
- в) Красный, белый с вином, паровой

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

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

25. Для приготовления этих сладких блюд используют желатин

- а) суфле
- б) желе
- в) самбук

- г) мусс
- д) кисель

26. При приготовлении компота из смеси сухофруктов их перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам с целью подобрать

- а) по цвету
- б) по вкусу и аромату
- в) с одинаковым сроком варки

27. При приготовлении киселей первой необходимо выполнить операцию:

- а) Приготовление сиропа
- б) Заварка крахмала
- в) Отжим сока

28. По способу приготовления тесто может быть

- а) дрожжевым
- б) скорым
- в) песочным
- г) суточным
- д) воздушным
- е) заварным

29. Разрыхлителем для пресного теста являются:

- а) сода
- б) дрожжи
- в) молочнокислые микроорганизмы
- г) взбивание

30. Из пресного теста готовят:

- а) хлеб
- б) вареники
- в) пельмени
- г) оладьи
- д) печенье
- е) лапша

31. При брожении тесто приобретает _____ вкус

- а) кисло-сладкий
- б) сладкий
- в) кислый

32. Оптимальная влажность муки для приготовления теста

- а) 15,0 %
- б) 14,0 %
- в) 14,5 %

Вариант 2

1. Правильное написание

- а) Венегрет

- б) Винегрет
- в) Венигрет

2. По способу приготовления бутерброды могут быть:

- а) простые
- б) сложные
- в) комбинированные
- г) слоистые
- д) одинарные

3. Салат состоит из: отварной птицы, картошки, огурцов, яиц, майонеза:

- а) Столичный
- б) Мясной
- в) Летний
- г) Картофельный

4. Срок хранения, не заправленного салата составляет...

- а) 1 час
- б) 3 часа
- в) 6 часов
- г) 12 часов

5. Основой канапе служит:

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) мясо, капуста, хлеб
- в) хлеб, багет, гренки
- г) гренки, картофель, мясо

6. Овощной полуфабрикат, не подвергающийся тепловой обработке перед фаршированием:

- а) капуста (голубцы)
- б) помидоры
- в) болгарский перец
- г) кабачки

7. Распределите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов

- а) берут кочан капусты
- б) отделяют листья
- в) кладут в кипящую воду
- г) удаляют кочерыгу

8. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- а) зразы
- б) котлеты
- в) рулет

9. При промывании и замачивании с белками бобовых происходит

- а) Гидратация
- б) Агрегирование
- в) Денатурация

10. Название перловой крупы произошло от слова

- а) «прелесть»
- б) «продольный»
- в) «жемчуг»

11. Самой калорийной является _____ каша?

- а) Перловая
- б) Пшенная
- в) Манная

12. Пшеничную каша готовят из

- а) Гречихи
- б) Пшеницы
- в) Проса
- г) Ячменя

13. Выберите виды тепловой обработки мяса:

- а) жарка
- б) варка
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение
- е) тушение

14. Правильно нужно размораживать мясо

- а) в горячей воде
- б) в холодной воде
- в) на воздухе

15. Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- а) бефстроганов
- б) ромштекс
- в) бифштекс
- г) шницель

16. Котлеты, фаршированные маслом из филе птицы – это:

- а) котлета отбивная
- б) зразы
- в) шницель
- г) котлета по-Киевски
- д) котлета натуральная

17. При проколе толщи птицы поварской иглой должен вытекать мясной сок

- а) коричневый
- б) прозрачный
- в) красный
- г) мутный

18. При приготовлении кнельной массы соль добавляют _____ приготовления

- а) в начале

- б) в процессе
- в) в конце

19. Установите соответствие полуфабриката из котлетной массы рыбы - виду панировки:

1 – Рулет, 2 – Тефтели, 3 – Фрикадельки

- а) красная панировка
- б) белая панировка
- в) мучная панировка
- г) двойная панировка
- д) полуфабрикат не панируют

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

- а) биточки
- б) тефтели
- в) фрикадельки
- г) тельное

21. Рыбные котлеты с начинкой – это:

- а) котлета отбивная
- б) зразы
- в) шницель
- г) рагу
- д) биточки

22. Разделка рыбы на филе это:

- а) деление на порционные куски
- б) пластование
- в) срезание плавников

23. Запекают рыбу под соусом

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

24. Перечислите блюда из творога, подвергающиеся тепловой обработке:

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

25. Очень полезный кисель готовят из

- а) из клюквы
- б) из овса ("Геркулеса")
- в) из яблок

26. Сухофрукты перед варкой компота промывают 3-4 раза _____ водой

- а) холодной
- б) горячей

в) теплой

27. Для приготовления прозрачных киселей использую как загуститель:

- а) Кукурузный крахмал
- б) Агар
- в) Картофельный крахмал

28. Из песочного теста готовят:

- а) хлеб
- б) вареники
- в) пельмени
- г) оладьи
- д) печенье

29. Разрыхлителем для бисквитного теста являются:

- а) сода
- б) дрожжи
- в) молочнокислые микроорганизмы
- г) взбивание

30. «Наполеон» - это торт...

- а) слоеный
- б) бисквитный
- в) песочный
- г) без муки

31. Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста, °С:

- а) 210- 220
- б) 230- 250
- в) 180- 200

32. При брожении дрожжевого теста производят обминку _____ раз

- а) 3-4
- б) 2-3
- в) 5-6

Вариант 3

1. По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные
- б) мясные
- в) цветочные
- г) рыбные
- д) диетические

2. Для приготовления каких бутербродов используют несколько кусочков хлеба:

- а) Открытых с копченостями
- б) Канапе
- в) Закрытых
- г) Сложных

3. С сельдью может быть подан салат

- а) Столичный
- б) Картофельный
- в) Летний
- г) Винегрет

4. Срок хранения, заправленного салата составляет...

- а) 1 час
- б) 3 часа
- в) 6 часов
- г) 12 часов

5. Канапе это :

- а) блюдо
- б) закуска
- в) напиток
- г) соус

6. Установите соответствие вида нарезки - кулинарному использованию овощей:

1 - Брусочки картофеля, 2 - Шашки капусты, 3 - Соломка картофеля

- а) борщ украинский
- б) жарка во фритюре
- в) суп-лапша домашняя
- г) борщ сибирский

7. При тушении свеклы необходимо добавлять кислоту

- а) для размягчения
- б) для сохранения витаминов
- в) для сохранения цвета

8. При приготовлении морковных котлет в массу добавляют

- а) манную крупу
- б) муку
- в) крахмал

9. «Суворовской» называют

- а) Кашу, сваренную из нескольких круп
- б) Гороховую кашу
- в) Кашу, сваренную без масла

10. Используют как эффективное средство в борьбе с бессонницей

- а) Гречку
- б) Рис
- в) Булгур

11. Саго это –

- а) Пальмовая крупа
- б) Рисовая крупа
- в) Пшеничная крупа

12. Коричневый цвет гречке придает ...

- а) прожарка ее на производстве
- б) солнце
- в) специальное окрашивание
- г) сушка

13. Способ определения качества мяса пальпацией –

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

14. Мясные котлеты с начинкой – это:

- а) котлета отбивная
- б) зразы
- в) шницель
- г) рагу
- д) антрекот

15. Особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы

- а) добавляется сливочного масло
- б) рубленая масса без особенностей
- в) добавляют репчатый лук, сырое яйцо

16. Котлеты по-киевски делают из мяса

- а) курицы
- б) свинины
- в) говядины

17. Определите правильную последовательность приготовления куриного филе в кляре:

- а) Филе промыть, обсушить, нарезать на порционные куски, слегка отбить, (смешать сырое яйцо, соль, перец, майонез, муку), перемешать, филе опустить в тесто, запанировать в сухарях, обжарить на сковороде в масле с двух сторон
- б) Филе промыть, обсушить, нарезать на порционные куски, запанировать в сухарях, обжарить на сковороде в масле с двух сторон
- в) Филе промыть, нарезать на порционные куски, (смешать сырое яйцо, соль, перец, майонез, муку), филе опустить в тесто, обжарить на сковороде в масле с двух сторон

18. Кнельную массу используют для

- а) приготовления кнелей
- б) фарширования котлет из филе птицы
- в) приготовления биточков
- г) приготовления запеканок

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

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

20. Установите соответствие полуфабриката - особенностям приготовления рыбной котлетной массы: 1 – Котлеты, 2 – Тефтели, 3 – Фрикадельки

- а) увеличена норма хлеба
- б) в массу добавлены сырые яйца, репчатый лук, маргарин
- в) уменьшено количество хлеба, в массу добавлен пассерованный репчатый лук
- г) масса без технологических изменений

21. Очень полезная съедобная водоросль называется

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

22. Допишите предложение: Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

- а) пищевую ценность
- б) цвет
- в) запах
- г) консистенцию

23. Рыбу «орли» панируют в

- а) В муке, льезоне, сухарях
- б) В муке
- в) В тесте «кляр»
- г) В тертом сыре и зелени

24. Виды крахмала, которые используются в кулинарии

- а) пшеничный крахмал
- б) картофельный крахмал
- в) кукурузный крахмал

25. В результате тепловой обработки с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод получается

- а) варенье
- б) джем
- в) повидло
- г) пюре

26. Выбрать правильную последовательности операций. Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

- а) мойка
- б) очистка
- в) сортировка
- г) удаление косточек и нарезка

27. Сладкое блюдо, которое готовится с использованием пюре, яичного белка и сахара, путём сбивания:

- а) Кисель
- б) Крем
- в) Мусс

28. Пельмени и вареники готовят из теста:

- а) пресного
- б) дрожжевого
- в) песочного
- г) заварного

29. Разрыхлителем для дрожжевого теста являются:

- а) сода
- б) дрожжи
- в) молочнокислые микроорганизмы
- г) взбивание

30. Из дрожжевого теста готовят:

- а) хлеб
- б) вареники
- в) пельмени
- г) оладьи
- д) печенье

31. Большое количество жидкости содержит тесто для

- а) пончиков
- б) блинчиков
- в) оладьев
- г) пирогов

32. Тесто ставят в теплое место для

- а) снижения количества углекислого газа
- б) улучшения брожения
- в) образования кислорода