

22

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра Экономики пищевых производств

Рег. № 07п.03-3903
«23» 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «21» 01 2026 г. № 6
И. о. заведующего кафедрой
В. В. Коршунова
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.39 Технология продукции общественного питания

**Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания**

профиль: Технология общественного питания

Новосибирск 2026

**Паспорт
фонда оценочных средств**

| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|--------------|--|---|---|
| Семестр 5(7) | | | |
| 1 | <i>Основы организации производства продукции общественного питания. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Общая характеристика технологического процесса предприятия.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 2 | <i>Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 3 | <i>Функционально - технологические свойства белков и их изменения при кулинарной обработке. Изменение белков рыбы, молока, яичноовощей.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 4 | <i>Значение углеводов в питании. Изменение углеводов при кулинарной обработке. Изменение крахмала при кулинарной обработке.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 5 | <i>Изменение жиров в продуктах животного и растительного происхождения при кулинарной обработке.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 6 | <i>Изменение витаминов при кулинарной обработке. Значение минеральных веществ в питании.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 7 | <i>Изменение цвета, вкуса и массы продуктов при кулинарной обработке</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 8 | <i>Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 9 | <i>Качество продукции общественного питания. Показатели качества,</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. |

| | | | |
|--------------|---|--------------|---|
| | <i>отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели безопасности продукции.</i> | | работа |
| 10 | <i>Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания. Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов,</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| 11 | <i>Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, рыбы, из овощей.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для зачета с оценкой. Тесты. Контрольная работа |
| Семестр 6(8) | | | |
| 1 | <i>Технология производства блюд. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 2 | <i>Супы</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 3 | <i>Соусы</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 4 | <i>Блюда и гарниры из овощей. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 5 | <i>Блюда из мяса и мясных продуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 6 | <i>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 7 | <i>Блюда из яиц и творога.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 8 | <i>Холодные блюда и закуски.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 9 | <i>Сладкие блюда.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 10 | <i>Горячие и холодные напитки.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |

| | | | |
|----|--|--------------|---|
| 11 | <i>Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 12 | <i>Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 13 | <i>Производство мучных блюд и гарниров.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 14 | <i>Производство мучных кулинарных изделий.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 15 | <i>Приготовление блюд школьного питания.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |
| 16 | <i>Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.</i> | ОПК 4; ОПК-5 | Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Курсовая работа |

**Вопросы для коллоквиумов и собеседования
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»**

Семестр 5(7)

Тема 1. Основы организации производства продукции общественного питания. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Общая характеристика технологического процесса предприятия.

1. Предмет и задачи дисциплины, ее содержание.
2. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки инженеров-технологов.
3. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Ассортимент продукции собственного производства.
4. Нормативная документация на продукцию общественного питания (ТР ТС, ГОСТы, СанПиНы, ТУ, ТИ, СП, ТТК, ТК).
5. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.

Тема 2. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.

1. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.
2. Классификация способов кулинарной обработки.
3. Механические способы обработки.
4. Гидромеханические способы обработки.
5. Химические, биохимические и микробиологические способы обработки.
6. Термические способы обработки.
7. Способы тепловой обработки (основные, комбинированные).
8. Приемы механической, химической и биохимической обработки пищевых продуктов. Краткая характеристика. Положительные и отрицательные стороны каждого вида.
9. Приемы тепловой обработки. Положительные и отрицательные стороны тепловой обработки продуктов.
10. Способы нагрева пищевых продуктов. Разновидности варки и их характеристика. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
11. Способы нагрева пищевых продуктов. Разновидности жарения и их характеристика. Комбинированные приемы тепловой обработки

Тема 3. Функционально - технологические свойства белков и их изменения при кулинарной обработке. Изменение белков рыбы, молока, яиц и овощей.

1. Значение белков в питании.
2. Биологическая ценность белков.

3. Функционально-технологические свойства глобулярных и фибриллярных белков.

4. Влияние тепловой обработки на изменения белков.
5. Гидратация и дегидратация белков.
6. Денатурация белков.
7. Деструкция белков.
8. Пенообразование и эмульгирование белков.
9. Изменение белков рыбы, молока, яиц и овощей.

Тема 4. Значение углеводов в питании. Изменение углеводов при кулинарной обработке. Изменение крахмала при кулинарной обработке.

1. Значение углеводов в питании.
2. Инверсия сахаров.
3. Брожение сахаров.
4. Карамелизация.
5. Меланоидинообразование (реакция Майяра).
6. Изменение крахмала при кулинарной обработке (структурно-механические характеристики, органолептические показатели, выход продукции и т.д.).
7. Строение крахмала.
8. Набухание и клейстеризация.
9. Ретроградация крахмала.
10. Тепловая деструкция крахмала.
11. Ферментативная деструкция крахмала.
12. Модификация крахмала.
13. Пектиновые вещества плодов и овощей и их изменение в процессе кулинарной обработки.

Тема 5. Изменение жиров в продуктах животного и растительного происхождения при кулинарной обработке»

1. Жиры (пищевая ценность, технологическое назначение, гидролиз, окисление, органолептические свойства).
2. Состав, строение и свойства жиров пищевых продуктов.
3. Изменение физико-химических свойств жиров при варке.
4. Изменение физико-химических свойств жиров при жарке.
5. Потери жира при тепловой обработке пищевых продуктов.
6. Влияние видов тепловой обработки на пищевую ценность жира.
7. Изменение жиров при хранении продуктов.

Тема 6. Изменение витаминов при кулинарной обработке. Значение минеральных веществ в питании.

1. Витамины: их функциональные и биологические свойства, роль в питании.
2. Классификация витаминов и их характеристика.
3. Водорастворимые, жирорастворимые и витаминopodobные вещества.

4. Факторы, обуславливающие разрушение витаминов при кулинарной обработке продуктов.
5. Влияние кулинарной обработки на содержание различных витаминов в овощах.
6. Минеральные вещества и их значение в питании.
7. Изменение витаминов плодов и овощей при тепловой обработке.
8. Химизм разрушения витаминов.
9. Изменение витамина С при тепловой обработке овощей. Факторы, обуславливающие сохранность витамина С.
10. Факторы, обуславливающие разрушение витаминов при кулинарной обработке

Тема 7. Изменение цвета, вкуса и массы продуктов при кулинарной обработке

1. Изменение цвета продуктов при кулинарной обработке.
2. Классификация красящих веществ.
3. Хлорофилл: основные свойства и изменение при кулинарной обработке.
4. Флавоноиды: основные свойства и изменение при кулинарной обработке.
5. Антоцианы: основные свойства и изменение при кулинарной обработке.
6. Красители свёклы: основные свойства и изменение при кулинарной обработке.
7. Каротиноиды: основные свойства и изменение при кулинарной обработке.
8. Появление окрашенных веществ при первичной обработке некоторых продуктов.
9. Образование вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке продуктов.
10. Экстрактивные вещества (азотистые и безазотистые экстрактивные вещества).
11. Экстрактивные вещества мяса, рыбы.

Тема 8. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.

1. Технологические функции воды.
2. Санитарно-гигиенические функции воды.
3. Физические и химические свойства воды.
4. Количество и формы связи воды в продуктах питания.
5. Содержание воды в пищевых продуктах и кулинарной продукции.
6. Формы связи воды в пищевых продуктах (связанная вода, свободная вода; химически, физико-химически и адсорбционно связанная).
7. Активность воды.

Тема 9. Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции.

Показатели безопасности продукции.

1. Понятие качества и безопасности пищевой продукции.
2. Технологические принципы создания продукции общественного питания.
3. Формирование качества продукции.
4. Оценка качества продукции.
5. Показатели качества продукции (физиологические, органолептические, физико-химические, структурно-механические) и методы оценки.
6. Управление качеством.
7. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции: пищевая, энергетическая и биологическая ценность, усвояемость.
8. Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции. Показатели безопасности продукции.

Тема 10. Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания. Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов

1. Производство полуфабрикатов, физико-химические изменения при их кулинарной обработке.
2. Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов.
3. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций.
4. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др.
5. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.
6. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству.
7. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов.
8. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы.
9. Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии приготовления полуфабрикатов и обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик.
10. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов.

11. Технологическая схема обработки и разделки туш говядины. Кулинарное использование частей. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству, сроки реализации.

12. Технологическая схема обработки и разделки туш свинины. Кулинарное использование частей. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству, сроки реализации.

13. Технологическая схема обработки и разделки туш баранины. Кулинарное использование частей. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству, сроки реализации.

Тема 11. Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, рыбы, из овощей.

1. Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов.

2. Кулинарное использование полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикаты.

3. Рубленые полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Технология их приготовления. Требования к качеству.

4. Производство полуфабрикатов из рыбы. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.

5. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Ассортимент.

6. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб.

7. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленой и котлетной масс). Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов.

8. Технология приготовления и отпуска блюд из жареной птицы и дичи. Правила жарки целыми тушками, порционными и мелкими кусками. Ассортимент блюд. Требования к качеству, сроки реализации.

9. Классификация отходов от переработки птицы, их обработка использование

10. Качественный состав и количественное содержание белков мяса рыб.

11. Пищевая и биологическая ценность липидов рыб. Экстрактивные вещества мяса рыб.

12. Морфологическое строение мяса рыб.

13. Первичная обработка нерыбных продуктов моря.

14. Приготовление полуфабрикатов из рыб с костным скелетом.

15. Первичная обработка нерыбных продуктов моря.

16. Использование отходов при переработке рыбы.

17. Приготовление полуфабрикатов из рыб с костным скелетом.
18. Производство полуфабрикатов из овощей. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей.
19. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов из овощей, и обуславливающее изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.
20. Как используют пищевые отходы овощей?
21. Какие овощные полуфабрикаты выпускают предприятия-заготовочные?
22. Особенности обработки сушеных и быстрозамороженных овощей.
23. Требования к качеству и хранению овощных полуфабрикатов.
24. С какой целью сортируют овощи по качеству?
25. Какие овощи моют вручную?
26. С какой целью нарезают овощи?

Семестр 6 (8)

Тема 1. Технология производства блюд. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.

1. Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания.
2. Ассортимент мучных кулинарных изделий.
3. Понятие рецептуры.
4. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.
5. Принципы построения рецептур на мучные кондитерские изделия.

Тема 2. Супы

1. Общие правила приготовления бульонов. Их характеристика и отличительные особенности. Процессы, происходящие при приготовлении бульонов.
2. Правила приготовления щей и борщей. Их характеристика, отличительные особенности. Требования к качеству, сроки реализации.
3. Правила приготовления рассольников и солянок. Ассортимент, характеристика, отличительные особенности. Требования к качеству, сроки реализации.
4. Характеристика технологического процесса приготовления и отпуска супов картофельных с овощами и крупами. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству, сроки реализации.
5. Характеристика технологического процесса приготовления и отпуска супов с бобовыми и макаронными изделиями. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству, сроки реализации.

6. Характеристика технологического процесса приготовления и отпуска холодных и сладких супов. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству, сроки реализации.

7. Характеристика технологического процесса приготовления и отпуска прозрачных супов. Ассортимент, особенности приготовления. Гарниры к супам. Требования к качеству, сроки реализации.

8. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 3. Соусы

1. Характеристика технологического процесса приготовления соуса красного основного и его производных. Требования к качеству, сроки реализации.

2. Характеристика технологического процесса приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных. Требования к качеству, сроки реализации.

3. Характеристика технологического процесса приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных. Требования к качеству, сроки реализации.

4. Характеристика технологического процесса приготовления соусов на молоке и сметане: основных и производных. Требования к качеству, сроки реализации.

5. Характеристика технологического процесса приготовления яично-масляных соусов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации

6. Характеристика технологического процесса приготовления холодных соусов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации

7. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

8. Соусы промышленного производства. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации

Тема 4. Блюда и гарниры из овощей. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Правила приемки и обработки овощей в овощном цехе. Хранение.

2. Общие правила варки и припускания овощей. Характеристика ассортимента блюд, правила подачи. Требования к качеству, сроки реализации .

3. Общие правила жарки овощей. Характеристика ассортимента блюд, правила подачи. Требования к качеству, сроки реализации .

4. Характеристика технологического процесса приготовления блюд из тушеных, запеченных и фаршированных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.

5. Характеристика технологического процесса приготовления блюд из каш. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
6. Приготовление блюд и гарниров. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки реализации.
7. Назовите блюда из круп. Перечислите Требования к качеству.
8. Изделия из каш.
9. Блюда из бобовых.
10. Блюда и гарниры из макаронных изделий.
11. Изменения, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой обработке

Тема 5. Блюда из мяса и мясных продуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика

1. Мясные изделия: натуральные порционные и мелкокусковые. Их ассортимент и технология приготовления.
2. Блюда из отварного и припущенного мяса: основные правила варки и припускания. Ассортимент, технология приготовления.
3. Блюда из жареного мяса: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые, основные правила жарения. Ассортимент, технология приготовления.
4. Блюда из тушеного и запеченного мяса, основные правила тушения и запекания.
5. Блюда из рубленного мяса: изделия натуральные рубленные, из котлетной массы, ассортимент, технология приготовления.
6. Тепловая обработка птицы, дичи, кролика, основные принципы.
7. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров и соусов к этим блюдам.
8. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
9. Блюда из жареной и запеченной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
10. Блюда из тушеной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
11. Блюда из рубленой птицы: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы.

Тема 6. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.

1. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, технология приготовления. Правила подбора соусов и гарниров. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы.
2. Блюда из жареной рыбы, основные правила жарения, ассортимент и технология приготовления. Виды подачи. Требования к качеству блюд из жареной рыбы.

3. Блюда из тушеной и запеченной рыбы: ассортимент и технология приготовления. Требования к качеству блюд из тушеной и запеченной рыбы.

Тема 7. Блюда из яиц и творога.

1. Блюда из яиц: ассортимент, технология приготовления.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц.
3. Требования к качеству блюд из яиц.
4. Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления.
5. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога.
6. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки реализации.

Тема 8. Холодные блюда и закуски

1. Классификация холодных блюд и закусок. Физиологическое значение. Подготовка продуктов, правила реализации закусок, требования к качеству. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению.
2. Бутерброды: ассортимент, технология приготовления каждой группы. Требования к качеству бутербродов.
3. Закуски из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления. Требования к оформлению, сроки реализации.
4. Закуски из птицы и мяса: ассортимент. Технология приготовления. Требования к оформлению. Сроки реализации.

Тема 9. Сладкие блюда.

1. Классификация сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов, входящих в состав сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.
2. Желированные сладкие блюда: ассортимент и технология приготовления. Характеристика желирующих веществ. Правила реализации блюд, требования к качеству сладких блюд.
3. Компоты и кисели: ассортимент и технология приготовления. Требования, предъявляемые к качеству холодных сладких блюд.
4. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.
5. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.
6. Технология приготовления сладких соусов и сиропов. Особенности подачи. Требования к качеству.

Тема 10. Горячие и холодные напитки

1. Горячие напитки, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству.
2. Холодные напитки, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству.

3. Коктейли: безалкогольные и алкогольные, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству.

4. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

Тема 11. Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция.

1. Охлажденные блюда. Ассортимент. Технология производства и кулинарное использование.

2. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации охлажденных блюд. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

3. Быстрозамороженные блюда. Ассортимент. Технология производства.

4. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

5. Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов.

6. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 12. Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.

1. Производство мучных блюд и гарниров. Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.

2. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное).

3. Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста.

4. Требования нормативной документации и показателям качества, и условиям хранения полуфабрикатов из муки.

5. Классификация изделий из теста.

6. Требования к исходному сырью для приготовления мучных кондитерских изделий.

7. Формирование теста из пшеничной муки.

8. Классификация разрыхлителей.

9. Процессы, происходящие при замесе, брожении, влияние состава и количества сдобы на качество теста.

10. Процессы, происходящие при выпечке изделий.

Тема 13. Производство мучных блюд и гарниров

1. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.
2. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров.
3. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству.
4. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства.
5. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов.
6. Тепловая обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству.

Тема 14. Производство мучных кулинарных изделий.

1. Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент.
2. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное).
3. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечке полуфабрикатов.
4. Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.
5. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.

Тема 15. Приготовление блюд школьного питания.

1. Характеристика рационов питания школьников. Ассортимент блюд.
2. Особенности состава блюд для школьников разного возраста.
3. Особенности технологии производства блюд для школьного питания.
4. Детское питание.
5. Технология некоторых блюд для детей дошкольного и школьного возраста.

Тема 16. Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.

1. Характеристика рационов питания и лечебных диет.
2. Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся.
3. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества.
6. Особенности технологии и режима питания в пожилом и преклонном возрасте.
7. Питание в экстремальных ситуациях.
8. Диетическое питание

9. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
10. Основные приемы приготовления блюд лечебного питания.
11. Лечебно-профилактическое питание.
12. Ассортимент блюд лечебного питания: холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, изделия из отрубей.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно.
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

Примерный перечень вариантов контрольных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» Семестр 5(7)

1 вариант

1. Понятие о белке. Строение белковой молекулы.
2. Меланоидинообразование: механизм реакции, особенности включения сахаров в образование меланоидинов. Факторы, обуславливающие процесс, влияние на биологическую ценность продуктов.
3. Изменения жиров при варке продуктов: плавление, эмульгирование, гидролиз, омыление, окисление.

2 вариант

1. Сущность процесса гидратации; молекулярная и ионная адсорбция, факторы, влияющие на величину адсорбции.
2. Изменение окраски растительных продуктов при тепловой обработке. Опишите сущность реакции меланоидинообразования.
3. Характеристика экстрактивных веществ, выделяемых при тепловой обработке пищевых продуктов.

3 вариант

1. Адсорбция в концентрированных белковых растворах, обводненных белковых студнях, сухих белковых гелях. Примеры использования дополнительной адсорбции в кулинарной практике.
2. Крахмал, строение крахмального зерна.
3. Физико-химические изменения, происходящие в жирах при хранении и первичной обработке.

4 вариант

1. Дегидратация белков, сущность процесса. Обратимая и необратимая формы дегидратации, их значение в кулинарной практике.
2. Крахмальные полисахариды и их свойства.
3. Изменение естественной окраски пищевых продуктов.

5 вариант

1. Денатурация глобулярных белков, признаки денатурации. Изменение свойств нативного белка. Виды денатурации, постденатурационные изменения.
2. Набухание и клейстеризация крахмала, факторы, влияющие на вязкость крахмальных клейстеров.
3. Влияние кулинарной обработки на образование новой окраски пищевых продуктов.

6 вариант

1. Денатурация фибриллярных белков, постденатурационные изменения.
2. Старение оклейстеризованного крахмала; стадии и факторы, влияющие на этот процесс.
3. Изменение цвета продуктов под воздействием ферментов.

7 вариант

1. Агрегирование молекул белка. Агрегирование белков с различным коллоидным состоянием. Примеры из кулинарной практики.
2. Кислотный гидролиз крахмала, его использование в технологических процессах.
3. Жиры. Состав, строение, физико-химические свойства, биологическая роль и пищевая ценность.

8 вариант

1. Деструкция белков, её сущность. Значение деструкции в технологическом процессе производства продуктов питания.
2. Факторы, обуславливающие понижение прочности паренхимной ткани овощей (физико-химические, технологические свойства продуктов).
3. Способы стабилизации витаминов.

9 вариант

1. Строение и состав белков мышечной ткани мяса и их изменение при кулинарной обработке продуктов.
2. Декстринизация крахмала (термическая деструкция) и её влияние на качество готовой продукции.
3. Химизм разрушения витамина С при кулинарной обработке продуктов.

10 вариант

1. Строение мышечного волокна и соединительной ткани.
2. Влияние способов кулинарной обработки на усвоение углеводов организма.

3. Изменение пищевой ценности жиров в процессе тепловой обработки.

11 вариант

1. Соединительные белки мяса. Их изменение при тепловой обработке мясопродуктов.
2. Углеводы клеточных стенок продуктов, их строение, свойства и изменение при кулинарной обработке.
3. Охарактеризуйте вещества, участвующие в формировании вкуса и аромата овощей и мяса.

12 вариант

1. Приемы первичной и тепловой обработки, ускоряющие переход коллагена в глютин.
2. Ферментативный гидролиз крахмала, использование в кулинарной практике.
3. Пути повышения витаминной активности готовой продукции.

13 вариант

1. Белки рыбы и их изменение при кулинарной обработке.
2. Модифицированные крахмалы и их использование в общественном питании.
3. Изменение антоцианов при кулинарной обработке продуктов.

14 вариант

1. Белки молока, их состав и изменение при кипячении, сквашивании и замораживании.
2. Глубокий распад сахаров при брожении.
3. Факторы, способствующие сохранению естественной окраски пищевых продуктов, подвергнутых кулинарной обработке.

15 вариант

1. Белки яйца и их изменение при кулинарной обработке.
2. Сущность процесса карамелизации сахаров. Схема процесса, факторы, обуславливающие скорость протекания процесса, значение в кулинарной практике.
3. Изменения жиров при варке основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира. Величина угара.

16 вариант

1. Белки овощей, фруктов, грибов, их строение и изменение при кулинарной обработке.
2. Гидролиз дисахаридов (инверсия). Факторы, обуславливающие степень инверсии сахарозы. Использование процесса в кулинарной практике.
3. Факторы, влияющие на изменение содержания витаминов при кулинарной обработке продуктов.

17 вариант

1. Белки муки, их состав и изменение в процессе замеса и брожения теста, в процессе выпечки изделий из теста.
2. Влияние изменения моно- и дисахаридов на качество кулинарной продукции и её усвоение организмом.
3. Изменение массы, воды, сухих веществ при тепловой обработке продуктов животного происхождения.

18 вариант

1. Белки зернобобовых продуктов, их строение и изменение при кулинарной обработке.
2. Виды сахаров, их биологическая роль и пищевая ценность, содержание в продуктах питания.
3. Глубокие изменения жиров при жарке во фритюре: гидролиз, окисление ненасыщенных жирных кислот, конденсация, полимеризация, изменение вкуса, запаха и цвета жира.

19 вариант

1. Изменение белков продуктов растительного происхождения при кулинарной обработке.
2. Влияние тепловой обработки на изменение структуры тканей продуктов растительного происхождения, факторы, обуславливающие понижение прочности паренхимной ткани овощей.
3. Физико-химические свойства жиров, их биологическая роль и пищевая ценность.

20 вариант

1. Белки яиц и молока, их состав и изменение при кулинарной обработке.
2. Строение крахмального зерна, крахмальные полисахариды и их свойства.
3. Факторы, влияющие на изменение содержания витаминов при кулинарной обработке продуктов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «Зачтено»** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов, показан *достаточный* уровень освоения компетенций;
- **оценка «Не зачтено»** выставляется студенту, если ответы представляют собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросам, студент не осознает связь вопроса с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа бакалавра, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа, показан *не достаточный* уровень освоения компетенций.

**Примерный перечень тем курсовых работ по дисциплине
«Технология продукции общественного питания»
Семестр 6(8)**

1. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Солянка мясная».
2. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Рассольник».
3. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Котлеты рыбные».
4. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Суп-лапша».
5. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Уха по-царски».
6. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Зеленая спаржа с куриной грудкой».
7. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Эскалоп».
8. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Купаты».
9. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Котлета по-киевски».
10. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Тефтели».
11. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Рыба по царски»
12. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Лосось на гриле».
13. Разработка технико-технологической карты на блюдо мучное «Манты из цельнозернового теста».
14. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Торт морковный».
15. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Паштет мясорастительный» для детского питания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ:

- **оценка «отлично»:** тема курсовой работы актуальна, раскрыта полностью, работа содержит элемент новизны и теоретического или практического характера; проведен глубокий анализ учебной, производственной, научной, справочной литературы и других источников информации по выбранной теме; работа написана в научном стиле, материал изложен последовательно, логично, грамотно, с соответствующими обоснованными выводами и рекомендациями; в процессе выполнения работы продемонстрирован высокий уровень самостоятельности и самоорганизации деятельности; во время защиты студент демонстрирует глубокие знания профессиональных терминов и понятий, понимание закономерностей, взаимосвязей, свободно и быстро ориентируется в содержании проблемы исследования, уверенно, аргументированно отвечает на вопросы.

- **оценка «хорошо»:** тема курсовой работы актуальна, раскрыта полностью; проведен достаточный анализ учебной, производственной, научной, справочной литературы и других источников информации по выбранной теме; однако работа не содержит элементов новизны теоретического характера; работа написана в научном стиле, материал изложен последовательно, логично, грамотно, с достаточно обоснованными выводами и рекомендациями; в процессе выполнения работы

продемонстрирован достаточный уровень самостоятельности и самоорганизации деятельности; во время защиты студент демонстрирует знание профессиональных терминов и понятий, понимание закономерностей, взаимосвязей, хорошо ориентируется в содержании проблемы исследования, в основном отвечает на вопросы, но ответы недостаточно аргументированы.

- **оценка «удовлетворительно»:** тема курсовой работы актуальна, в основном раскрыта; проведен анализ источников информации по выбранной теме; работа имеет поверхностный характер самого исследования; работа написана в научном стиле изложения, содержит несущественные логические ошибки и ошибки в выводах; работа выполнена в соответствии с индивидуальным заданием руководителя; во время защиты студент демонстрирует знание не всех профессиональных терминов и понятий, недостаточное понимание закономерностей, взаимосвязей, отвечает не на все вопросы, демонстрирует неуверенность ответов, проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера.

- **оценка «неудовлетворительно»:** не раскрыта актуальность темы курсовой работы, проведен фрагментарный анализ основных источников информации по выбранной теме, работа имеет плохую логическую связь, не имеет выводов, содержит серьезные ошибки или много недостатков; работа выполнялась бессистемно; во время защиты студент демонстрирует незнание профессиональных терминов и понятий, непонимание закономерностей, взаимосвязей, плохо отвечает на вопросы, ответы не обоснованы, выводы поверхностны.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету с оценкой Семестр 5(7)

1. Охарактеризуйте предприятие общественного питания (массового питания и ресторанного бизнеса). Особенности производственной структуры и деятельности.
2. Продукция общественного питания и покупные товары. Их характеристика и свойства.
3. Кулинарная продукция и ее классификация.
4. Характеристика блюд и гарниров.
5. Нормативная документация предприятий общественного питания.
6. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий.
7. Меню: правила составления, порядок расположения блюд.
8. Характеристика производственного процесса в предприятии общественного питания.
9. Структура производственных процессов в предприятиях общественного питания.
10. Спрос на продукцию общественного питания.
11. Основные принципы работы предприятий общественного питания.
12. Кулинарная обработка пищевых продуктов: способы и их краткая характеристика.
13. Механическая кулинарная обработка.
14. Гидромеханические способы обработки.
15. Гидромеханические способы обработки

16. Термические способы обработки
17. Основные способы тепловой обработки.
18. Вспомогательные способы тепловой обработки.
19. Комбинированные способы тепловой обработки.
20. Функционально технологические свойства белков.
21. Строение мышечной ткани. Белки мышечной ткани.
22. Строение соединительной ткани. Белки соединительной ткани: состав, свойства.
23. Изменение белков мышечной ткани при тепловой обработке.
24. Гидратация и дегидратация белков
25. Денатурация глобулярных и фибриллярных белков. Изменение свойств белков, типы денатурации
26. Денатурация и дезагрегация соединительно-тканевых белков мяса при тепловой обработке.
27. Пенообразование и эмульгирование белков.
28. Белки молока и яиц. Изменения при тепловой обработке.
29. Белки зерновых и бобовых культур
30. Белки рыбы. Изменения при тепловой обработке.
31. Значение углеводов в питании
32. Классификация углеводов.
33. Гидролиз дисахаридов. Факторы, обуславливающие степень инверсии сахарозы.
34. Брожение сахаров.
35. Сущность процесса карамелизации сахаров. Использование процесса в кулинарной практике.
36. Меланоидинообразование (реакция Майяра)
37. Крахмал. Строение крахмального зерна. Понятие клейстеризации.
38. Декстринизация крахмала, использование в кулинарной практике.
39. Гидролиз дисахаридов. Факторы, обуславливающие степень инверсии сахарозы.
40. Клейстеризация крахмальных зерен. Влияние технологических факторов на вязкость крахмального клейстера.
41. Ретроградация крахмала. Влияние технологических факторов на процесс ретроградации.
42. Тепловая деструкция крахмала.
43. Ферментативный гидролиз крахмала, использование процесса в кулинарной практике.
44. Модификация крахмала. Применение в пищевом производстве.
45. Растительная клетка овощей, состав и биологическая ценность клеточных стенок овощей.
46. Углеводы клеточных стенок овощей, состав и изменение при тепловой обработке.
47. Изменение пектиновых веществ при тепловой обработке.
48. Состав, строение и свойства жиров пищевых продуктов.
49. Значение жиров в питании. Классификация жиров.

50. Изменение физико-химических свойств жиров при варке.
51. Изменение физико-химических свойств жиров при жарке.
52. Потери жира при тепловой обработке пищевых продуктов.
53. Влияние видов тепловой обработки на пищевую ценность жира
54. Изменение жиров при хранении.
55. Показатели качества жира.
56. Витамины: классификация, свойства, значение в питании.
57. Изменение витаминов при кулинарной обработке.
58. Влияние кулинарной обработки на содержание различных витаминов в овощах .
59. Минеральные вещества. Их значение в питании.
60. Изменение цвета продуктов при кулинарной обработке. Факторы. Значение.
61. Хлорофиллы. Изменение в процессе кулинарной обработки. Влияние на качество продукции.
62. Флавоноиды. Изменение в процессе кулинарной обработки. Влияние на качество продукции.
63. Антоцианы. Изменение в процессе кулинарной обработки. Влияние на качество продукции.
64. Красители свеклы. Изменение в процессе кулинарной обработки. Влияние на качество продукции.
65. Каротиноиды. Изменение в процессе кулинарной обработки. Влияние на качество продукции
66. Образование вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке продуктов.
67. Изменение содержания воды и сухих веществ при первичной обработке продуктов животного происхождения (оттаивание и хранение полуфабрикатов)
68. Изменение содержания воды и сухих веществ при тепловой обработке продуктов животного происхождения

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЧЕТА С ОЦЕНОКОЙ:

- **отметка «отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

– **отметка «хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

– **отметка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала,

допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

– **отметка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену Семестр 6(8)

1. Первичная обработка яиц и творога.
2. Классификация соусов, значение их в питании: сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.
3. Технологический процесс приготовления соуса красного основного и его производных. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требование к качеству, режимы хранения.
4. Технологический процесс приготовления соуса белого основного и его производных. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требование к качеству, режимы хранения.
5. Технологический процесс приготовления соуса молочного и его производных. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требование к качеству, режимы хранения.
6. Технологический процесс приготовления соуса сметанного и его производных. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требование к качеству, режимы хранения.
7. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов. Ассортимент. Требование к качеству, режимы хранения.
8. Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле и уксусе. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требование к качеству, режимы хранения.
9. Технологический процесс приготовления масляных смесей. Ассортимент. Требование к качеству, режимы хранения.
10. Технологический процесс приготовления заправок на растительном масле. Ассортимент. Требование к качеству, режимы хранения.
11. Классификация супов. Основные технологические операции приготовления супов и их характеристики.
12. Заправочные супы: характеристика, классификация, технология приготовления каждой группы. Требования к качеству, сроки реализации.
13. Супы-пюре ассортимент, технология приготовления, основные технологические операции при приготовлении супа-пюре, влияние вида продукта на качество супа. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

14. Прозрачные супы: характеристика, ассортимент, технология приготовления. Способы осветления бульонов. Технология приготовления гарниров к супам. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
15. Супы молочные: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
16. Холодные супы: классификация, ассортимент и технология приготовления. Супы на фруктовых отварах.
17. Блюда из отварных и припущенных картофеля и овощей: ассортимент, основные правила варки, припускания, технология приготовления блюд и подбор соусов к ним.
18. Блюда из жареных, тушеных и запеченных овощей; ассортимент, основные правила жарения, тушения и запекания, технология приготовления.
19. Блюда из круп: каши и изделия из каш, ассортимент и технология приготовления.
20. Блюда из бобовых и макаронных изделий: ассортимент и технология приготовления.
21. Мясные изделия: натуральные, порционные и мелкокусковые. Их ассортимент и технология приготовления.
22. Блюда из отварного и припущенного мяса: основные правила варки и припускания. Ассортимент, технология приготовления.
23. Блюда из жареного мяса: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые, основные правила жарения. Ассортимент, технология приготовления.
24. Блюда из тушеного и запеченного мяса, основные правила тушения и запекания.
25. Блюда из рубленного мяса: изделия натуральные рубленные, из котлетной массы, ассортимент, технология приготовления.
26. Тепловая обработка птицы, дичи, кролика, основные принципы. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров и соусов к этим блюдам.
27. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
28. Блюда из жареной и запеченной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
29. Блюда из тушеной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
30. Блюда из рубленой птицы: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы.
31. Блюда из яиц: ассортимент, технология приготовления. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Требования к качеству блюд из яиц.

32. Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки реализации.
33. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, технология приготовления. Правила подбора соусов и гарниров. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы.
34. Блюда из жареной рыбы, основные правила жарения, ассортимент и технология приготовления. Виды подачи. Требования к качеству блюд из жареной рыбы.
35. Блюда из тушеной и запеченной рыбы: ассортимент и технология приготовления. Требования к качеству блюд из тушеной и запеченной рыбы.
36. Горячие закуски: ассортимент и технология приготовления. Правила оформления и подачи. Требования к качеству.
37. Классификация холодных блюд и закусок. Физиологическое значение. Подготовка продуктов, правила реализации закусок, требования к качеству. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению.
38. Бутерброды: ассортимент, технология приготовления каждой группы. Требования к качеству бутербродов.
39. Закуски из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления. Требования к оформлению, сроки реализации.
40. Закуски из птицы и мяса: ассортимент. Технология приготовления. Требования к оформлению. Сроки реализации.
41. Холодные закуски из овощей: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству и сроки реализации.
42. Студни и заливные блюда. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению студней и заливных блюд на различных стадиях технологического процесса.
43. Салаты и винегреты: ассортимент и технология приготовления. Требования к оформлению. Сроки реализации.
44. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Требования к качеству и сроки реализации.
45. Классификация сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов, входящих в состав сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.
46. Желированные сладкие блюда: ассортимент и технология приготовления. Характеристика желирующих веществ. Правила реализации блюд. Требования к качеству сладких блюд.
47. Компоты и кисели: ассортимент и технология приготовления. Требования, предъявляемые к качеству холодных сладких блюд.
48. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.
49. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.

- 50.Технология приготовления сладких соусов и сиропов. Особенности подачи. Требования к качеству.
- 51.Горячие напитки, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству.
- 52.Холодные напитки, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, Требования к качеству.
- 53.Коктейли: безалкогольные и алкогольные, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству.
- 54.Классификация изделий из теста.
- 55.Требования к исходному сырью для приготовления мучных кондитерских изделий.
- 56.Формирование теста из пшеничной муки.
- 57.Классификация разрыхлителей.
- 58.Процессы, происходящие при замесе, брожении, влияние состава и количества сдобы на качество теста.
- 59.Процессы, происходящие при выпечке изделий.
- 60.Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, выпечки изделий из дрожжевого теста, при хранении мучных изделий.
- 61.Технологическая схема производства сдобного пресного теста, рецептура, ассортимент изделий. Процессы, происходящие при приготовлении и выпечки изделий из него.
- 62.Детское питание. Технология некоторых блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
- 63.Особенности технологии и режима питания в пожилом и преклонном возрасте.
- 64.Питание в экстремальных ситуациях.
- 65.Диетическое питание. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
- 66.Основные приемы приготовления блюд лечебного питания.
- 67.Лечебно-профилактическое питание.
- 68.Ассортимент блюд лечебного питания: холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, изделия из отрубей.
- 69.Роль технолога в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания в современных условиях.
- 70.Технологический процесс, его стадии, значение.
- 71.технологические принципы производства кулинарной продукции (принцип безопасности, взаимозаменяемости и т.д.).
- 72.Способы обработки сырья (механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические). Их значение.
- 73.Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос).

74. Основные приемы тепловой обработки продуктов, их сравнительная оценка.
75. Прогрессивные способы обработки сырья, характеристика процессов.
76. Химические и биохимические методы хранения пищевых продуктов.
77. Влияние технологической обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.
78. Влияние различных факторов на продолжительность тепловой обработки.
79. Тепловая обработка овощей. Варка, припускание.
80. Тепловая обработка овощей. Жарка, тушение.
81. Изменение массы овощей при жарке.
82. Изменение массы овощей при варке.
83. Изменение цвета овощей с красной окраской при тепловой обработке.
84. Изменение цвета овощей при тепловой обработке с белой и зеленой окраской.
85. Изменение витаминов плодов и овощей при тепловой обработке.
86. Впитывание жира продуктами жарения. Факторы, влияющие на интенсивность поглощения жира продуктами.
87. Тепловая обработка мяса и мясопродуктов. Изменение состава и пищевой ценности мяса при жарке.
88. Изменение состава и пищевой ценности мяса при варке.
89. Изменение физико-химических свойств птицы при тепловой обработке.
90. Изменение физико-химических свойств круп. Бобовых и макаронных изделий при тепловой обработке.
91. Тепловая обработка овощей. Жарка, тушение.
92. Изменение массы овощей при жарке.
93. Изменение массы овощей при варке.
94. Изменение цвета овощей с красной окраской при тепловой обработке.
95. Изменение цвета овощей при тепловой обработке с белой и зеленой окраской.
96. Изменение витаминов плодов и овощей при тепловой обработке.
97. Впитывание жира продуктами жарения. Факторы, влияющие на интенсивность поглощения жира продуктами.
98. Тепловая обработка мяса и мясопродуктов. Изменение состава и пищевой ценности мяса при жарке.
99. Изменение состава и пищевой ценности мяса при варке.
100. Изменение физико-химических свойств птицы при тепловой обработке.
101. Изменение физико-химических свойств круп. Бобовых и макаронных изделий при тепловой обработке.
102. Изменение яиц при тепловой обработке.
103. Физико-химические изменения бобовых при замачивании и при тепловой обработке.

104. Влияние различных видов тары и упаковочных материалов на сохраняемость пищевых продуктов. Условия рационального хранения продуктов.
105. Изменение массы овощей при жарке.
106. Классификация отходов от переработки птицы, их обработка и использование.
107. Качественный состав и количественное содержание белков мяса рыб. Пищевая и биологическая ценность липидов рыб. Экстрактивные вещества мяса рыб.
108. Морфологическое строение мяса рыб.
109. Первичная обработка нерыбных продуктов моря.
110. Приготовление полуфабрикатов из рыб с костным скелетом.
111. Первичная обработка нерыбных продуктов моря.
112. Птица, химический состав, морфологическое строение мяса птицы.
113. Оценка методов консервирования с точки зрения сохранения свойств пищевых продуктов и их биологической ценности.
114. Химический состав мяса рыб и морепродуктов.
115. Технологическая схема первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом.
116. Химический состав мяса животных. Морфологическое строение мяса, химический состав мышечной ткани.
117. Соединительная ткань, ее строение. Влияние содержания соединительной ткани на пищевую ценность и выбор способа обработки мяса.
118. Приготовление полуфабрикатов из рыб с костным скелетом.
119. Химический состав мяса животных. Морфологическое строение мяса, химический состав мышечной ткани.
120. Использование отходов при переработке рыбы

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «отлично»** выставляется бакалавру, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы в билете, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов;
- **оценка «хорошо»:** бакалавром даны полные ответы на поставленные вопросы, ответ структурирован, логичен, но могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные бакалавром с помощью преподавателя;
- **оценка «удовлетворительно»:** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика и последовательность изложения нарушены, допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, в ответе отсутствуют выводы;
- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ бакалавра представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, бакалавр не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа бакалавра, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК- 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

1. В зависимости от термического состояния мясо делится

- а) на парное, остывшее, охлажденное и мороженое.
- б) на парное, ледяное и мороженое.
- в) на парное, охлажденное и замороженное

Ответ: В

2. Технологический процесс обработки мяса состоит из:

- а) размораживание; обмывание и обсушивание; разделка туши; обвалка; жиловка и зачистка; приготовление полуфабрикатов
- б) разделка туши; обвалка; жиловка и зачистка; приготовление полуфабрикатов
- в) размораживание; обмывание и обсушивание; разделка туши;
- г) размораживание; жиловка и зачистка; приготовление полуфабрикатов

Ответ: А

3. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а) приготовление полуфабрикатов
- б) разделка
- в) вымачивание
- г) размораживание

Ответ: Г, В, Б, А

4. К горячим сладким блюдам не относятся:

- а) шарлотка
- б) каша гурьевская
- в) крем ванильный
- г) пудинг

Ответ: Б

5. Перечислите полуфабрикаты, изготавливаемые из филе птицы:

6. Перечислите основные виды и ассортимент блюд из круп:

7. Перечислите основные способы кулинарной обработки пищевой продукции:

8. Соусы классифицируют на:

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

1. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- а) 65-70° С;
- б) 75-80° С;
- в) 80-82° С;
- г) 40-45°С.

Ответ: А

2. Как влияет рН-среда на окраску антоцианов?

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

Ответ: В

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

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

Ответ: А

4. По температуре подачи сладкие блюда делятся на:

- а) тёплые
- б) холодные
- в) горячие
- г) замороженные.

Ответ: Б,В

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

6. Классификация холодных блюд и закусок:

7. Классификация жиров:

8. Классификация витаминов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

-**оценка «отлично»** выставляется студенту при условии высокого уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 86-100%;

-**оценка «хорошо»** выставляется студенту при условии повышенного уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 66-85%;

-**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту при условии порогового уровня освоения, т.е. правильных ответов должно быть не менее 50% и общий процент правильных ответов находится в пределах 50-65%.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту в случае недостаточного уровня освоения, т.е. правильных ответов менее 50 %.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Критерии оценки | Уровень сформированности компетенций |
|--|--------------------------------------|
| Оценка по пятибалльной системе | |
| «Отлично» | «Высокий уровень» |
| «Хорошо» | «Повышенный уровень» |
| «Удовлетворительно» | «Пороговый уровень» |
| «Неудовлетворительно» | «Не достаточный» |
| Оценка по системе «зачет – незачет» | |
| «Зачтено» | «Достаточный» |
| «Не зачтено» | «Не достаточный» |

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся (<https://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

