

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г, АРТЕМЕ.

ИНСТИТУТ

КАФЕДРА ТРАНСПОРТНЫХ ПРОЦЕССОВ, СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа дисциплины

по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация
Бакалавр

Программа прикладного бакалавриата
Форма обучения
Очно-заочная

Артем 2018

Рабочая программа дисциплины «Технология ресторанной продукции составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (утв. приказом Минобрнауки России от 04.12. 2015 г. N 1432) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05. 04. 2013 г. N 301).

Программа дисциплины разработана на основании рабочей программы, составленной Шеметовой Е.В., старшим преподавателем кафедры туризма и экологии; утвержденной на заседании кафедры ТЭ от 15.05.2018 г., протокол № 10.

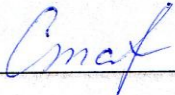
Составитель:

Самохина Л.С., ст.преподаватель транспортных процессов, сервиса и дизайна

Утверждена на заседании кафедры ТПСД от «07 » 06 2018 г., протокол № 20.

Заведующий кафедрой (разработчика)

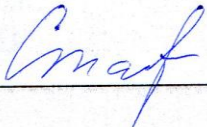
« 07 » 06 2018г.



Н.В. Старичкова

Заведующий кафедрой (выпускающей)

« 07 » 06 2018г.



Н.В. Старичкова

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является овладение студентами основными знаниями и навыками в сфере производства блюд ресторанной кухни отечественной и мировой практики.

Задачами курса являются:

- изучение принципов производства ресторанной продукции;
- ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни;
- овладение технологией производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления.

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

Планируемыми результатами обучения по дисциплине, являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Название ОПОП ВО (сокращенное название)	Компетенции	Название компетенции	Составляющие компетенции	
43.03.03 «Гостиничное дело»	ПК-1	Готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителям	Знания:	- терминологию специального кулинарного языка; основы технологии производства блюд ресторанного ассортимента
			Умения:	- составлять технико-технологическую документацию; проводить технологическую обработку пищевого сырья
			Навыки:	- владеть методами оценки качества используемого сырья
	ПК-8	Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Знания:	- принципы первичной обработки пищевого сырья
			Умения:	- производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
			Навыки:	- владеть техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления

3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к профессиональному циклу к дисциплинам по выбору учебного плана направления подготовки "Гостиничное дело".

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин «Техника и технология на предприятиях сервиса и туризма», «Технология и организация операторских и агентских услуг модуль 1». На данную дисциплину опираются дисциплины «Взаимодействие с потребителями в туризме и индустрии гостеприимства», «Инновации в сервисе и туризме», «Стандартизация, сертификация и лицензирование в туристской индустрии», «Технология и организация гостиничных услуг модуль 2», «Технология и организация услуг питания модуль 2».

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Цикл	курс	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					(З.Е.)	Всего	Аудиторная					Внеауди- торная
				лек.			прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.03 Гостиничное дело	ЗОФО	Бл1.В.15	4	5	33	14	10	0	9	0	147	Э

5. Структура и содержание дисциплины

@ContentText

5.1 Структура дисциплины

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.

Таблица 3 – Структура дисциплины

№	Название темы	Вид занятия	Объем час	Кол-во часов в интерактивной и электронной форме	СРС
1	Введение. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	Лекция	4	0	4
		Практическое занятие	1	0	4
2	Нормативно-технологическая документация по кулинарии	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	1	0	4
3	Пряности, приправы, специи и ароматизаторы	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	1	1	4
4	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	2	2	4
5	Технология приготовления супов	Лекция	4	0	4
		Практическое занятие	2	2	4
6	Технология приготовления соусов	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	2	2	4
7	Вторые горячие блюда. Технология приготовления вторых горячих блюд из овощей	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	1	1	5
8	Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	1	1	5
9	Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы	Лекция	4	0	4
		Практическое занятие	1	1	5
10	Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	1	1	5
11	Технология приготовления вторых горячих блюд из яиц и творога	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	1	1	5
12	Технология приготовления	Лекция	2	0	1

	мучных кулинарных и кондитерских изделий	Практическое занятие	1	1	1
13	Технология приготовления сладких блюд	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	1	2	5
14	Технология приготовления напитков	Лекция	2	0	4
		Практическое занятие	1	1	4

5.2 Содержание дисциплины

Тема 1 Введение. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.

Содержание темы: Цель и задачи курса. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного

качества. Химический состав пищевых продуктов. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Формы нарезки овощей. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: дискуссия.

Форма текущего контроля: участие в дискуссии, обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме или в форме презентаций.

Тема 2 Нормативно-технологическая документация по кулинарии .

Содержание темы: Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы. Бракеражный журнал по оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа с нормативной документацией, дискуссия.

Форма текущего контроля: в дискуссии, обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технико-технологической документации.

Тема 3 Пряности, приправы, специи и ароматизаторы.

Содержание темы: Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: дискуссия.

Форма текущего контроля: участие в дискуссии, обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме или в форме презентаций.

Тема 4 Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Содержание темы: Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов, их классификация. Технология бутербродов банкетного исполнения: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. Салаты: общая характеристика и ассортимент. Салаты-коктейли: назначение, технологические способы и приемы художественного оформления. Общая характеристика банкетных закусок. Технология заливных и фаршированных блюд. Горячие закуски. Технология кокота, кокиля, жульена. Посуда для приготовления и сервировки. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, производство блюд, дискуссия. Демонстрационное производство блюд и закусок банкетного исполнения: холодные закуски (блюда фаршированные, бутерброды-рулеты, бутерброды канапе, салаты и салаты-коктейли); горячие закуски (жульен, кокиль, кокот). Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: разработка технико-технологической документации.

Тема 5 Технология приготовления супов .

Содержание темы: Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, производство блюд, дискуссия. Демонстрационное производство горячих и холодных супов: прозрачные (бульон прозрачный с гарниром); пюреобразные (суп-пюре из разных овощей); заправочные (борщ, солянка сборная мясная); сладкий суп из свежих фруктов. Особенности сервировки.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: разработка технико-технологической

документации.

Тема 6 Технология приготовления соусов .

Содержание темы: Классификация соусов. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, производство блюд, дискуссия. Демонстрационное производство соусов: горячие (красный кисло-сладкий, сметанный, томатный, польский); холодные (майонез, маринад). Оформление к подаче.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: разработка технико-технологической документации.

Тема 7 Вторые горячие блюда. Технология приготовления вторых горячих блюд из овощей.

Содержание темы: Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Характеристика и классификация вторых горячих блюд. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения..

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, производство блюд, дискуссия. Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента из овощей (овощи фаршированные, пудинг овощной и др.). Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: разработка технико-технологической документации.

Тема 8 Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов.

Содержание темы: Место блюд из рыбы в реестре мировой кухни. Классификация, характеристика и первичная обработка сырья. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных рыбных блюд. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Требования к качеству и сроки хранения.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, разработка документации, дискуссия. Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента из рыбы и морепродуктов (рыба запеченная, тельное и др.). Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технологической документации.

Тема 9 Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы.

Содержание темы: Блюда русской, международной и европейской кухни из мяса, птицы и дичи, входящие в реестр ресторанных блюд (ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов, печень фу-а-гра). Технология приготовления отварных, жареных, тушеных и запеченных мясных блюд. Блюда из рубленного мяса. Техника подбора гарниров и соусов к блюдам из мяса. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Требования к качеству и сроки хранения.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, разработка документации, дискуссия. Демонстрационное производство блюд ресторанного ассортимента: из мяса (бифштекс натуральный, натурально-рубленный, бефстроганов, котлеты по-киевски); из рыбы и морепродуктов (рыба запеченная, тельное); из овощей (овощи фаршированные, пудинг овощной). Особенности оформления к подаче. Правила потребления.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технологической документации.

Тема 10 Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Содержание темы: Характеристика и принципы подготовки сырья. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. Национальные блюда, принципы подачи. Сроки хранения и требования к качеству.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, производство блюд, дискуссия. решение проблемных ситуаций, разработка документации.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технологической документации.

Тема 11 Технология приготовления вторых горячих блюд из яиц и творога.

Содержание темы: Роль яиц и творога в рационе человека. Характеристика и принципы первичной обработки яиц. Технология приготовления вареных, жареных и запеченных блюд из яиц. Характеристика и классификация блюд из творога. Технологические особенности. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, производство блюд, дискуссия.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технико-технологической документации.

Тема 12 Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий .

Содержание темы: Классификация и характеристика изделий. Ассортимент изделий «haute» класса, относящееся к ресторанной группе. Назначение. Особенности сервировки и правила потребления.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: решение задач, разработка документации.

Форма текущего контроля: разбор практических задач и обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технико-технологической документации.

Тема 13 Технология приготовления сладких блюд.

Содержание темы: Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. Классификация и общая характеристика. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов, компотов, киселей. Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. Элементы оформления десертов. Требования к качеству.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, производство блюд, дискуссия. Демонстрационная технология производства сладких блюд ресторанного ассортимента: холодные сладкие блюда (желе, мусс, самбук); горячие сладкие блюда (пудинг, суфле). Особенности сервировки. Правила потребления.

Форма текущего контроля: разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технико-технологической документации.

Тема 14 Технология приготовления напитков.

Содержание темы: Технология приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Особенность подачи.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: работа в малых группах, производство напитков, решение задач, разработка документации.

Форма текущего контроля: разбор практических задач и обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по разработке технико-технологической документации.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

6.1 Перечень и тематика самостоятельных работ студентов по дисциплине

При изучении дисциплины необходимо, чтобы освоение студентами теории дополнялось приобретением личностных и профессиональных компетенций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Индивидуальные задания:

1. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции на определенный объем производства конкретного блюда ресторанной кухни.
2. Разработка технологических схем производства блюд по изучаемому ассортименту.
3. Разработка технологических карт для производства блюд на лабораторных занятиях.

Текущий контроль по данной дисциплине предусматривает написание студентами реферата. Студент выбирает темы реферата из списка, представленного ниже или самостоятельно формулирует тему и согласовывает ее с преподавателем.

Тематика рефератов:

1. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
2. Теория и технология кулинарного декора блюд.
3. Кулинарное использование новых видов сырья.
4. Стилль «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции.
5. Национальные традиции русской кухни в использовании пряностей и приправ.
6. Салаты-коктейли. Особенности технологии и ресторанный ассортимент.
7. Способы производства заливных блюд в ресторанной кухне.
8. Способы производства маринованных и фаршированных блюд в ресторанной кухне.
9. Технологии напитков. Вариации сервировки.
10. Горячие закуски как визитная карточка ресторанного меню.
11. Фюме и консоме. Особенности технологий и кулинарное использование.
12. Легендарные соусы французской кухни.
13. Роль и значение соусов в ресторанной культуре питания.
14. Технология приготовления «быстрых» соусов.
15. Бефстроганов. История происхождения, особенности технологии, причины популярности.
16. Гусиная печень «фу-а-гра» – деликатесное блюдо ресторанной кухни.
17. Характеристика фондю. Антология рецептов.
18. Принципы и методы гарнирования блюд в отечественной и зарубежной кулинарной практике.
19. Суп – как основное обеденное блюдо ресторанной кухни.
20. Знаменитые супы европейской кухни.
21. Технология приготовления десертов из фруктов.
22. Технология приготовления десертов из мягкого сыра и творога.
23. Русские национальные горячие напитки.
24. Использование морепродуктов в ресторанных кухнях мира.
25. Принципы подбора вин к различным блюдам. Сочетание вина с блюдом.
26. Этические нормы и правила потребления различных блюд.
27. Характеристика ресторанных блюд из яиц и творога.
28. Национальные русские напитки.
29. Блюда французской кухни в ресторанном сервисе.
30. Блюда итальянской кухни в ресторанном сервисе.
31. Блюда немецкой кухни в ресторанном сервисе.
32. Блюда английской кухни в ресторанном сервисе.
33. Блюда русской национальной кухни в ресторанном сервисе.
34. Блюда Закавказья в ресторанном сервисе.
35. Блюда стран АТР в ресторанном сервисе.

Работа над рефератом начинается с выбора темы. После выбора темы необходимо приступить к изучению информационного материала. Весь собранный материал обобщается и анализируется.

Объем реферата 10–12 стр. Работа выполняется на листах формат А4, в программе Microsoft Word, шрифт Times New Roman, размер шрифта №12. Структура реферата: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников (не менее 10 источников).

Элементы оценивания реферата:

- Объем реферативной работы;
- Структура работы;
- Соответствие содержания теме реферата;
- Достоверность и аргументированность содержания;
- Ссылки на источники (научность);
- Понимание содержания работы;
- Способность отвечать на поставленные вопросы.

К реферату предлагается разработать презентацию не более 20 слайдов, подготовленных в программе Power Point.

6.2 Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины

1. Что представляют собой блюда ресторанной кухни?
2. Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
3. Назовите виды пищевого сырья, используемые в ресторане.
4. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?
5. Дайте определение понятиям: сырье, полуфабрикат, готовая кулинарная продукция.
6. Что представляют собой холодная и тепловая обработка продуктов?
7. Назовите способы и приемы, относящиеся к первичной обработке продуктов.
8. Назовите формы нарезки продуктов. Какого их влияние на качество и внешний вид готового блюда?
9. В чем особенность способов тепловой обработки продуктов: припускание, пассерование, жарка, тушение, запекание, брезирование, бланширование, фламбирование?
 10. Как влияют способы обработки продуктов на качество готовых блюд?
 11. Укажите отличия температурных режимов жарки продуктов различными способами.
 12. Назовите критерии готовности продуктов при варке, жарке, тушении и запекании.
 13. Назовите способы и приемы обработки продуктов, сдерживающие потерю питательных веществ при производстве кулинарной продукции.
14. Дайте определение и характеристику следующим кулинарным понятиям: панирование, карбование, каннелирование, отбивание, льезон, кляр.
 15. Какая нормативная документация используется для приготовления блюд на предприятиях питания?
 16. Что такое рецептура блюда? Какова ее структура, правила использования?
 17. Перечислите группы кулинарных блюд.
 18. В чем отличие холодных блюд от закусок?
 19. Каков порядок расположения холодных блюд и закусок в меню?
 20. Назовите требования, предъявляемые к нарезке мясных гастрономических продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок.
 21. Какие декоративные элементы украшения применяются при сервировке блюд из рыбной гастрономии?
 22. В чем особенность приготовления и подачи «салата-коктейля»?
 23. Назовите способы производства салатов, применяемые в кулинарной практике.
 24. Охарактеризуйте банкетные закуски.
 25. Какие требования предъявляются к сервировке и качеству холодных блюд и закусок?
 26. Охарактеризуйте горячие закуски (кокот, кокиль, жульен).
 27. Назовите принципы классификации супов.
 28. Дайте характеристику заправочным супам.
 29. Какие требования предъявляются к качеству борща (цвет, вкус, консистенция, соотношение гарнира и жидкой части)?
 30. Составьте технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.
 31. Воспроизведите технологическую схему производства солянки сборной мясной.
 32. В чем особенность производства суточных щей?
 33. Перечислите ряд последовательных операций по приготовлению рассольников. В чем отличие рассольника от других заправочных супов?
 34. Дайте характеристику прозрачным супам.
 35. Перечислите гарниры, которые подают к прозрачным супам.
 36. Охарактеризуйте пюреобразные супы, каковы требования к качеству?
 37. Составьте общую технологическую схему супа-пюре.
 38. В чем заключается особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов?
 39. Перечислите стабилизаторы консистенции пюреобразных супов.
 40. Охарактеризуйте холодные и сладкие супы.
 41. Дайте определение понятий: пряности, приправы, специи и ароматизаторы.
 42. Как классифицируются пряности, приправы, специи и ароматизаторы и какова их роль в формировании вкуса блюд?
 43. Какова роль соусов в формировании ассортимента и вкуса блюд?
 44. Что такое: основные и производные соусы, классические и быстрые соусы?
 45. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса красного основного.
 46. Что представляет собой пассерование муки?
 47. Назовите температурные режимы пассерования муки для производства красного и белого соусов.
 48. Перечислите загустители, используемые при производстве соусов.
 49. Перечислите ряд последовательных операций в приготовлении соуса белого основного.
 50. Охарактеризуйте молочные и сметанные соусы.
 51. Охарактеризуйте масляные соусы. В чем особенности их производства и подачи?

52. Дайте рекомендации к производству и использованию маринада.
53. В чем особенность производства соуса майонез? Каковы условия его хранения?
54. Назовите основные принципы подбора соусов к блюдам.
55. Каковы требования к качеству соусов?
56. Классифицируйте и охарактеризуйте вторых горячие блюда.
57. Какие требования, предъявляются к декорированию блюд повседневной кухни и блюд банкетного исполнения?
58. Дайте характеристику мясу и мясопродуктам как пищевому сырью.
59. Обоснуйте выбор способа тепловой обработки мяса в зависимости от вида крупнокускового полуфабриката.
60. Назовите правила жарки мяса крупным и порционным куском.
61. Как определить готовность мяса при тепловой обработке?
62. Каковы правила нарезки мяса после варки и обжаривания крупным куском?
63. Назовите известные блюда европейской ресторанной кухни, которые готовят из вырезки говядины.
64. Перечислите классические гарниры и соусы для сервировки блюд из мяса и мясопродуктов.
65. Дайте характеристику следующим продуктам из мяса: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, шницель, ромштекс, гуляш, бефстроганов, рагу, плов, шашлык, котлета натуральная.
66. В чем отличия технологии приготовления натурально-рубленной и котлетной масс из мяса?
67. Перечислите блюда из натурально-рубленной массы.
68. Перечислите блюда из котлетной массы.
69. Как используют птицу и дичь в ресторанной кухне? Перечислите знаменитые блюда.
70. Какого кулинарного использования различного рыбного сырья?
71. В чем особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом?
72. На какие полуфабрикаты можно разделить рыбную тушку?
73. Назовите отличительные особенности способов варки и припускания рыбы.
74. Каковы правила нарезки рыбы для варки, жарения?
75. Какие блюда готовят из рыбной котлетной массы?
76. Перечислите наиболее известные блюда в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни.
77. Как используют в ресторанной кухне морепродукты: краб, креветка, устрица, трепанг, кукумария, кальмар?
78. Какие гарниры и соусы можно порекомендовать к рыбным блюдам?
79. Назовите формы нарезки овощей, используемые в ресторанной практике.
80. Назовите размеры следующих форм нарезки картофеля: ломтик, долька, брусочек, кубик крупный, средний, мелкий, соломка.
81. Охарактеризуйте крупяные кулинарные изделия, каковы требования к качеству?
82. Охарактеризуйте мучных кулинарные изделия.
83. Назовите знаменитые русские национальные мучные кулинарные изделия.
84. Охарактеризуйте блюда из бобовых и макаронных изделий.
85. Каковы правила приготовления и особенности подачи «пасты»?
86. Какова классификация сладких блюд?
87. Назовите порядок операций при изготовлении желе и мусса.
88. Каковы правила производства раствора желатина для сладких блюд?
89. Какую посуду и приборы используют при подаче к столу натуральных ягод и фруктов?
90. Воспроизведите технологическую схему производства самбука.
91. Воспроизведите технологическую схему сметанного крема.
92. Каковы требования к качеству замороженных сладких блюд?
93. Перечислите сладкие блюда, входящие в группу горячих.
94. В чем особенности производства и подачи пудинга и суфле?
95. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
96. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
97. Охарактеризуйте горячие напитки.
98. Назовите правила заваривания и подачи чая.
99. Назовите национальные способы подачи кофе.
100. Воспроизведите технологию приготовления какао и шоколада, каковы требования к качеству?
101. Перечислите яичные продукты, используемые в кулинарии.
102. Назовите категории яиц.
103. Перечислите способы тепловой обработки яиц.
104. Назвать время варки яиц «в мешочек», «всмятку», «в крутую»?
105. В чем разница между смешанным и фаршированным омлетом?
106. Почему не рекомендуется солить желток в глазунье?
107. Как подают натуральный творог?
108. Какие горячие блюда готовят из творога?
109. Каковы требования к качеству и срокам хранения блюд из яиц и творога?

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

- Учебная литература: Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студентов, обуч. по направл. подготовки бакалавров 260100 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Поспелова, В. А. Федорчук - СПб. : Троицкий мост , 2012 - 120 с. : ил.
- Учебная литература: Джабоева Амина Сергеевна. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Магистр , 2016 - 256 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=519624>
- Учебная литература: Жалнин Д. Восточные пряности в кулинарии / Д. Жалнин // Товаровед продовольственных товаров. - 2010г. - № 5 - с.50-52
- Учебная литература: Классическая русская кулинария - М. : Эксмо , 2012 - 528 с. : ил.
- Учебная литература: Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М. : Дом Славянской книги , 2015 - 576 с.
- Учебная литература: Петрова М. Десерты: просто сладость или красивый финал? / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. - 2010г. - №8(87) декабрь - с.34-50
- Учебная литература: Петрова М. Дизайн кофейного напитка / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. - 2011г. - №8(95) декабрь - с.60-64
- Учебная литература: Похлебкин, Вильям Васильевич. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин - М. : Эксмо , 2013 - 992 с. : ил.
- Учебная литература: Ратушный Александр Сергеевич. Технология продукции общественного питания : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2016 - 336 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=519492>
- Учебная литература: Ресторанная кухня. Суперсупы: новые решения и современная подача / [сост. И. Ю. Федотова] - М. : Ресторанные ведомости , 2011 - 160 с. : ил.
- Учебная литература: Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг / [сост. И. Ю. Федотова] - М. : Ресторанные новости , 2010 - 160 с. : ил.
- Учебная литература: Соусы, заправки и специи / [сост. И. Ю. Федотова] - М. : Ресторанные ведомости , 2011 - 152 с. : ил.
- Учебная литература: Фоминых, Ирина Леонидовна. Технология и организация услуг питания. Банкетные услуги : учеб. пособие [для студентов вузов] / И. Л. Фоминых, Л. Л. Руденко ; Владивосток. гос. ун-т экономики и сервиса - Владивосток : Изд-во ВГУЭС , 2015 - 188 с.
- Учебная литература: Холодные напитки // Питание и общество. - 2010г. - № 10 - с.30-31

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств (Приложение 1).

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература

1. Джабоева Амина Сергеевна. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Магистр , 2016 - 256 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=519624>
2. Ратушный Александр Сергеевич. Технология продукции общественного питания : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2016 - 336 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=519492>
3. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум : учебное пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.] ; под ред. Л. П. Липатовой - М. : ФОРУМ , 2010 - 392 с. : ил.
4. Технология продукции общественного питания : учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.] ; под ред. А. С. Ратушного - М. : Дашков и К°, 2017 - 336 с.

б) дополнительная литература

5. Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студентов, обуч. по направл. подготовки бакалавров 260100 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Пospelова, В. А. Федорчук - СПб. : Троицкий мост , 2012 - 120 с. : ил.
6. Жалнин Д. Восточные пряности в кулинарии / Д. Жалнин // Товаровед продовольственных товаров. - 2010г. - № 5 - с.50-52
7. Классическая русская кулинария - М. : Эксмо , 2012 - 528 с. : ил.
8. Козлова, Светлана Николаевна. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для учащихся нач. проф. образования / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина - 5-е изд., стер. - М. : Академия , 2013 - 192 с. : ил.
9. Никифорова Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Оренбург: ОГУ , 2015 - 136 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/325397>
10. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М. : Дом Славянской книги , 2015 - 576 с.
11. Петрова М. Десерты: просто сладость или красивый финал? / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. - 2010г. - №8(87) декабрь - с.34-50
12. Петрова М. Дизайн кофейного напитка / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. - 2011г. - №8(95) декабрь - с.60-64
13. Похлебкин, Вильям Васильевич. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин - М. : Эксмо , 2013 - 992 с. : ил.
14. Ресторанная кухня. Суперсупы: новые решения и современная подача / [сост. И. Ю. Федотова] - М. : Ресторанные ведомости , 2011 - 160 с. : ил.
15. Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг / [сост. И. Ю. Федотова] - М. : Ресторанные новости , 2010 - 160 с. : ил.
16. Соусы, заправки и специи / [сост. И. Ю. Федотова] - М. : Ресторанные ведомости , 2011 - 152 с. : ил.
17. Фоминых, Ирина Леонидовна. Технология и организация услуг питания. Банкетные услуги : учеб. пособие [для студентов вузов] / И. Л. Фоминых, Л. Л. Руденко ; Владивосток. гос. ун-т экономики и сервиса - Владивосток : Изд-во ВГУЭС , 2015 - 188 с.
18. Холодные напитки // Питание и общество. - 2010г. - № 10 - с.30-31

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

а) полнотекстовые базы данных

- Электронная библиотечная система «РУКОНТ»
- Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM

б) интернет-ресурсы

- Джабова Амина Сергеевна. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Магистр , 2016 - 256 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=519624>
- Никифорова Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Оренбург: ОГУ , 2015 - 136 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/325397>
- Ратушный Александр Сергеевич. Технология продукции общественного питания : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2016 - 336 - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=519492>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

12. Электронная поддержка дисциплины (модуля) (при необходимости)

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

- Весы электронные CAS
- Печь СВЧ "LG-MS-2087W"
- Слайсер ES220
- Стол кухонный с защитной панелью
- Стол-мойка ЛАБ-800 МО

- Холодильник "LG GR-242MF".

14. Словарь основных терминов

Технология изготовления продукции общественного питания - комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом в определенной последовательности с помощью технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.

Технологический процесс - изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

Технологическая операция - отдельная часть технологического процесса.

Кулинарная продукция - совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

Кулинарный полуфабрикат, полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Кулинарное изделие - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Блюдо - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

Порция - масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

Гарнир - часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.

Кулинарная обработка пищевых продуктов - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

Механическая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка - кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

Нарезка - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

Шинкование - нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски.

Панирование - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки (муки, сахарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов и т.п.).

Взбивание - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью насыщения воздухом и получения рыхлой, пышной или пенистой массы.

Порционирование - деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. безалкогольных и алкогольных напитков.

Фарширование - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем или иным предварительно обработанным пищевым сырьем специально подготовленных продуктов.

Фламбирование - прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают.

Протираание - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сито, терку и другой инвентарь для придания однородной текстуры.

Шпигование - механическая кулинарная обработка, заключающаяся во введении овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в мясе и мясородуктах, тушках птицы, дичи или рыбы.

Отбивание - размягчение ломтиков сырого мяса, рыбы и других продуктов с помощью специального инвентаря, в т.ч. молотка для отбивных.

Рыхление - механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки и/или для изменения консистенции продукта.

Маринование - кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продуктов в растворах (маринадах) пищевых органических кислот, в маслах, соусах, с овощами, солью, специями, луком с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата и текстуры.

Варка - тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

Припускание - варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

Тушение - припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов. Перед тушением продукты можно обжаривать.

Жарка - тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

Пассерование - тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при температуре 120 °С, с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ. Муку можно пассеровать без жира при температуре 150

°С.

Бланширование - кратковременное воздействие на продукт кипящей водой или паром.

Запекание - тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

Пластование - придание рыбе размеров и формы, соответствующих виду кулинарного изделия.

Рецептура продукции общественного питания - нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т.ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.