

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УФИМСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ НАУКИ И ТЕХНОЛОГИЙ»
СИБАЙСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) УУНИТ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ТЕОРИИ И МЕТОДИКИ ОБУЧЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ

Актуализировано:

на заседании кафедры

протокол № 11 от «06» июня 2023

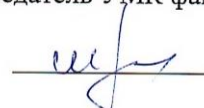
Зав.кафедрой



Ю.М. Махмутов

Согласовано:

Председатель УМК факультета

 /Ш.Р. Мусин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина: Технология приготовления пищи

Дисциплина по выбору

программа бакалавриата

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование
(с двумя профилями подготовки)

Направленность (профиль) программы: Технология. Дополнительное образование

Квалификация: бакалавр

Разработчик (составитель)

канд. пед. наук, доцент, доцент кафедры ТиМОТ



Куваева М.М

Для приема 2023

Сибай 2023

Составитель/составители: Куваева М.М.

Рабочая программа дисциплины актуализирована и одобрена на заседании кафедры
ТиМОТ,
протокол от «06» июня 2023. № 11

Заведующий кафедры ТиМОТ _____Махмутов Ю.М.

Список документов и материалов

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций
2. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание рабочей программы (объем дисциплины, типы и виды учебных занятий, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся)
4. Фонд оценочных средств по дисциплине
 - 4.1. Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций с указанием соотнесенных с ними запланированных результатов обучения по дисциплине. Описание критериев и шкал оценивания результатов обучения по дисциплине
 - 4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине.
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
 - 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
 - 5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и программного обеспечения, необходимых для освоения дисциплины, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы
6. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Категория (группа) компетенций	Формируемая компетенция (с указанием кода)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	ПК-6 Способен ориентироваться в современных тенденциях развития техники и технологии и анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбирать материалы и технологии их обработки.	ПК-6.1 Знает: основы организации производства, последовательность обработки, технологические особенности материалов разного класса, формы и методы организации проектной деятельности обучающихся.	Знать основы организации производства, последовательность обработки, технологические особенности материалов разного класса, формы и методы организации проектной деятельности обучающихся.
		ПК-6.2 Умеет: анализировать и синтезировать полученные теоретические знания, пользоваться инструментами и оборудованием, осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий и при соблюдении требований охраны труда, осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности, проектировать и изготавливать изделия с учетом требований защиты здоровья человека и окружающей среды.	Уметь анализировать и синтезировать полученные теоретические знания, пользоваться инструментами и оборудованием, осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий и при соблюдении требований охраны труда, осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности, проектировать и изготавливать изделия с учетом требований защиты здоровья человека и окружающей среды.
		ПК-6.3 Владеет: способами проектирования изделий, навыками разработки конструкторско-технологической документации и ее использования в профессиональной деятельности, приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями художественной отделки	Владеть способами проектирования изделий, навыками разработки конструкторско-технологической документации и ее использования в профессиональной деятельности, приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями художественной отделки

• **Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель курса: формирование у студентов основ грамотности по технологии приготовления пищи, изучение процессов производства продукции общественного питания.

Задачи курса:

- ознакомить студентов с вопросами организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции;
- сформировать знания о процессах происходящих в сырье и полуфабрикатах при получении пищевой продукции;
- сформировать навыки и умения по получению полуфабрикатов кулинарной продукции и особенностям приготовления кулинарных блюд;

- ознакомить с технологиями приготовления и условиями усвоения пищи из продуктов различного происхождения;
- воспитать уважение к обычаям и традициям национальной кухни;
- способствовать формированию культуры питания.

Теоретическое обучение включает в себя следующие разделы:

- Общая характеристика кулинарной продукции;
- Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания;
- Получение полуфабрикатов кулинарной продукции;
- Биологическое значение пищи и ее химический состав;
- Особенности технологии приготовления кулинарных блюд;
- Технология кулинарной продукции лечебного (диетического), профилактического ассортиментов и питания детей в организованных коллективах;
- Заготовка продуктов;
- Экологические аспекты питания;
- Особенности национальной кухни;
- Сервировка стола и этикет.

Практическое обучение включает в себя лабораторно-практические занятия по закреплению знаний и совершенствованию умений по технологии обработки продуктов и приготовления блюд.

- **Содержание рабочей программы (объем дисциплины, типы и виды учебных занятий, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся)** Приложение №1.

3.1 Аннотированное содержание разделов дисциплины

Введение. Общая характеристика кулинарной продукции. Услуги, документы, действующие в сфере организации общественного питания. Основные группы продуктов питания. Виды кулинарной продукции.

Цели и задачи дисциплины. Структура и роль изучения курса в подготовке будущих учителей технологии и предпринимательства.

Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания. Законодательные и нормативные акты, направленные на обеспечение безопасности продуктов питания. Стандарты и нормативные документы.

Характеристика 4 основных групп питания. Признаки кулинарной продукции и группы готовой кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции.

Личная гигиена работников пищевых отраслей промышленности. Гигиена предприятий общественного питания. Инструкция по охране труда при проведении лабораторных занятий.

Выполнение правил личной гигиены в целях предупреждения пищевых отравлений, для обеспечения выпуска доброкачественной продукции лица, работающего на предприятии общественного питания.

Типы предприятий общественного питания. Санитарные требования к размещению, планировке и внутренней отделке. Общие требования безопасности при проведении лабораторных занятий опасные производственные факторы. Правила личной гигиены. Требования безопасности перед и по окончании работ. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Кулинарная обработка, хранение и организация потребления кулинарной продукции.

Ряд последовательных операций технологического процесса производства кулинарной продукции (прием сырья, транспортировка, хранение, механическая обработка готовой пищи, приготовление готовой пищи, хранение готовой пищи и организация ее потребления).

Понятие кулинарной обработки и ее виды (механическая, тепловая и химическая).

Биологическое значение пищи и ее химический состав. Здоровое питание, здоровьесберегающие технологии в питании.

Значение питания для организма человека. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, воды, органических кислот, дубильных веществ, и т.д. в питание человека.

Значение и цель здорового питания для современного человека. Основные понятия о здоровьесберегающих технологиях.

Получение полуфабрикатов кулинарной продукции. Полуфабрикаты из мяса, из птицы, дичи. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Полуфабрикаты из картофеля, овощей и грибов.

Понятие кулинарного полуфабриката и его основная характеристика.

Полуфабрикаты из мяса (крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты).

Технологический процесс получения мясных натуральных крупнокусковых полуфабрикатов (размораживание – зачистка туш, полутуш, четвертин от загрязнения, кровяных сгустков, ветеринарных

клей, мойку и обсушивание, разделку по соответствующим схемам в зависимости от вида мяса – говядина, баранина и свинина). Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и крошки – тушка, подготовленная к кулинарной обработке; порционные (натуральные, панированные, фаршированные); мелкокусковые; рубленые. Сырье, процесс приготовления полуфабрикатов.

Ассортимент полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла (рыба специальной заделки, порционные, мелкокусковые и рубленые). Технология приготовления полуфабрикатов. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.

Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов морского промысла. Технология приготовления полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей в специализированных цехах предприятия общественного питания.

Технология получения полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, корней свежих, репка и редька, капусты, лука репчатого, зелени свежей. Способы нарезки картофеля и овощей.

Технология приготовления полуфабрикатов из грибов (свежие грибы, сушеные грибы, соленые, маринованные и консервированные грибы).

Особенности технологии приготовления кулинарных блюд. Технология приготовления бульонов и соусов.

Понятие блюда бульона, соуса в кулинарии. Виды бульонов (костные, мясокостные из птицы, рыбные, грибные).

Технологическая последовательность приготовления бульонов. Способы оттяжки бульонов.

Характеристика соусов, группы соусов (горячие и холодные), смесей масляных, соусов сладких и сиропов. Технологическая последовательность приготовления соуса красного и белого на мясном бульоне, соуса молочного, соуса сметанного, соуса грибного. Значение соусов в питании человека.

Технология приготовления первых блюд – супы.

Супы, как ассортимент групповой кулинарной продукции. Значение супов в питании человека. Исторические сведения. Классификация супов (заправочные, молочные, суп-пюре, холодные, прозрачные, сладкие), особенности приготовления, виды бульонов и используемые продукты. Продолжительность варки основного продукта. Специфика технологической последовательности приготовления каждой группы супов. Температура отпуска.

Технология приготовления горячих блюд. Блюда из мяса и мясoproductов. Блюда из рыбы и рыбопродуктов. Блюда из овощей. Блюда из птицы и дичи. Блюда из круп, макаронных и бобовых изделий. Блюда из яиц и творога.

Ассортименты горячих вторых блюд значение горячих блюд в питании человека. Общие правила приготовления горячих вторых блюд. Температура отпуска.

Технологическая последовательность приготовления вторых горячих блюд из картофеля, грибов и овощей (отварной картофель и овощи; картофель, овощи и грибы припущенные и тушеные; картофель, овощи и грибы жареные и запеченные).

Технологическая последовательность приготовления блюд и гарниров из круп. Общие правила варки каш. Виды каш относительно консистенции их. Гарниры из круп – крупеники, запеканки, пудинги. Общая характеристика, отпуск гарниров из круп.

Общая характеристика блюд из бобовых и макаронных изделий правила варки бобовых и макаронных изделий. Виды макаронных изделий. Использование макаронных изделий в сочетании с различными соусами.

Общая характеристика блюд из яиц и творога. Технологическая последовательность приготовления блюд из яиц – яичная кашка, яичная глазунья и омлеты. Холодные и горячие блюда из творога. Характеристика творога. Температурный режим и отпуск блюд.

Технологическая последовательность приготовления блюд из рыбы, морепродуктов. Норма гарнира в граммах. Рыба отварная, припущенная, тушеная, жареная, запеченная из морепродуктов (крабы, морской гребешок, креветки, кальмары, мангусты).

Ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных вторых блюд из мяса и мясных продуктов. Технологическая последовательность приготовления отварного мяса и субпродуктов, жареного мяса и субпродуктов, тушеного мяса и субпродуктов, блюда из рубленого мяса, мясо запеченное.

Холодные блюда и закуски. Технология приготовления горячих закусок.

Холодные блюда как одна из групп кулинарной продукции, называемой закусками. Значение закусок в питании человека. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд (бутерброды, салаты, винегреты, разнообразные изделия из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, грибов и т. д., которые употребляются в холодном виде).

Отличительные особенности горячих закусок от горячих блюд. Масса одной порции горячих закусок. Масса одной порции горячих закусок. Основные продукты горячих закусок.

Технология приготовления сладких блюд. Напитки.

Ассортимент сладких блюд (свежие и быстрозамороженные плоды, ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, пудинги и т.д.). Особенности приготовления, ароматизирующие и вкусовые вещества

сладких блюд. Технологическая последовательность приготовления желейных веществ. Форма подачи сладких блюд.

Ассортимент горячих сладких блюд (суфле, яблоки в тесте, пудинги, сладкие каши, шарлотка с яблоками, блинчики и т.д.) общие правила приготовления горячих сладких блюд. Классификация напитков. Температура подачи. Общие правила приготовления чая, кофе, плодово-ягодных прохладительных напитков.

Изделия из теста. Технология приготовления дрожжевого теста.

Виды теста. Значение хлебобулочных и мучных изделий в питании человека. Характеристика и подготовка сырья. Основное сырье (мука, соль, дрожжи, вода), дополнительное сырье (сахар, жира, масла, молочные и яйцапродукты т.д.). Хранение, реализация и контроль на предприятиях общественного питания.

Особенности технологии приготовления отдельных видов мучных кондитерских изделий. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и песочного полуфабриката.

Классификация групп кондитерских изделий (сахарные и мучные). Отличительные особенности мучных кондитерских изделий. Классификация подгрупп кондитерских изделий и их характеристика. Характеристика и подготовка сырья.

Технологическая последовательность приготовления бисквитного и песочного полуфабриката (специфика приготовления, рецептура, качественные показатели и использование). Ассортимент кондитерских изделий из бисквитного и песочного полуфабриката.

Технология приготовления слоеного и заварного полуфабриката.

Характеристика отдельных полуфабрикатов как составной части тортов и пирожных. Технологическая последовательность приготовления слоеного и заварного полуфабрикатов.

Технология кулинарной продукции лечебного (диетического), профилактического ассортиментов и питания детей в организованных коллективах.

Основные принципы организации лечебного питания. Характеристика отдельных дней. Особенности приготовления диетического питания (супы, мясные и рыбные блюда, блюда из яиц и творога, блюда из овощей, сладкие блюда и напитки). Особенности технологии продукции для детского питания в организованных коллективах.

Домашние заготовки. Технология приготовления компотов, фруктовых и ягодных соков, пюре. Технология приготовления варенья. Технология приготовления маринадов, соленья и другие заготовки.

Порча пищевых продуктов. Основа консервирования. Тара и инвентарь для домашнего консервирования. Подготовка и плодов и овощей к консервированию упаковка и стерилизация банок. Технологическая последовательность приготовления компотов, фруктовых и ягодных соков, пюре. Приготовление сахарного сиропа.

Общие правила варки варенья. Подготовка сырья, расчет сахара на 1 кг сырья. Упаковка и хранение варенья. Технологическая последовательность приготовления маринада для огурцов, помидор. Технологическая последовательность приготовления капусты квашеной.

Замораживание овощей и плодов в домашнем холодильнике.

Особенности национальной кухни. Традиции и обычаи, технология приготовления блюд башкирской и русской кухни.

Понятие национальной кухни: набор основных продуктов питания, их комбинации, способы приготовления блюд из них, кушанья растительного или животного происхождения, преобладает в той или иной национальной кухни, приправы, специи и т.д.

Традиции и обычаи русского и башкирского народа (на примере праздников). Технологическая последовательность приготовления некоторых блюд русской и башкирской кухни.

Сервировка стола и этикет. Столовая посуда, бокалы и приборы. Столовое белье. Столовая мебель.

Правила сервировки стола к завтраку, обеду и ужину. Правила использования, хранения и уход за столовой посудой, бокалами, приборами и мебелью. Правила пользования и правила складывания салфеток. Правила выбора, уход за скатертью.

3.2 План лабораторных занятий.

Правила составления и разработки меню. Здоровьесберегающие технологии.

Понятие меню на предприятиях общественного питания. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Разработка рецептов блюд и меню трехразового питания в соответствии с нормами содержания белка, жиров и углеводов в дневном рационе питания.

Здоровьесберегающие технологии при изучении раздела «Кулинария».

Методика преподавания раздела «Кулинария» в образовательной области «Технология».

Отличительные особенности методики преподавания раздела «Кулинария» от других разделов. Методы и приемы обучения. Структура проведения занятий. Наглядные пособия, дидактический материал и литература. Традиционные и нетрадиционные формы обучения.

Технологическая последовательность приготовления первых блюд – супы. Сервировка стола к обеду.

Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецептура и требования к качеству. Последовательность операций. Формы нарезки овощей. Правила и формы подачи первых блюд.

Правила сервировки стола к обеду. Способы складывания салфеток.
Технологическая последовательность приготовления блюд и гарниров из овощей.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций. Формы нарезки овощей. Виды гарниров ко вторым горячим блюдам. Оформление блюд. Правила и формы подачи первых блюд. Способы складывания салфеток
Технологическая последовательность приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и гарниров, из круп бобовых и макаронных изделий. Сервировка стола к ужину.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций. Виды соусов к макаронным изделиям. Правила и формы подачи блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Оформление блюд. Краткая историческая справка о кашах и макаронах.
 Правила сервировки стола к ужину. Способы складывания салфеток
Технологическая последовательность приготовления блюд из яиц и творога.
 Значение молочных продуктов в питании человека.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций. Правила, форма подачи и оформление блюд. Способы складывания салфеток
Технологическая последовательность приготовления блюд из мяса.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций. Виды гарниров к мясным блюдам. Правила и формы подачи и оформление мясных блюд.
Технологическая последовательность приготовления холодных и горячих блюд и закусок. Сервировка стола к завтраку.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Значение холодных и горячих закусок в питании человека. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций. Правила и формы подачи и оформление холодных и горячих блюд и закусок.
Технологическая последовательность приготовления сладких блюд.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Энергетическая ценность сладких блюд. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций.
 Правила и формы подачи и оформление сладких блюд. Украшения из желе.
Технологическая последовательность приготовления сладких горячих блюд.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций.
 Правила и формы подачи и оформление сладких горячих блюд. Напитки, подаваемые к сладким горячим блюдам.
Технологическая последовательность приготовления изделий из дрожжевого теста.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций. Правила и формы подачи и оформление изделий из теста.
Технологическая последовательность приготовления изделий из песочного и слоеного теста.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Технологическая последовательность приготовления слоеного теста и песочного теста. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций.
Технологическая последовательность приготовления вторых мучных блюд.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Инструменты, инвентарь, посуда. Блины, блинчики, оладьи. Пельмени, манты. Мучные гарниры - лапша домашняя. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций.
Технологическая последовательность приготовления блюд башкирской национальной кухни.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Ассортимент блюд башкирской кухни. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций. Правила и формы подачи и оформление башкирских блюд.
Технологическая последовательность приготовления блюд русской национальной кухни.
 Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Ассортимент блюд русской кухни. Инструменты, инвентарь, посуда. Рецепттура и требования к качеству. Последовательность операций. Правила и формы подачи и оформление русских блюд.

3.3 Задания для самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это организованная преподавателем активная деятельность студентов, направленная на выполнение поставленной дидактической цели в специально отведенное для этого времени: поиск информации, знаний их осмысление, закрепление, формирование и развитие умений и навыков, обобщение и систематизация знаний.

СРС – метод обучения и самообразования, предпосылки дидактической связи разных методов между собой. СРС при изучении любой дисциплины в высшем учебном заведении играет одну из важнейших ролей в подготовке специалистов. Важной задачей преподавательского состава высшего учебного заведения систематическое воспитание у студентов потребности и умения самостоятельно углублять свои знания.

В процессе самостоятельной работы студенты выступают как активная творческая личность, как созидатель своей культуры, эрудиции, образования, готовности к будущей профессиональной деятельности. Активность личности студента проявляется в постановке целей самостоятельной работы, ее планировании, определении способов, самомобилизации и самоконтроля, оценке результатов.

СРС требует интенсивного мышления, решения различных познавательных задач, ведение записей, осмысливания и запоминания теоретического и практического материала. СРС имеет большое разностороннее значение: это существенный фактор теоретической и практической подготовки студентов к предстоящей профессиональной деятельности, формирования необходимых знаний, умений, навыков, нравственных и психологических качеств. В современных условиях возросло значение ответственности самого студента, как за свою учебную деятельность, так и прежде всего, за развитие своего кругозора, знаний, как конкретно-предметных, так и общего содержания.

Содержание самостоятельной работы студентов

№ СРС	Наименование видов работ	Форма контроля	Вид контроля
№1	ПТБ при работе на кухне. Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах и поражение электрическим током.	Экзамен по ПТБ	Ситм
№2	Составление праздничного меню. Расчет нормы закладки продуктов на одну порцию ПОП.	Оформленное меню	Дз
№3	Организация предприятий общественного питания. Виды тепловой обработки. Биологическое значение пищи.	Тестирование	Кр
№4	Процессы, происходящие при тепловой обработке. Оборудование предприятий общественного питания.	Конспект	Ситм
№5	Составление технологической карты.	Оформление наглядности	пз
№6	Первичная обработка продуктов.	Тестирование	Кр
№7	Приправы и пряности	Словарь	Ситм
№8	Составление технологической карты.	Оформление наглядности	Пз
№9	Супы. Соусы.	Тестирование	Кр
№10	Кулинарные истории.	Методическая разработка	Ситм
№11	Салаты из фруктов	Рецептура	Дз
№12	Работа с терминологией	Словарь	Дз
№13	Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда.	Тестирование	Ситм, Кр
№14	Кулинарный словарь основных терминов. Пословицы, поговорки, народная мудрость о продуктах питания.	Методическая разработка	Ситм
№15	Вторые блюда.	Тестирование	Кр
№16	Электромагнитное загрязнение окружающей среды электрическими плитами, холодильниками и др. электрическим оборудованием кухни.	Реферат-доклад	Ситм
№17	Муляжи из соленого теста	Оформление наглядности	Дз
№18	Особенности приготовления блюд в микроволновой печи	Реферат-доклад	Ситм
№19	Изделия из теста	Тестирование	Кр
№20	Разработка дидактического материала по разделу «Кулинария» (5-9 кл.)	Оформление наглядности	Дз
№21	Подготовка к экзамену		Ситм Экз

дз – домашнее задание;

пз – практическое задание;

ситм – самостоятельное изучение теоретического материала;

кр – контрольная работа.

4.Фонд оценочных средств по дисциплине

4.1Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код и формулировка компетенции:

ПК-6 Способен ориентироваться в современных тенденциях развития техники и технологии и анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбирать материалы и технологии их обработки.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	
		«Незачтено»	«Зачтено»
ПК-6.1 Знает: основы организации производства, последовательность обработки, технологические особенности материалов разного класса, формы и методы организации проектной деятельности обучающихся.	Знать основы организации производства, последовательность обработки, технологические особенности материалов разного класса, формы и методы организации проектной деятельности обучающихся.	Не знает основы организации производства, последовательность обработки, технологические особенности материалов разного класса, формы и методы организации проектной деятельности обучающихся.	Сформированное и систематизированное знание основ организации производства, последовательность обработки, технологические особенности материалов разного класса, формы и методы организации проектной деятельности обучающихся.
ПК-6.2 Умеет: анализировать и синтезировать полученные теоретические знания, пользоваться инструментами и оборудованием, осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий и при соблюдении требований охраны труда, осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности, проектировать и изготавливать изделия с учетом требований защиты здоровья человека и окружающей среды.	Уметь анализировать и синтезировать полученные теоретические знания, пользоваться инструментами и оборудованием, осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий и при соблюдении требований охраны труда, осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности, проектировать и изготавливать изделия с учетом требований защиты здоровья человека и окружающей среды.	Демонстрирует поверхностные умения анализа и синтеза полученных теоретических знаний, умения пользоваться инструментами и оборудованием, осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий и при соблюдении требований охраны труда, осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности, проектировать и изготавливать изделия с учетом требований защиты здоровья человека и окружающей среды.	Показывает весь комплекс умений анализировать и синтезировать полученные теоретические знания, пользоваться инструментами и оборудованием, осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий и при соблюдении требований охраны труда, осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности, проектировать и изготавливать изделия с учетом требований защиты здоровья человека и окружающей среды.

требований защиты здоровья человека и окружающей среды.			
ПК-6.3 Владеет: способами проектирования изделий, навыками разработки конструкторско-технологической документации и ее использования в профессиональной деятельности, приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями художественной отделки	Владеть способами проектирования изделий, навыками разработки конструкторско-технологической документации и ее использования в профессиональной деятельности, приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями художественной отделки	Не демонстрирует навыки проектирования изделий, навыками разработки конструкторско-технологической документации и ее использования в профессиональной деятельности, приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями художественной отделки	Демонстрирует сформированные навыки проектирования изделий, навыками разработки конструкторско-технологической документации и ее использования в профессиональной деятельности, приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями художественной отделки

1.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Оценочные средства
ПК-6.1 Знает: основы организации производства, последовательность обработки, технологические особенности материалов разного класса, формы и методы организации проектной деятельности обучающихся.	Знать основы организации производства, последовательность обработки, технологические особенности материалов разного класса, формы и методы организации проектной деятельности обучающихся.	Устный опрос, практическая работа, расчетно-графическая работа, тестирование, вопросы к зачету
ПК-6.2 Умеет: анализировать и синтезировать полученные теоретические знания, пользоваться инструментами и оборудованием, осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий и при соблюдении требований охраны труда, осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности, проектировать и изготавливать изделия с учетом требований защиты здоровья человека и окружающей среды.	Уметь анализировать и синтезировать полученные теоретические знания, пользоваться инструментами и оборудованием, осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий и при соблюдении требований охраны труда, осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности, проектировать и изготавливать изделия с учетом требований защиты здоровья человека и окружающей среды.	Устный опрос, практические работы, вопросы к зачету
ПК-6.3 Владеет: способами проектирования изделий, навыками разработки конструкторско-технологической документации и ее использования в профессиональной деятельности, приемами	Владеть способами проектирования изделий, навыками разработки конструкторско-технологической документации и ее использования в профессиональной деятельности, приемами изготовления несложных	Устный опрос, практическая работа, письменная контрольная работа, вопросы к зачету

изготовления несложных объектов труда и технологиями художественной отделки	объектов труда и технологиями художественной отделки	
---	--	--

Рейтинг-план дисциплины «Технология приготовления пищи»

Направление: 44.03.05 Педагогическое образование

Направленность (профиль) программы: «Технология. Информатика»

Курс 1, семестр 2

Виды учебной деятельности студентов	Балл за конкретное задание	Число заданий за семестр	Баллы	
			Минимальный	Максимальный
Модуль 1			14	20
Текущий контроль			7	10
1. Устный опрос	2	3	0-4	6
2. Тестирование	0,5	8	0-3	4
Рубежный контроль			7	10
1. Практические работы	4	1	0-3	4
2. Письменная контрольная работа	0,5	12	0-4	6
Модуль 2			22	25
Текущий контроль			14	15
1. Практические работы	2	5	0-9	10
2. Тестирование	0,5	10	0-4	5
Рубежный контроль			8	10
1. Практические работы	4	1	0-3	4
2. Письменная контрольная работа	0,5	12	0-5	6
Модуль 3			16	25
Текущий контроль			13	15
1. Практические работы	2	5	0-9	10
2. Тестирование	0,5	10	0-4	5
Рубежный контроль			7	10
1. Устный опрос	4	1	0-3	4
2. Письменная контрольная работа	0,5	12	0-4	6
Поощрительные баллы			5	10
1. Участие в конкурсах, выставках			0-3	3-6
2. Самостоятельное выполнение дополнительных заданий			0-2	3-4
Посещаемость				-18
1. Посещение лекционных занятий				-8
2. Посещение практических занятий				-10
Итоговый контроль				
1.зачет				30
Итого			60	100

2. Посещение практических занятий				-10
Итоговый контроль				
1. Экзамен				30
Итого			45	100

Форма текущего контроля успеваемости

• Устный, групповой опрос

- История становления кулинарии, ее современное состояние и основные направления мировой кулинарной моды.
- Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Нормативная и технологическая документация на ООП.
- Классификация способов кулинарной обработки сырья и п/ф. Механические процессы кулинарной обработки сырья и п/ф. Гидромеханические процессы кулинарной обработки сырья и п/ф.
- Термические процессы кулинарной обработки сырья и п/ф.
- Химические и биохимические процессы кулинарной обработки сырья и п/ф.
- Централизованное производство п/ф из овощей высокой степени готовности. Производство п/ф индустриальным методом.
- Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы.
- Обработка и кулинарное использование морепродуктов и раков.
- Строение и состав мышечной ткани мяса.
- Обработка поросят, туш диких животных.
- Централизованное производство полуфабрикатов из мяса.
- Обработка и кулинарное использование пищевых отходов птицы.
- Централизованное производство и кулинарное использование полуфабрикатов из птицы.
- Сладкие супы, ассортимент, особенности приготовления и отпуск. Приготовление гарниров для сладких супов, правила отпуска.
- Технологический процесс и схема приготовления супов-пюре, их ассортимент и отпуск. Особенности приготовления супов-кремов, супов-бисков.
- Прозрачные супы. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветления бульонов.
- Приготовление гарниров к прозрачным супам, правила их отпуска.
- Приготовление супов из полуфабрикатов, выпускаемых пищевой промышленностью.
- Показатели качества и безопасности супов, условия, сроки их хранения и реализация.
- Яично-масляные соусы. Технологический процесс их приготовления. Процессы, происходящие при приготовлении яично-масляных соусов. Их ассортимент, использование. Соусы на растительном масле. Технологический процесс приготовления соуса майонез и его производных. Физико-химическая структура соуса майонез и его производных.
- Изменения, происходящие при хранении соуса майонез. Его ассортимент, использование.
- Заправки на растительном масле, их приготовление, физико-химическая структура, ассортимент, использование.
- Показатели качества и безопасности, условия, сроки хранения и реализации соусов.
- Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
- Показатели качества и безопасности, условия, сроки хранения и реализации блюд и гарниров из овощей и грибов.

Критерии устного группового опроса: Устные опросы проводятся во время практических и лекционных занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы, однако включают вопросы по самостоятельному изучению теоретического материала. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из жизни, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Рекомендации по оцениванию устных ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы в начале каждой практической занятия преподавателем проводится групповой устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, терминов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала по самостоятельной работе (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки устных ответов студентов очной формы обучения.

6 баллов ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

4 балла ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Критерии оценки устных ответов студентов заочной формы

«отлично» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно;

«хорошо» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, но затрудняется обосновать свои суждения, умеет применить знания на практике, затрудняется приводить необходимые примеры; 3) излагает материал последовательно и правильно;

«удовлетворительно» ставится, если студент: 1) не достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) не всегда обнаруживает понимание материала, не может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал не последовательно;

«не удовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает грубые ошибки.

• **Практические работы**

Практические (лабораторные) работы выполняются согласно плану пункт 3.2

Критерии оценивания выполненных практических работ для студентов очной формы обучения.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах от 3-10 баллов.

10 баллов ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

8 баллов ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней: не более одной грубой ошибки; одной негрубой ошибки и одного недочёта; не более трёх недочётов.

6 баллов ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил: не более одной грубой ошибки и двух недочётов; не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки; не более трех негрубых ошибок; одной негрубой ошибки и трех недочётов; при наличии 4 - 5 недочётов.

3 балла ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Критерии оценивания выполненных практических работ для студентов заочной формы обучения.

«отлично» ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

«хорошо» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней: не более одной грубой ошибки; одной негрубой ошибки и одного недочёта; не более трёх недочётов.

«удовлетворительно» ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил: не более одной грубой ошибки и двух недочётов; не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки; не более трех негрубых ошибок; одной негрубой ошибки и трех недочётов; при наличии 4 - 5 недочётов.

«не удовлетворительно» ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Определение качества готовых блюд и гарниров.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому – края.

Блюда дегустируют в определенной последовательности. Для органолептического исследования надо иметь: поварскую иглу (для определения готовности мяса, рыбы), две ложки (для проб жидких блюд), ножи, вилки (для проб плотных блюд), две тарелки (для отбора проб), чайник с кипятком (для ополаскивания ножей, вилок).

Качество блюда формируется в ходе его приготовления. Основными факторами, формирующими качество блюда, являются:

Качество исходного сырья – осуществление входного контроля. Также необходимо соблюдение сроков и условий хранения продуктов.

Качество технологического процесса - осуществление операционного контроля, проведение качественной первичной и тепловой обработки. Яйца должны быть овоскопированы и обработаны. Соль должна просеяна. Блюдо должно быть доведено до кулинарной готовности.

Качество труда – создание необходимых условий труда, квалификация персонала и его соответствие выполняемой работе, а также соблюдение санитарных требований к личной гигиене персонала (наличие санитарной книжки, плановые медосмотры).

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

• Письменная контрольная работа

Письменные блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Письменный блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для письменного опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время. Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, по окончании изучения раздела, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу. При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

ВАРИАНТ 1.

- Дать понятие о значении тепловой обработки пищевых продуктов. Охарактеризовать способы тепловой обработки.
- Охарактеризовать способы фарширования рыбы.
- Изложить общие правила приготовления заправочных супов, технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации щей из свежей и квашеной капусты.
- Рассчитать выход мякоти с кожей, если на производство поступили куры потрошенные 1 категории в количестве 30 кг. Сколько порций котлет рубленых можно приготовить из этого количества мяса кур.
- Рассчитать необходимое количество продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления и отпуска котлет картофельных по колонке № 1 Сборника рецептов блюд в ноябре месяце. Соус № 858.

ВАРИАНТ 2.

Охарактеризовать способы простой нарезки овощей.

- Изложить технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения. Пояснить условия и сроки хранения.
- Дать понятие о способах подготовки свеклы для приготовления борщей. Изложить технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации борщей.
- Рассчитать выход тазобедренной части, если на производство поступила свинина мясная в количестве 150 кг. Сколько порций шницеля можно приготовить из этого количества мяса.
- Рассчитать необходимое количество продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления и отпуска каши гречневой рассыпчатой по колонке № 1 Сборника рецептур блюд. Отпуск – с маслом сливочным.

ВАРИАНТ 3.

- Дать понятие о способах размораживания мороженой рыбы и способах вымачивания соленой рыбы. Пояснить способы разделки рыбы с костным скелетом.
- Пояснить изменение жиров в процессе приготовления кулинарной продукции.
- Изложить технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации рассольников и солянок.
- Рассчитать выход мяса для приготовления ромштекса, если на производство поступило 270 кг говядины 1 категории.
- Рассчитать необходимое количество продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления 40 порций супа-лапша домашняя по колонке № 1 Сборника рецептур блюд. Выход порций 500г.

ВАРИАНТ 4.

- Пояснить последовательность обработки вегетативных овощей: корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, десертных и пряных овощей.
- Изложить технологический процесс приготовления натуральной рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них, пояснить показатели качества, условия и сроки хранения (годности)
- Изложить технологический процесс приготовления и отпуска, показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации холодных и сладких супов.
- Рассчитать выход котлетного мяса, если на производство поступило 250 кг говядины 1 категории. Сколько порций котлет полтавских можно приготовить из этого количества котлетного мяса.
- Рассчитать необходимое количество продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления и отпуска 20 порций бобовых с жиром и луком по колонке № 1 Сборника рецептур блюд.

ВАРИАНТ 5.

- Изложить технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания , жарки (основным способом, во фритюре, на открытом огне), объяснить с какой целью подрезают кожу на порционных кусках рыбы.
- Пояснить изменение белков в процессе приготовления кулинарной продукции.
- Дать понятие о приготовлении оттяжек для прозрачных супов. Изложить технологический процесс приготовления и отпуска показатели качества и безопасности, условия и сроки реализации прозрачных супов. Пояснить технологию приготовления гарниров к прозрачным супам.
- Рассчитать массу нетто картофеля в феврале месяце, если масса брутто 40 кг.
- Рассчитать необходимое количество продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления и отпуска 40 порций щей по-уральски по колонке № 1 Сборника рецептур блюд. Выход порций 250 г .Морковь свежую заменить сушеной.

Критерии оценивания для студентов очной формы обучения

6 баллов ставится за работу, при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов. Должны быть выполнены от 67 до 84% заданий

5 баллов ставится, если студент правильно выполнил не менее 50% всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов, при наличии четырех-пяти недочетов.

4 балла ставится, если студент выполнил менее 50% всей работы, допустил грубые ошибки.

Критерии оценки проверочной работы студентов заочной формы

«отлично» ставится за работу, при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов. Должны быть выполнены от 67 до 84% заданий;

«хорошо» ставится за работу, при наличии в ней не более двух негрубых ошибок и трех недочетов. Должны быть выполнены от 50 до 66 % заданий;

«удовлетворительно» ставится, если студент правильно выполнил не менее 50% всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов, при наличии четырех-пяти недочетов;

«неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил менее 50% всей работы, допустил грубые ошибки.

• Тестирование

Тестирование №1

- Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:
А) варят в воде; Б) варят в кожуре; В) запекают в духовом шкафу.
- При сервировке стола к обеду вилку кладут:
А) слева от тарелки рожками вверх;
Б) слева от тарелки рожками вниз;
В) в специальную укладку.
- Какое соотношение воды и муки берут для блинов:
А) 1:1; Б) 1:3; В) 1:1,5.
- Сколько минут варят яйцо в "мешочек":
А) 4 минуты; Б) 8 минут; В) 2 минуты.
- Для какого теста требуется большое количество муки и малое количество яиц:
А) бисквитное; Б) слоеное; В) песочное.
- Бифштекс это:
А) изделие из котлетной массы овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (толщина 1,5...2см, длина 9...10см), панированные в сухарях;
Б) изделие из рубленой массы округло-приплюснутой формы толщиной 1...1,5см, не панированные;
В) изделие из рубленой массы округло-приплюснутой формы толщиной 1...1,5см, панированные.
- Каковы энергозатраты подростка 14-17 лет в сутки:
А) 300 ккал; Б) 1100 ккал; В) 2500 ккал.
- Минеральное вещество, которое содержится в поваренной соли.
А) калий; Б) натрий; В) железо; Г) кальций.
- Стерилизация – это нагревание продукта до:
А) 40-50° С; Б) 70-80° С; В) 100-120° С.
- В зависимости от состава и технологии приготовления, супы принято подразделять на:
А) заправочные, молочные, супы-пюре, прозрачные, холодные;
Б) заправочные, молочные, супы-пюре, прозрачные, холодные, сладкие;
В) заправочные, молочные, прозрачные, холодные, сладкие;
- Пряности в соус кладут:
А) в начале его приготовления;
Б) за 10-15 мин. до окончания его приготовления;
В) в конце приготовления;
- К бездрожжевым видам теста не относятся:
А) сдобное пресное тесто;
Б) бисквитное; В) заварное; Г) опарное.
- Обязательный составной компонент этого блюда – яичные белки:
А) крем; Б) желе; В) самбук; Г) мусс.
- Воздушный пирог – это:
А) самбук; Б) мусс; В) суфле; Г) пудинг.
- Пельмени, вареники, блины, блинчики это:
А) мучные блюда; Б) мучные кулинарные изделия; В) мучные гарниры.
- К мучным кондитерским изделиям относятся:
А) карамель, ирис, шоколад, мармелад; Б) пряничные изделия, вафли, торты;
В) булочки, сдобы; Г) пастильные кондитерские изделия.
- Родина салата:
А) Россия; Б) Германия; В) Швейцария;
Г) Италия.
- Чтобы свежие грибы не потемнели, после зачистки их держат:
А) в холодной воде; Б) в холодной подкисленной воде; В) в теплой соленой воде.
- Для приготовления рубленой массы используют (котлетное мясо):
А) шею, пашины, покротку; Б) лопатку, корейку; В) грудинку, окорок.
- Выбрать правильную группу ответов. По консистенции каши делятся на:
А) рассыпчатые, вязкие и густые;
Б) рассыпчатые, вязкие и жидкие;
В) средние, вязкие и жидкие.
- Первичная обработка птицы включает стадии:
А) оттаивание, опаливание, потрошение, промывание, формовка;
Б) опаливание, промывание, формовка; В) оттаивание, потрошение, формовка.

- Выберите верную классификацию следующих групп продуктов питания:
 - А) - продукты массового потребления традиционной технологии;
 - продукты индивидуального потребления;
 - лечебные продукты с измененным химическим составом и физическими свойствами;
 - детское питание.
 - Б) -продукты массового потребления традиционной технологии;
 - продукты массового потребления с измененным химическим составом;
 - лечебные и диетические;
 - детское питание.
 - В) - продукты массового потребления нетрадиционной технологии;
 - продукты индивидуального потребления;
 - лечебные продукты с неизменным химическим составом и физическими свойствами;
 - детское питание.
- К приемам механической обработки пищевого сырья относятся:
 - А) нарезка, шпигование, рыхление, протирание, фарширование, взбивание, панирование, шинкование;
 - Б) нарезка, шпигование, припускание, пассерование, фарширование, взбивание;
 - В) нарезка, шпигование, рыхление, протирание, фарширование, взбивание, панирование.
- Припускание это:
 - А) варка продуктов в небольшом количестве жидкости (до 30% к массе продукта) или в собственном соку;
 - Б) обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара;
 - В) тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств.
- К водорастворимым витаминам относятся:
 - А) А, Д, Е, К; Б) С, В, В2, А, Д, Е; В) С, В, В2, В6, В12.
- Сырьем называют:
 - А) не пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции;
 - Б) пищевые продукты, прошедшие кулинарную обработку;
 - В) пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции;
- Блюдом называют:
 - А) сочетание пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после дополнительной доработки, по подогреву, порционированию, оформлению;
 - Б) сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи, с учетом порционирования и оформления;
 - В) сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших некоторые стадии кулинарной обработки.
- Выбрать верную схему приготовления супа-пюре:
 - А) Варка или припускание продуктов → протирание с соусом → разведение бульоном → проваривание → добавление соли → отпуск;
 - Б) Варка или припускание продуктов → введение пассерованных овощей → варка или припускание продуктов вместе с овощами → проваривание → добавление соли → заправка льезоном и маслом → отпуск;
 - В) Варка или припускание продуктов → введение пассерованных овощей → варка или припускание продуктов вместе с овощами → протирание с соусом → разведение бульоном → проваривание → добавление соли → заправка льезоном и маслом → отпуск.
- Средняя суточная норма потребления белков, жиров и углеводов в граммах составляет:
 - А) 100:80:450; Б) 80:100:450; В) 80:100:150.
- К комбинированным приемам тепловой обработки продуктов относятся:
 - А) тушение, запекание, брезирование; Б) тушение, запекание, опаливание;
 - В) бланширование, опаливание, брезирование.

За каждый правильный ответ засчитывается 1 балл. Максимальное количество правильных ответов 30.

Критерии оценки тестирования для студентов очной формы

30 – 28 правильных ответов - 5 баллов

27 - 24 правильных ответов - 4 баллов

23 - 18 правильных ответов - 3 баллов

Ниже 17 – 0 баллов

Критерии оценки тестирования для студентов заочной формы

30 – 28 правильных ответов - отлично

27 - 24 правильных ответов - хорошо

23 – 18 правильных ответов - удовлетворительно

17 и ниже – неудовлетворительно

Тестирование №2

- **К бездрожжевым видам теста не относятся:**
 - а) сдобное пресное тесто; б) бисквитное; в) заварное; г) слоеное; д) песочное; е) опарное.
- **Для изделий из дрожжевого теста применяют начинки:**
 - а) грибные; б) мясные; в) молочные; г) рыбные; д) ягодные; е) фруктовые.
- **Верно ли определение: «Кулебяка – очень старый вид пирога с начинкой»?**
 - а) да; б) нет.
- **Из дрожжевого теста выпекают:**
 - а) блины; б) печенье; в) ватрушки; г) оладьи.
- **«Первый блин комом» бывает когда:**
 - а) сковорода плохо смазана; б) сковорода не достаточно прогрета; в) положено мало яиц.
- **Из бездрожжевого теста готовят:**
 - а) ватрушки; б) блинчики; в) пельмени; г) лапшу; д) кондитерские изделия; е) кулебяки.
- **При приготовлении изделий из бездрожжевого теста применяют химические разрыхлители:**
 - а) NaHCO_3 ; б) $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$; в) $\text{Na}(\text{NH}_4)$.
- **К механическим приемам разрыхления теста относят:**
 - а) раскатка; б) пассерование; в) взбивание.
- **Чтобы поверхность выпекаемых изделий была румяной и глянцевой, ее смазывают:**
 - а) соевым маслом; б) топленным маслом; в) яйцом; г) кукурузным маслом; д) сливками.
- **Какое соотношение воды и муки берут для блинов:**
 - а) 1 : 1б) 1 : 3в) 1 : 1,5г) 1 : 2.
- **В переводе с немецкого «БУТЕРБРОД» - это:**
 - а) хлеб с мясом; б) хлеб с маслом; в) хлеб с майонезом.
- **Верно ли следующее утверждение: «Закуска – это не большие порций более или менее острых или соленых кушаний, с которым обычно начинают обед или ужин»?**
 - а) Да; б) Нет.
- **Закуска заправляют:**
 - а) за 1-2 часа до отпуска; б) за 3 часа до отпуска; в) перед отпуском;
- **Основное назначение закусок:**
 - а) подготовка организма к приему пищи; б) для возбуждения аппетита; в) для украшения стола.
- **Бутерброды бывают:**
 - а) открытые; б) закрытые; в) сладкие; г) закусочные.
- **Верно ли следующее утверждение: «Салат – это сборное холодное блюдо, приготовляемое быстро, на скорую руку»?**
 - а) Да; б) Нет.
- **Родина салата:**
 - а) Россия; б) Германия; в) Швейцария; г) Италия.
- **Норма хлеба для приготовления открытых бутербродов:**
 - а) 100 – 120 гр.; б) 30 – 50 гр.; в) 10 – 25 гр.
- **Выберите правильное определение «КАНАПЕ»:**
 - а) маленькие бутерброды на поджаренном хлебе;
 - б) маленькие фигурные бутерброды.
- **Какие масляные смеси используют для приготовления «канапе»?**
 - а) майонез; б) сливочное масло; в) зеленое масло.
- **Основными компонентами сладких блюд являются:**
 - а) кофе; б) сахар; в) ванилин; г) желе.
- **Основной компонент для приготовления киселя:**
 - а) сахар; б) желе; в) крахмал; г) желатин; д) сироп.
- **Обязательный составной компонент этого блюда – яичные белки.**
 - а) крем; б) желе; в) самбук; г) мусс.
- **Воздушный пирог – это:**
 - а) самбук; б) мусс; в) суфле; г) пудинг.
- **Для его приготовления используют густые сливки:**
 - а) крем; б) кисель; в) желе; г) суфле.
- **Найдите допущенные ошибки:**
 - а) к холодным сладким блюдам относятся: свежие ягоды и фрукты со сливками, компоты, суфле, мусс, желе, сладкие каши;

- б) к горячим сладким блюдам относятся: яблоки печеные и вареные, мороженое, самбук, пудинг, сладкие каши;
- **Что входит в первичную обработку сладких блюд:**
 - а) сортировка; б) промывка в теплой воде; в) очистка; г) нарезка;
 - д) сушка.
- **Закончите предложение:**
В качестве железирующих веществ используют ... а) желатин; б) крахмал; в) пектиновые вещества.
- **Какие продукты не входят в рецептуру горячего блюда: «ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ»?**
 - а) яблоки; б) молоко и сметана; в) желатин; г) мука; д) сливки;
 - е) сахар и соль; ж) яйца; з) лимонная кислота, корица.
- **Последовательность изготовления блюда «ПУДИНГ СУХАРНЫЙ»**
 - а) Запекать пудинг при температуре 240 – 250 до светло-коричневого цвета 25 – 30 мин; б) Яичные желтки отделить от белка; в) Ванильные сухари разломать на кусочки, залить подготовленной смесью 15 минут для набухания;
 - г) Приготовить смесь, растерев яичные желтки с сахаром;
 - д) Охладить пудинг, не вынимая из формы;
 - е) При подаче пудинг выложить из формы на тарелку и подлить соус;
 - ж) Приготовить соус.
- **В зависимости от исходных продуктов различают горячие соусы на:**
 - а) мясном и рыбном бульонах; б) грибном отваре;
 - в) сметанные, молочные; г) яично-масляные;
 - д) все ответы правильные.
- **Соусы на мясном бульоне подразделяются на:**
 - а) белые; б) коричневые; в) красные;
- **Различают соусы:**
 - а) комбинированные; б) основные; в) смешанные; г) вспомогательные;
 - д) производные от основных.
- **В группу соусов включены:**
 - а) смеси масляные; б) соусы сладкие; в) бульоны; г) сиропы; д) овощные отвары.
- **Температура хранения горячих соусов с закрытой крышкой на мармите:**
 - а) 100°C - 110°C; б) 75°C - 80°C; в) 20°C - 30°C.
- **Пряности в соус кладут:**
 - а) в начале его приготовления; б) за 10-15 мин. до окончания его приготовления;
 - в) в конце приготовления;
- **Для красных соусов муку поджаривают:**
 - а) с жиром; б) без жира.
- **К холодным соусам относятся:**
 - а) хрен с уксусом; б) сметана; в) майонез; г) сельди.

За каждый правильный ответ засчитывается 1 балл. Максимальное количество правильных ответов 52.

Критерии оценки тестирования

52 – 45 правильных ответов - 5 баллов

44 - 34 правильных ответов - 4 баллов

33 - 23 правильных ответов - 3 баллов

Ниже 23 – 0 баллов

Критерии оценки тестирования для студентов заочной формы

52 – 45 правильных ответов - отлично

44 - 34 правильных ответов - хорошо

33 – 23 правильных ответов - удовлетворительно

22 и ниже – неудовлетворительно

Тестирование №2

- Пельмени, вареники, блины, блинчики это:
 - а) мучные блюда; б) Мучные кулинарные изделия; в) мучные гарниры;
 - г) фарши для мучных изделий.
- Прессованные дрожжи перед употреблением разводят:
 - а) в теплой воде с температурой 30-35°C;
 - б) теплой водой и дают 1 час постоять, а затем процеживают;
 - в) при температуре 4-6°C и процеживают.
- Тесто дрожжевое для пирожков жаренных готовится:

- а) опарным способом;б) безопарным способом;
- в) безопарным способом слабой консистенции.
- Сколько минут надо выдержать пирожки перед жарением:
- а) 5-10 мин.;б) 20-30 мин.;в) 10-15 мин.
- Мучные гарниры – клецки:
- а) варят при слабом кипении 5-7 мин.;б) выпекают в течение 20-30 мин.;
- в) запекают в жарочном шкафу.
- Валованы – это:
- а) мелкие шарики диаметром 1см;б) изделия в форме спирали;
- в) лепешки с овальной гофрированной выемкой.
- Для приготовления мучных изделий – пирожков, ватрушек, кулебяк используются следующие начинки:
- а) фарши из картофеля, овощей;б) фарши из сушеных грибов, яблок;
- в) фарши из субпродуктов, рыбы, мяса;г) фарши из творога, риса;
- д) все ответы правильные.
- К мучным гарнирам относят:
- а) пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки;
- б) пельмени, вареники, блины, блинчики;
- в) клецки, лапша домашняя, профитроли, корзиночки.
- Для сдобных изделий используются следующие отделочные полуфабрикаты:
- а) мак, кокосовая стружка, сахарная пудра;
- б) крошка, крем, заварное тесто, помадка;
- К мучным кондитерским изделиям относятся:
- а) карамель, ирис, шоколад, мармелад;б) пряничные изделия, вафли, торты;в) булочки, сдобы;г) пастильные кондитерские изделия.
- Что входит в основное сырье хлебобулочных изделий?
- а) мука;б) сахар;в) дрожжи;г) жиры и масла;д) пряности.
- Масса хлеба может быть:
- а) более 0,5 кг;б) до 0,2 кг;в) от 0,2 кг до 0,5 кг.
- Один из основных факторов, с помощью которых можно регулировать ход тесто приготовления:
- а) влажность;б) сорт муки;в) температура.
- Верно ли следующее утверждение: «Ржаная мука содержит сравнительно мало белков, которые не образуют клейковину»?
- а) да;б) нет.
- Сколько существует способов приготовления пшеничного теста:
- а) 2;б) 3;в) 4.
- Заключительный этап приготовления хлебобулочных изделий –это
- а) расстойка;б) замес;в) выпечка.
- При остывании изделия их масса - ...
- а) уменьшается;б) увеличивается;в) не меняется.
- Пирожки - ...
- а) выпекают;б) обжаривают;в) запекают.
- Для мучных кулинарных изделий используется мука:
- а) I сорта;б) II сорта;в) высшего сорта.
- Верно ли утверждение: «К мучным кулинарным изделиям относятся пирожки, чебуреки, ватрушки, пончики, пицца, кулебяки:
- а) да;б) нет.
- Что может служить жидкой основой для варки каш из круп?
- а) вода, молоко или смесь молока и воды;б) мясной бульон;в) овощной бульон.
- Выбрать правильную группу ответов. По консистенции каши делятся на:
- а) рассыпчатые, вязкие и густые;б) рассыпчатые, вязкие и жидкие;
- в) средние, вязкие и жидкие.
- Какие виды круп перед варкой не промывают?
- а) манная;б) рисовая;в) ячневая;г) хлопья овсяные «Геркулес».
- Восстановите последовательность первичной обработки круп:
- а) перебирают;б) просеивают;в) промывают.
- Из каких видов круп варят рассыпчатые каши?
- а) гречневой, рисовой, перловой;б) манной, овсяной, хлопьев овсяных «Геркулес»
- Правильно ли следующее утверждение: «Рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде»?
- а) да;б) нет.
- Что не относится к изделиям из каш?
- а) пудинги;б) котлеты;в) биточки;г) крупеники;д) запеканки;е) шницель.

- **Перечислите продукты для приготовления каши манной:**
 - а) манная крупа;б) вода;в) масло сливочное;г) подсолнечное масло;
 - д) маргарин столовый;е) молоко;ж) сахар;з) соль;и) сметана.
- **Из каких видов круп готовят котлеты и биточки?**
 - а) манной, пшеничной, рисовой;б) из всех видов круп.
- **Какие каши (по консистенции) служат основой для котлет и биточков?**
 - а) каша средней вязкости;б) каша густой вязкости;в) каша рассыпчатая.
- **Овощи являются важнейшим источником...**
 - а) углеводов;б) солей;в) минеральных веществ;г) витаминов;д) нет правильного ответа.
- **Припускание – это...**
 - а) частичное соединение структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки;б) доведение продуктов до состояния кулинарной готовности;в) доведение продуктов до готовности жидкостью или паром;г) варка с большим количеством воды или в собственном соку;
- **Какую посуду нужно использовать для жарки овощей?**
 - а) посуду с тонким дном;б) посуду с толстым дном;в) нет правильного ответа;
 - г) все ответы правильные.
- **К пряным овощам относятся:**
 - а) укроп;б) петрушка;в) сельдерей;г) кинза;д) мята;е) нет правильного ответа;ж) все ответы правильные.
- **Формы нарезки капусты:**
 - а) соломка;б) кольца;в) дольки;г) квадратики;д) рубка;е) все ответы правильные.
- **Картофель следует варить...**
 - а) на сильном огне;б) на умеренном огне;в) нет правильного ответа;
 - г) все ответы правильные.
- **Жарить овощи можно...**
 - а) в обычной посуде;б) в обычной сковороде с небольшим количеством жира;
 - в) в глубокой посуде, погружая овощи в разогретый жир;г) нет правильного ответа;
 - д) все ответы правильные.
- **Жидкой основой для тушения служит:**
 - а) вода;б) мясной отвар;в) соус;г) все ответы правильные;
 - д) нет правильного ответа.
- **Что такое «Заправка»?**
 - а) доведение продуктов до готовности жидкостью или паром;
 - б) необходимое дополнение для овощного блюда;
 - в) сдабривание пищи или блюда какими-либо вкусовыми добавками.
- **Каким способом жарят сельдерей?**
 - а) очищенный сельдерей нарезать ломтиками средней толщины, посыпать солью, перцем и обжарить в растительном масле или другом жире;
 - б) ломтики сельдерея обваливать поочередно в муке, перемешанной с солью, и во взбитом яйце и сухарях;
 - в) слегка подсолненные ломтики сельдерея намазать томат-пастой, обваливать в сухарях и обжарить;
 - г) нет правильного ответа;
 - д) все ответы правильные.

За каждый правильный ответ засчитывается 1 балл. Максимальное количество правильных ответов 52.

Критерии оценки тестирования

52 – 45 правильных ответов - 5 баллов

44 - 34 правильных ответов - 4 баллов

33 - 23 правильных ответов - 3 баллов

Ниже 23 – 0 баллов

Критерии оценки тестирования для студентов заочной формы

52 – 45 правильных ответов - отлично

44 - 34 правильных ответов - хорошо

33 – 23 правильных ответов - удовлетворительно

22 и ниже – неудовлетворительно

Методические указания для студента

Для успешного усвоения учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» студент, должен выполнять ряд следующих методических указаний:

- Вести конспект теоретических занятий.
- Все студенты должны пройти инструктаж по ПТБ, сдать внутренний экзамен и расписаться в журнале по технике безопасности.

- На практических занятиях при приготовлении блюд студент должен строго соблюдать рецептуру, норму закладки и технологическую последовательность приготовления блюд согласно сборнику рецептов для предприятий общественного питания.
- Каждая практическая работа студентов оценивается индивидуально.
- Студенты каждой бригады должны иметь одну тетрадь для расчета и распределения продуктов питания на практических занятиях.
- Выбор блюд для приготовления на практических занятиях студенты осуществляют самостоятельно под руководством преподавателя согласно тематическому планированию.
- При работе с учебной литературой и другими источниками информации по вопросам здорового и рационального питания, исторических сведений о продуктах питания, технологии приготовления блюд, национальным кухням и т.д. студент должен вести краткий словарь по терминам в свободной форме.
- В установленные планом-графиком «Самостоятельная работа студентов» сроки выполнять и сдавать все виды самостоятельной работы (домашние задания, практические задания, самостоятельное изучение теоретического материала, расчетно-графические работы, контрольные работы и экзамен).
- Студент, не выполнивший весь запланированный объем теоретического и практического материала дисциплины, а также план самостоятельной работы не допускается до сдачи экзамена.
- Студент, грубо нарушающий правила техники безопасности при работе на кухне и санитарно-гигиенические нормы может быть отстранен от работы до сдачи повторного экзамена по ПТБ.

Базовые лекции

Тема 1 Введение. Общая характеристика кулинарной продукции. Услуги и документы предприятий общественного питания. Основные группы продуктов питания. Виды кулинарной продукции.

План:

- *Введение. Общая характеристика кулинарной продукции.*

Цель и задачи изучения курса. Типы и классы предприятий общественного питания. Работа предприятий общественного питания (производственная деятельность и организация потребления продукции). Определения понятий – продукты питания, качество продуктов питания, безопасность, блюда, кулинарная продукция.

- *Услуги и документы предприятий общественного питания.*

Услуга общественного питания - результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга. Виды услуг (услуги питания; услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий; услуги по организации потребления и обслуживания; услуги по реализации кулинарной продукции; услуги по организации досуга; информационно-консультативные услуги). Документы предприятий общественного питания - законодательные и нормативные акты, направленные на обеспечение безопасности продуктов питания. Стандарты и нормативные документы.

- *Основные группы продуктов питания. Виды кулинарной продукции.*

4 группы продуктов питания:

- массового потребления традиционной технологии;
- массового потребления с измененным химическим составом (витаминизированные, низкокалорийные и т.д.);
- лечебные и диетические, т.е. продукты с измененными : химическим составом и физическими свойствами, специально для лечебного и профилактического питания (с повыше содержанием белков, пищевых волокон и др.);
- детского питания, предназначенные для детей до 14 лет (отдельно продукты для детей до 3-летнего возраста).

Признаки кулинарной продукции:

- виду используемого сырья — из картофеля, овощей и грибов; фруктов и ягод; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы, морепродуктов и раков; из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи, кролика и пр.;
- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные;
- характеру потребления - закуски, супы, напитки и пр.;
- назначению - для диетического, школьного питания и др.;
- термическому состоянию — холодные, горячие, охлажденные;

онсистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Группы кулинарной продукции: холодные закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, напитки, мучные кондитерские и булочные изделия.

Литература:

- Технология приготовления пищи: учебное пособие [Допущено МоРФ] / Г.Г. Дубцов – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004 – 272 с.

- Технология приготовления пищи: учебник для ссузов [Рекомендован мин. торговли РФ] / А. Ковалев, М. Куткина, В. Кравцова; под ред. М.А. Николаева. – М.: Деловая л-ра, омега – л, 2005. – 480с.
- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования: Учеб пособие для сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 328 с.
- Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей/ Авт.сост. В.А. Коева (сер. «Учебники XXI века»). – Ростов на Дону: Феникс, 2001. -224с.
- Собрание рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001. -656с.; ил.

Тема 2 Личная гигиена работников пищевых отраслей промышленности. Гигиена предприятий общественного питания. Инструкция по охране труда при проведении лабораторных занятий.

План:

- *Основы гигиены труда.*
Гигиена — (от греч. hygieinos — здоровый) — это область медицины, изучающая влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний. Санитария (от лат. sanitas — здоровье) — отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий.
- *Личная гигиена и производственная санитария на предприятиях общественного питания*
Выполнение правил личной гигиены в целях предупреждения пищевых отравлений, для обеспечения выпуска доброкачественной продукции лица, работающего на предприятии общественного питания.
- *Инструкция по охране труда при проведении лабораторных занятий.*
Общие требования безопасности при проведении лабораторных занятий, опасные производственные факторы. Правила личной гигиены. Требования безопасности перед и по окончании работ. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Литература:

- Ермакова В.И. Основы кулинарии. «Учебник для 8-11 кл.общ.образ. учреждений. 1-е изд. дораб. –М: просвещение, 1996. -144с.
- Технология приготовления пищи: учебник для ссузов [Рекомендован мин. торговли РФ] / А. Ковалев, М. Куткина, В. Кравцова; под ред. М.А. Николаева. – М.: Деловая л-ра, омега – л, 2005. – 480с.
- Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей/ Авт. сост. В.А. Коева(сер. «Учебники XXI века»). – Ростов на Дону: Феникс, 2001. -224с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. Пособие для нач. проф. образоввния. – М.: ИРПО; Академия, 2000. -136с.

Тема 3 Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Кулинарная обработка пищевых продуктов, хранение и организация потребления кулинарной продукции.

План:

- *Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания.*
Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания складывается из ряда последовательных операций: прием сырья; транспортирование сырья; хранение сырья; механическая обработка сырья; тепловая обработка сырья; приготовление готовой пищи; хранение готовой пищи и организация ее потребления. Хранение сырья.
- *Кулинарная обработка пищевых продуктов, хранение и организация потребления кулинарной продукции.*

Кулинарная обработка — это воздействие на пищевые продукты с целью придания свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки или употребления в пищу. Механическая, химическая и тепловая кулинарная обработка – виды, терминология и основные понятия. Условия и сроки хранения кулинарной продукции.

Литература:

- Технология приготовления пищи: учебное пособие [Допущено МоРФ] / Г.Г. Дубцов – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004 – 272 с.
- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования: Учеб пособие для сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 328 с.

Тема 4 Биологическое значение пищи и ее химический состав. Здоровое питание, здоровьесберегающие технологии в питании.

План:

- *Биологическое значение пищи и ее химический состав.*
Пища – это основной источник существования человека. Важные вещества, влияющие на рост и развитие организма, на восполнение его энергетических затрат - белки, жиры, углеводы, витамины, вода,

минеральные вещества, органические кислоты, дубильные вещества, пигменты, фитонциды, экстрактивные вещества. Суточная потребность.

- *Здоровое питание, здоровьесберегающие технологии в питании.*

Значение и цель здорового питания для современного человека. Основные понятия о здоровьесберегающих технологиях в питании. Здоровьесберегающая технология - это наука о здоровье, здоровом образе жизни и о мастерстве сохранения здоровья. Здоровое питание как основной фактор сохранения здоровья.

Литература:

- Ермакова В.И. Основы кулинарии. «Учебник для 8-11 кл.общ.образ. учреждений. 1-е изд. дораб. –М: просвещение, 1996. -144с.
- Книга о вкусной и здоровой пищи / Под.ред д-ра техн. Наук, проф. И.М. Скурихина. 12-е изд., перераб. И доп. – М.: колос, 2000. -368с.; ил.
- Книга о вкусной и здоровой пище (ред.-сост. Л.И. Воробьева). – 11-е изд., перераб. И доп. – М. Колос, 1993. – 368 с.

Тема 5 Получение полуфабрикатов кулинарной продукции. Полуфабрикаты из мяса, из птицы, дичи. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, из картофеля, овощей и грибов.

План:

- *Понятие кулинарного полуфабриката и его основная характеристика.* Полуфабрикат – это продукт или сочетание продуктов прошедшие одну или несколько стадий первичной обработки, но не доведенные до готовности. Требования предъявляемые к получению полуфабрикатов.

- *Полуфабрикаты из мяса.*

Разделка туши говядины, свинины и баранины. Приготовление полуфабрикатов (натуральные, панированные и рубленые). Приемы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Виды полуфабрикатов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные и рубленые полуфабрикаты. Требования к качеству и сроки хранения полуфабриката из мяса.

- *Полуфабрикаты из птицы, дичи.*

Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и крошки – тушка, подготовленная к кулинарной обработке; порционные (натуральные, панированные, фаршированные); мелкокусковые; рубленые. Сырье, процесс приготовления полуфабрикатов.

- *Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.*

Ассортимент полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла (рыба специальной заделки, порционные, мелкокусковые и рубленые). Технология приготовления полуфабрикатов.

- *Полуфабрикаты из картофеля, овощей и грибов.*

Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей в специализированных цехах предприятия общественного питания.

Технология получения полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, корней свежих, репка и редька, капусты, лука репчатого, зелени свежей. Способы нарезки картофеля и овощей.

Технология приготовления полуфабрикатов из грибов (свежие грибы, сушеные грибы, соленые, маринованные и консервированные грибы).

Литература:

- Технология приготовления пищи: учебное пособие [Допущено МоРФ] / Г.Г. Дубцов – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004 – 272 с.
- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования: Учеб пособие для сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 328 с.
- Ермакова В.И. Основы кулинарии. «Учебник для 8-11 кл.общ.образ. учреждений. 1-е изд. дораб. –М: просвещение, 1996. -144с.

Тема 6 Особенности технологии приготовления кулинарных блюд. Технология приготовления бульонов и соусов.

План:

- *Понятие о кулинарных блюдах, бульонах и соусах в кулинарии.*

Основные термины и понятия. Значение бульонов и соусов в питании человека.

- *Технология приготовления бульонов.*

Виды бульонов (костные, мясокостные из птицы, рыбные, грибные).

Технологическая последовательность приготовления бульонов. Способы оттяжки бульонов.

- *Технология приготовления соусов.*

Характеристика соусов. Классификация соусов (по температуре подачи - горячие и холодные, по цвету - красные и белые, по жидкой основе соусы делят на следующие группы: соусы на бульонах — мясных, рыбных; на отварах - грибных; на молоке; сметане; сливочном масле; растительном масле; уксусе). Сладкие соусы.

Технологическая последовательность приготовления соуса красного и белого на мясном бульоне, соуса молочного, соуса сметанного, соуса грибного.

Литература:

- Собрание рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001. -656с.; ил.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие [Допущено МоРФ] / Г.Г. Дубцов – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004 – 272 с.
- Технология приготовления пищи: учебник для ссузов [Рекомендован мин. торговли РФ] / А. Ковалев, М. Куткина, В. Кравцова; под ред. М.А. Николаева. – М.: Деловая л-ра, омега – л, 2005. – 480с.
- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования: Учеб пособие для сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 328 с.

Тема 7 Технология приготовления первых блюд – супы.

План:

- *Супы, как ассортимент групповой кулинарной продукции.*
Значение супов в питании человека. Исторические сведения. Классификация супов (заправочные, молочные, суп-пюре, холодные, прозрачные, сладкие), особенности приготовления, виды бульонов и используемые продукты. Пищевая и энергетическая ценность супов.
- *Технология приготовления первых блюд – супы.*
Специфика технологической последовательности приготовления каждой группы супов. Общие правила приготовления. Температура отпуска. Требования к качеству приготовления первых блюд.

Литература:

- Собрание рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001. -656с.; ил.
- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования: Учеб пособие для сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 328 с.
- Ковалев Н.И. Кухня, полная чудес (Н.И. Ковалев, В.В. Усов.) – Екатеринбург: Сред. – Урал. кн. изд-во, 1993. – 256 с.: ил.
- Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, мак. изделий и бобовых – 2 часть. Учебное пособие [Допущено МоРФ] (В.П. Андосов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) – М.: Академия, 2006. – 128 с.
- Подарок молодым хозяйкам (Е. Молоховец). – М.: Эксмо, 2005. – 512 с. ил. – (Кулинарное мастерство).

Тема 8 Технология приготовления горячих блюд. Блюда из мяса и мясопродуктов. Блюда из рыбы и рыбопродуктов. Блюда из овощей. Блюда из круп, макаронных и бобовых изделий. Блюда из яиц и творога.

План:

- *Основные вопросы технологии приготовления горячих блюд.*
Ассортименты горячих вторых блюд значение горячих блюд в питании человека. Общие правила приготовления горячих вторых блюд. Температура отпуска.
- *Вторые блюда из мяса и мясопродуктов.*
Ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных вторых блюд из мяса и мясных продуктов. Технологическая последовательность приготовления отварного мяса и субпродуктов, жареного мяса и субпродуктов, тушеного мяса и субпродуктов, блюда из рубленого мяса, мясо запеченное.
- *Вторые блюда из рыбы и рыбопродуктов.*
Технологическая последовательность приготовления блюд из рыбы, морепродуктов. Норма гарнира в граммах. Рыба отварная, припущенная, тушеная, жареная, запеченная из морепродуктов (крабы, морской гребешок, креветки, кальмары).
- *Вторые блюда из овощей.*
Технологическая последовательность приготовления вторых горячих блюд из картофеля, грибов и овощей (отварной картофель и овощи; картофель, овощи и грибы припущенные и тушеные; картофель, овощи и грибы жареные и запеченные).
- *Вторые блюда из круп, макаронных и бобовых изделий.*
Технологическая последовательность приготовления блюд и гарниров из круп. Общие правила варки каш. Виды каш относительно консистенции их. Гарниры из круп – крупеники, запеканки, пудинги. Общая характеристика, отпуск гарниров из круп.
- *Общая характеристика блюд из бобовых и макаронных изделий правила варки бобовых и макаронных изделий. Виды макаронных изделий. Использование макаронных изделий в сочетании с различными соусами.*
- *Вторые блюда из яиц и творога.*
Общая характеристика блюд из яиц и творога. Технологическая последовательность приготовления блюд из яиц – яичная кашка, яичная глазунья и омлеты. Холодные и горячие блюда из творога. Характеристика творога. Температурный режим и отпуск блюд.

Литература:

- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования: Учеб пособие для сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 328 с.
- Ковалев Н.И. Кухня, полная чудес (Н.И. Ковалев, В.В. Усов.) – Екатеринбург: Сред. – Урал. кн. изд-во, 1993. – 256 с.: ил.
- Собрание рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001. -656с.; ил.
- Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч: 2,3,4 часть - учебное пособие [Допущено МоРФ] (В.П. Андосов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) – М.: Академия, 2006.

Тема 9 Холодные блюда и закуски. Технология приготовления горячих закусок.

План:

- *Роль холодных блюд и закусок в питании.*

Холодные блюда как одна из групп кулинарной продукции, называемой закусками. Значение закусок в питании человека.

- *Технология приготовления холодных блюд и закусок.*

Технологическая последовательность приготовления холодных блюд (бутерброды, салаты, винегреты, разнообразные изделия из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, грибов и т. д., которые употребляются в холодном виде).

- *Технология приготовления горячих закусок.*

Отличительные особенности горячих закусок от горячих блюд. Масса одной порции горячих закусок. Масса одной порции горячих закусок. Основные продукты горячих закусок.

Литература:

- Ковалев Н.И. Кухня, полная чудес (Н.И. Ковалев, В.В. Усов.) – Екатеринбург: Сред. – Урал. кн. изд-во, 1993. – 256 с.: ил.
- Собрание рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001. -656с.; ил.
- Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч: 2,3,4 часть - учебное пособие [Допущено МоРФ] (В.П. Андосов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) – М.: Академия, 2006.
- Большая кулинарная энциклопедия. Путь к сердцу мужчины. /Г. Поскребышева. – М.: Пресс Инвест, 2004 – 207 с.: ил.

Тема 10 Технология приготовления сладких блюд. Напитки.

План:

- *Технология приготовления сладких блюд.*

Ассортимент сладких блюд (свежие и быстрозамороженные плоды, ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, пудинги и т.д.). Особенности приготовления, ароматизирующие и вкусовые вещества сладких блюд. Технологическая последовательность приготовления желирующих веществ. Форма подачи сладких блюд.

Ассортимент горячих сладких блюд (суфле, яблоки в тесте, пудинги, сладкие каши, шарлотка с яблоками, блинчики и т.д.) общие правила приготовления горячих сладких блюд.

- *Напитки.*

Классификация напитков. Температура подачи. Общие правила приготовления чая, кофе, плодово-ягодных прохладительных напитков.

Литература:

- Десерты. – М.: Эксмо, 2003. – 320 с.: ил.
- Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч: 2,3,4 часть - учебное пособие [Допущено МоРФ] (В.П. Андосов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) – М.: Академия, 2006.
- Подарок молодым хозяйкам (Е. Молоховец). – М.: Эксмо, 2005. – 512 с. ил. – (Кулинарное мастерство).
- Кулинария [Текст]: учеб.: [Рек. Мин. обр. РФ] / Н.Н. Анфимова, Л.Л. Татарская – 2-е изд. ч/з остер. – М.: Академия, 2004. – 207 с.

Тема 11 Изделия из теста. Технология приготовления дрожжевого теста.

План:

- *Ассортимент изделий из теста.*

Виды теста. Значение хлебобулочных и мучных изделий в питании человека. Характеристика и подготовка сырья. Основное сырье (мука, соль, дрожжи, вода), дополнительное сырье (сахар, жира, масла, молочные и яйцепродукты т.д.). Хранение, реализация и контроль на предприятиях общественного питания.

- *Технология приготовления дрожжевого теста.*

Опарный и безопарный способ приготовления дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста.

Литература:

- Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч: часть 4, учебное пособие [Допущено МоРФ] (В.П. Андосов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) – М.: Академия, 2006.

- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования: Учеб пособие для сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 328 с.
- Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей/ Авт. сост. В.А. Коева(сер. «Учебники XXI века»). – Ростов на Дону: Феникс, 2001. -224с.
- Чудеса выпечки. М.: ЭКСМО, 1997. – 384 с. – (лакомка).

Тема 12 Особенности технологии приготовления отдельных видов мучных кондитерских изделий. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и песочного полуфабриката.

Особенности технологии приготовления отдельных видов мучных кондитерских изделий.
Классификация групп кондитерских изделий (сахарные и мучные). Отличительные особенности мучных кондитерских изделий. Классификация подгрупп кондитерских изделий и их характеристика. Характеристика и подготовка сырья.

Технология приготовления бисквитного полуфабриката и песочного полуфабриката.
Технологическая последовательность приготовления бисквитного и песочного полуфабриката (специфика приготовления, рецептура, качественные показатели и использование). Ассортимент кондитерских изделий из бисквитного и песочного полуфабриката.

Литература:

- Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч: часть 4, учебное пособие [Допущено МОРФ] (В.П. Андосов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) – М.: Академия, 2006.
- Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования: Учеб пособие для сред. Проф. Образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 328 с.
- Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей/ Авт. сост. В.А. Коева(сер. «Учебники XXI века»). – Ростов на Дону: Феникс, 2001. -224с.
- Чудеса выпечки. М.: ЭКСМО, 1997. – 384 с. – (лакомка).
- Волшебное тесто. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. -352с., ил. (серия «Лакомка»).

Тема13 Технология приготовления слоеного и заварного полуфабриката.

План:

Технологическая особенность приготовления слоеного и заварного полуфабриката.
Характеристика отдельных полуфабрикатов как составной части тортов и пирожных. Технологическая последовательность приготовления слоеного и заварного полуфабрикатов. Изделия из слоеного и заварного полуфабриката.

Литература:

- Чудеса выпечки. М.: ЭКСМО, 1997. – 384 с. – (лакомка).
- Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч: часть 4, учебное пособие [Допущено МОРФ] (В.П. Андосов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) – М.: Академия, 2006.
- Волшебное тесто. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2002. -352с., ил. (серия «Лакомка»).

Тема 14 Технология кулинарной продукции лечебного (диетического), профилактического ассортиментов и питания детей в организованных коллективах.

План:

Технология кулинарной продукции лечебного (диетического), профилактического питания.
Основные принципы организации лечебного питания. Характеристика отдельных диет. Особенности приготовления диетического питания (супы, мясные и рыбные блюда, блюда из яиц и творога, блюда из овощей, сладкие блюда и напитки).

Детское питание в организованных коллективах.
Особенности технологии продукции для детского питания в организованных коллективах. Национальная политика здорового питания детей в организованных коллективах.

Литература:

- Технология продуктов детского питания: Учебник для студентов ВУЗов. /Г.И. Касьянов. – М.: Академия, 2003. – 224 с.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие [Допущено МОРФ] / Г.Г. Дубцов – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004 – 272 с.

Тема 15 Домашние заготовки. Технология приготовления компотов, фруктовых и ягодных соков, пюре. Технология приготовления варенья. Технология приготовления маринадов, соленья и другие заготовки.

Домашние заготовки.
Порча пищевых продуктов. Основа консервирования. Тара и инвентарь для домашнего консервирования. Подготовка и плодов и овощей к консервированию упаковка и стерилизация банок.

Технология приготовления домашних заготовок.
Технологическая последовательность приготовления компотов, фруктовых и ягодных соков, пюре. Приготовление сахарного сиропа. Общие правила варки варенья. Подготовка сырья, расчет сахара на 1кг сырья. Упаковка и хранение варенья. Технологическая последовательность приготовления маринада для

огурцов, помидор. Технологическая последовательность приготовления капусты квашеной. Замораживание овощей и плодов в домашнем холодильнике.

Литература:

- Домашнее консервирование. – М.: изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. 352с. (серия «Лакомка»).
- Книга о вкусной и здоровой пищи / Под.ред д-ра техн. Наук, проф. И.М. Скурихина. 12-е изд., перераб. И доп. – М.: колос, 2000. -368с.; ил.
- Михайлов В.С. Подарок современной хозяйке: 2000 лучших кулинарных рецептов /В.С. Михайлов, А.В. Аношин. –М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 2001. -352с., 48с. цв.вкл.

Тема 16 Особенности национальной кухни. Традиции и обычаи, технология приготовления блюд башкирской и русской кухни.

План:

- *Особенности национальной кухни.*

Значение национальной кухни в питании человека. Исторически сложившиеся традиции и обычаи питания. Понятие национальной кухни: набор основных продуктов питания, их комбинации, способы приготовления блюд из них, кушанья растительного или животного происхождения, преобладает в той или иной национальной кухни, приправы, специи и т.д. Кухня народов мира.

- *Традиции и обычаи, технология приготовления блюд башкирской и русской кухни.*

Традиции и обычаи русского и башкирского народа (на примере праздников). Технологическая последовательность приготовления некоторых блюд русской и башкирской кухни.

Литература:

- Арсланова И.А. Башкирская кухня. 2-изд., перераб. И доп. – Уфа: РИЦ АНК «Башкирнефть», 1999. 272с.; ил.
- Татарская кухня. М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. -320с.
- Современная энциклопедия АВАНТА+. Кулинарные традиции мира/Вед. Ред. Е. Ананьева. – М.: Аванта+, 2003.- 432 с.: ил.
- Кухня народов России. Путешествие по Уралу. – М.: Квадрат, 1993. – 493 с.
- Азербайджанская кулинария/ Г. Гусейнадзе. – Баку, 1991 ч/з 1 экз.
- Русская кухня / М.А. Антонова, С.В. Антонов. – М.: ОЛМА – Пресс Инвест, 2004 – 224 с.: ил.

Тема 17 Сервировка стола и этикет. Столовая посуда, бокалы и приборы. Столовое белье. Столовая мебель.

План:

- *Сервировка стола и этикет.*

Правила сервировки стола к завтраку, обеду и ужину. Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину. Праздничная сервировка.

- *Столовая посуда, бокалы и приборы. Столовое белье. Столовая мебель.*

Правила использования, хранения и уход за столовой посудой, бокалами, приборами и мебелью. Правила пользования и правила складывания салфеток. Правила выбора, уход за скатертью.

Литература:

- Сервировка и застольный этикет. – М.: Эксмо, 2002. – 288 с.: ил
- Как красиво накрыт стол. – М.: АСТ – ПРЕСС, 200. – 150 с.
- Сервировка стола и этикет /Составитель. К.В. Силаева. СПб.: ООО «Диамант», 2001. -432с.
- Жди гостей. Рецепты приготовления праздничных блюд / под.ред. Ю.В. Безлепкина: Сост. В.С. Нагорный. – Х.: , 1993. 221с.

Форма итогового контроля успеваемости

Задания для расчетно-графической работы.

Расчетно-графическая работа может быть выполнена в следующей форме: реферат, муляжи, технологические и инструкционные карты, плакаты.

Реферат выполняется на стандартных листах формата А4, объем страниц 10-15. Формат текста: WordforWindows. Поля: 20мм – сверху, справа, снизу, 30мм – слева. Шрифт: размер – 14; тип TimesNewRoman, множитель – 1,15. В тексте допускаются схемы, таблицы. Реферат оформляется в скоросшиватель.

- Муляжи, плакаты должны быть оформлены согласно требованиям предъявляемые к учебно-наглядным пособиям. Муляжи выполняются из соленого теста и других подручных материалов.

- Технологические и инструкционные карты выполняются как учебно-наглядные пособия и должны кратко излагать технологическую последовательность, схему или инструкцию по приготовлению того или иного блюда.

**Примерный перечень вопросов и заданий для выполнения
расчетно-графических работ**

- Кулинарные термины.

- Разработка рисунков по оформлению холодных блюд (канапе, бутерброда).
- Разработка рисунков по оформлению фруктов.
- Разработка рисунков для приготовления указаний к кондитерским изделиям.
- Разработка рисунков по оформлению блюд из рыбы.
- Разработка рисунков по оформлению блюд из мяса.
- Оформление наглядно-методических пособий по разделу «Кулинария» (плакаты, муляжи, проверочные тесты, задания, кроссворды и т.д.)
- Влияние питания на здоровье и продолжительность жизни человека.
- Приключения продуктов, блюд, столовых приборов и посуды.
- Кулинарные традиции мира.
- Таблицы по калорийности продуктов.
- Изготовление муляжей.
- Оформление коллекции макаронных, крупяных и бобовых изделий.
- Пословицы, поговорки, народная мудрость о продуктах питания.
- Украшения блюд.
- Маркировка пищевой продукции. Штриховое кодирование.
- Культура питания. Сервировка стола
- Питание и здоровье.
- Разработка проверочных заданий.
- Влияние оформления блюд и сервировки стола на психическое состояние (здоровье) человека.
- Электромагнитное загрязнение окружающей среды микроволновыми печами.
- Электромагнитное загрязнение окружающей среды электрическими плитами, холодильниками и др. электрическим оборудованием кухни.

Критерии оценки РГР:

«незачтено» - работа не отвечает предъявляемым требованиям, на половину и больше вопросов даны неверно и не обосновано; практическая часть РГР выполнена не верно или не выдержаны технические параметры.

«зачтено» - работа отвечает предъявляемым требованиям, все вопросы раскрыты правильно; практическая часть РГР выполнена верно, выдержаны технические параметры.

Вопросы к зачету по курсу «Технология приготовления пищи»

1. Цели и задачи изучения дисциплины «Технология обработка пищи».
2. Гигиена предприятий общественного питания. Личная гигиена работников пищевых отраслей промышленности. Правила техники безопасности при работе на кухне.
3. Общая характеристика кулинарной продукции. Основные группы продуктов питания. Виды кулинарной продукции.
4. Первичная обработка мяса. Полуфабрикаты из мяса.
5. Первичная обработка рыбы. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.
6. Первичная обработка птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы и дичи.
7. Первичная обработка овощей и грибов. Полуфабрикаты из овощей и грибов.
8. Принципы рационального питания.
9. Правила составления меню в соответствии с энергетическими затратами. Содержание белков, жиров и углеводов в дневном рационе питания.
10. Биологическое значение пищи. Пищевая ценность продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины и т.д.).
11. Кулинарная обработка продуктов. Приемы тепловой обработки продуктов.
12. Первые блюда. Классификация супов.
13. Технологическая последовательность приготовления бульонов. Способы оттяжки.
14. Технологическая последовательность приготовления вторых горячих блюд. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
15. Технологическая последовательность приготовления горячих вторых блюд. Блюда из яиц и творога.
16. Технологическая последовательность приготовления горячих вторых блюд – блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.
17. Технологическая последовательность приготовления горячих вторых блюд. Блюда из птицы и дичи.
18. Технологическая последовательность приготовления горячих вторых блюд. Блюда из мяса и мясопродуктов.
19. Технология приготовления холодных блюд и закусок.
20. Классификация напитков. Способы подачи напитков. Последовательность приготовления напитков.
21. Технологическая последовательность приготовления сладких блюд.
22. Виды соусов. Значение соусов в питании. Технологическая последовательность приготовления соусов.

23. Изделия из теста. Технологическая последовательность приготовления дрожжевого теста.
24. Изделия из теста. Технология приготовления бисквитного полуфабриката.
25. Изделия из теста. Технологическая последовательность приготовления заварного полуфабриката.
26. Изделия из теста. Технологическая последовательность приготовления песочного полуфабриката.
27. Изделия из теста. Технология слоеного полуфабриката.
28. Башкирская национальная кухня.
29. Русская национальная кухня.
30. Технология кулинарной продукции лечебного (диетического), профилактического ассортимента и питания детей в организованных коллективах.
31. Методика преподавания раздела «Кулинария» в образовательной области «Технология».
32. Сервировка стола. Столовая посуда, бокалы и приборы. Столовое белье.

2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Технология приготовления пищи: учебное пособие [Допущено МоРФ] / Г.Г. Дубцов – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004 – 272 с. ISBN 5-7695-2113-9 (в пер.) аб. 5 экз. ч/з 5 экз.
2. Кулинария [Текст]: учеб.: [Рек. Мин. обр. РФ] / Н.Н. Анфимова, Л.Л. Татарская – 2-е изд. ч/з остер. – М.: Академия, 2004. – 207 с. - ISBN 5-7695-1241-5 (в пер.) 3 экз. – аб. 2 экз. – ч/з.
3. Технология продуктов детского питания: Учебник для студентов ВУЗов. /Г.И. Касьянов. – М.: Академия, 2003. – 224 с. - ISBN 5-7695-1227-х 4 экз. – аб.1 экз. - ч/з
4. Обработка рыбы и морепродуктов [Текст]: учеб.: [Рек. Мин. РФ]/В.Н. Голубев, Т.Н. Назаренко, Е.И. Цыбулько. – М.: Академия, 2001 – 192 с. – ISBN 8-7695-0713-6 () в пер. 3 экз. – аб 2 экз. – ч/з
5. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции [Текст.]: учеб. пособие для сред. Проф. Обр.: [Доп. Мин. обр. РФ]/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 240 с. - ISBN 5-7695-1626-7 (в пер.) 4 экз – аб 1 экз - ч/з

Дополнительная литература

1. Сервировка и застольный этикет. – М.: Эксмо, 2002. – 288 с.: ил. – (лакомка) ISBN 5-04-0096 38-0 (в пер.) ч/з 1 экз.
2. Как красиво накрыт стол. – М.: АСТ – ПРЕСС, 200. – 150 с. ISBN 5-7805-0524-1 (в пер.) ч/з 1 экз.
3. Секрет домашних заготовок. М.: Эксмо, 2002. – 352 с. – (лакомка) ISBN 5-04-003459-х (в пер.) ч/з 1 экз.
4. Книга о вкусной и здоровой пище (ред.-сост. Л.И. Воробьева). – 11-е изд., перераб. И доп. – М. Колос, 1993. – 368 с.: ил. ISBN 5-10-002860-2 (в пер.) ч/з 1 экз.
5. Готовим легко и быстро с помощью микроволн. – Burda. – 141 с. ч/з – 1 экз.
6. Кухня народов России. Путешествие по Уралу. – М.: Квадрат, 1993. – 493 с. ч/з 1 экз.
7. Десерты. – М.: Эксмо, 2003. – 320 с.: ил. – (лакомка) ISBN 5-699-03229-0 (в пер.) ч/з -1 экз.
8. Ковалев Н.И. Кухня, полная чудес (Н.И. Ковалев, В.В. Усов.) – Екатеринбург: Сред. – Урал. кн. изд-во, 1993. – 256 с.: ил. ISBN 5-7529-0482-х ч/з 1 экз.
9. Подарок молодым хозяйкам (Е. Молоховец). – М.: Ада, Россия, 1993. – 944 с. ил. ISBN 5-86417-002-х (в пер.) ч/з 1 экз.
10. Праздничный стол./сост. В.И. Гошоль. СПб.: Диамант, 1997. – 400с.: ил. ISBN 5-88155-219-9 (в пер.) ч/з 1 экз.
11. Энциклопедия домашнего хозяйства. Вып. 2. Секреты кулинарии и гостеприимства. Национальная и зарубежная кухня. – М.: Квадрат, 1993. – 578 с. ISBN 5-8498-0054-9 (в пер.) ч/з 1 экз.
12. Чудеса выпечки. М.: ЭКСМО, 1997. – 384 с. – (лакомка). ISBN 5-85585-513-9 (в пер.) ч/з 2 экз.
13. Азербайджанская кулинария/ Г. Гусейнадзе. – Баку, 1991 ч/з 1 экз.
14. Поскребышева Г.И. Милая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА – ПРЕСС Инвебт, 2006. – 256 с.: ил. ISBN 5-94848-058-5 (в пер.) ч/з 1 экз.
15. Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч: учебное пособие [Допущено МоРФ] (В.П. Андосов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.) – М.: Академия, 2006
16. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов [Рекомендован мин. торговли РФ] / А. Ковалев, М. Куткина, В. Кравцова; под ред. М.А. Николаева. – М.: Деловая л-ра, омега – л, 2005. – 480с. - ISBN 5-93211-002-3 (в пер.) аб. 1 экз.
17. Подарок молодым хозяйкам (Е. Молоховец). – М.: Эксмо, 2005. – 512 с. ил. – (Кулинарное мастерство) - ISBN 5-699-06267-х (в пер.) ч/з 1 экз.
18. Большая кулинарная энциклопедия. Путь к сердцу мужчины. /Г. Поскребышева. – М.: олма – Пресс Инвест, 2004 – 207 с.: ил. - ISBN 5-94848-050-х (в пер.) ч/з 1 экз.

19. Русская кухня / М.А. Антонова, С.В. Антонов. – М.: ОЛМА – Пресс Инвест, 2004 – 224 с.: ил. - ISBN 5-94848-162-х (в пер.) аб - 1 экз.
20. Справочник – шеф-повара. Профессиональная кулинария. /Я.П. Пряженцев. – Ростов н /Д: Феникс, 2003. – 320 с. – (Хит сезона). 1 экз – аб.
21. 500, 500, 500... полезные советы рыболову, домашнему мастеру, огороднику, кулинару. – Минск: Полымя, 1993 – 511 с.: ил. ч/з 1 экз.
22. Готовим на каждый день. [кулинарные рецепты]. /[авт. рецептов К. Шинхарль, Р. Хесс]. – М.: Аст, Астрель, 2003. – 240 с. 1 экз. – аб.
23. Татарская кухня. – М.: Изд-во ЖСМО – ПРЕСС, 2002. – 320 с. - ISBN 5-04-009637-2, ISBN 5-04-009698-4 ч/з – 1 экз.
24. Технология приготовления пищи: учеб. пособие. [Допущ. МоРФ]/Г.Г. Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2002. - ISBN 5-7695-1130-3. (в пер.). 1 экз. – аб.
25. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий (текст): справ. пособие /сост. Р.П. Антонова. – СПб.:Профикс, 2002. – 272 с. - ISBN 5-901943-0 ч/з – 1 экз.
26. Домашнее консервирование. – М.: Изд-во ЭКСМО – ПРЕСС, 2001. – 352 с. (Серия «Лакомка») - ISBN 5-04-00336-6 ч/з – 1 экз.
27. Сладкоежка. – М.: ЗАО «Фирма СТД», 2001 – 320 с. ил. - ISBN 5-89808-009-0 ч/з – 1 экз.
28. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. /Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2001 656 с.: ил. ч/з – 1 экз.
29. Лабораторно-практические занятия для поваров [Текст]: учеб. пособие/ авт. – сост. В.А. Коева. – Ростов н/д.: Феникс, 2001. – 224 с. - ISBN 5-222-01774-5. 1 экз. - ч/з
30. Ляховская А.П. Секреты домашнего кондитера. – М.: Изд. Дом. МСП, 2000. – 264 с. - ISBN 5-7578-0037-2 ч/з – 1 экз.
31. Башкирская кухня. – 2-е изд., перераб. И доп. – Уфа: РИЦ «АИК» Башнефть», 1999. – 272 с.: ил. - ISBN 5-901004-10-8 ч/з – 1 экз.

Электронные ресурсы

1. Технологии обработки тканей и пищевых продуктов Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты. <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>
2. Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm
3. Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)". <http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>
4. Секреты традиционной китайской кухни. <http://www.ournet.md/~chinesecookery> План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс. <http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/platok/>
5. Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления. <http://kuking.net/>
6. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое. <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>

6. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Описание материально-технической базы по дисциплине «Технология обработки пищи»
<https://sibay-uunit.ru/>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «УФИМСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ НАУКИ И ТЕХНОЛОГИЙ»
 СИБАЙСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) УУНИТ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
 дисциплины «Технология обработки пищи» 1 курс 2 семестр
 очная

Вид работы	Объем дисциплины	
	1 сем.	2 сем
Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/часов)	1/36	2/72
Учебных часов на контактную работу с преподавателем:		
лекций	4	4
практических/семинарских		
лабораторных	6	6
других (групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие работу обучающихся с преподавателем) (ФКР)	-	0,2
из них, предусмотренные на выполнение курсовой работы/курсового проекта	-	-
	-	-
Учебных часов на самостоятельную работу обучающихся (СР)	26	25,8
Учебных часов на подготовку к экзамену/зачету/дифференцированному зачету (контроль)	-	-

Формы контроля:

Зачет – 2 семестр

№2	Тема содержание	Форма изучения материалов				Основная и допол. литература, реком. студентам (номер из списка)	№2 задания по СРС	Форма текущего контроля успеваемости
		лк	пр/сем	лр	ср			

1 семестр								
1.	Введение. Общая характеристика кулинарной продукции. Услуги и документы предприятий общественного питания. Основные группы продуктов питания. Виды кулинарной продукции.	0,5			2	1, 3, 6-9,16,11,18-24	1	Устный опрос
2.	Личная гигиена работников пищевых отраслей промышленности. Гигиена предприятий общественного питания. Инструкция по охране труда при проведении лабораторных занятий.			0,5	2	1,4,7, 8-12, 30-35	1	Устный опрос
3.	Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Кулинарная обработка пищевых продуктов, хранение и организация потребления кулинарной продукции.	0,5			2	3,8,9, 23,34	2	Устный опрос
4.	Биологическое значение пищи и ее химический состав. Здоровое питание, здоровьесберегающие технологии в питании.			0,5	2	2,6, 32-36	2	Письменная контрольная работа
5.	Получение полуфабрикатов кулинарной продукции. Полуфабрикаты из мяса, из птицы, дичи. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, из картофеля, овощей и грибов.	0,5			2	1-3,8,9, 23-25	3	Практическая работа
6.	Особенности технологии приготовления кулинарных блюд. Технология приготовления бульонов и соусов.	0,5		2	2	1-3,7, 15-18	3	Устный опрос
7.	Правила составления и разработки меню. Здоровьесберегающие технологии.			0,5	3	3,2,9, 26-30, 61	4	Практическая работа
8.	Методика преподавания раздела «Кулинария» в образовательной области «Технология»	0,5		0,5	2	1-5, 7-14,	4	Тестирование №1
9.	Технология приготовления первых блюд – супы.			1	2	1,3, 6-16, 27	5	Устный опрос
10.	Технология приготовления вторых горячих блюд. Блюда из мяса и мясопродуктов. Блюда из рыбы и рыбопродуктов. Блюда из овощей. Блюда из	0,5		1	2	2,7, 11-15	5	Практическая работа

	птицы и дичи. Блюда из круп, макаронных и бобовых изделий. Блюда из яиц и творога.							
11.	Холодные блюда и закуски. Технология приготовления горячих закусок.	0,5			3	1,3,8,9, 17-20,34	6	Письменная контрольная работа
12.	Технологическая последовательность приготовления сладких горячих блюд.	0,5			2	1,2, 8-14,22,32	6	Практическая работа
	Итого за 1 семестр	4		6	26			
13.	Технология, последовательность приготовления блюд и гарниров из овощей.	0,5			2	1, 3, 6-9,,11,18-23	7	Устный опрос
14.	Технологическая последовательность приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. Сервировка стола к ужину.	0,5			2	1, 4, 9-16,18	8	Письменная контрольная работа
15.	Технологическая последовательность приготовления блюд из яиц и творога.				2	1,2, 8-14,22,33	8	Практическая работа
16.	Технологическая последовательность приготовления блюд из мяса.				2	1,6,-14,20,32	9	Тестирование №2
17.	Технологическая последовательность приготовления холодных и горячих блюд и закусок. Сервировка стола к завтраку.			2	2	2,4,5,27	9	Устный опрос
18.	Технологическая последовательность приготовления сладких блюд.				2	4,6-9.24-31	10	Практическая работа
19.	Изделия из теста. Технология приготовления дрожжевого теста.	0,5			2	1, 4, 6-16,18-23,	11	Письменная контрольная работа
20.	Особенности технологии приготовления отдельных видов мучных кондитерских изделий. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и песочного полуфабриката.	0,5			2	5,7,8,30,32	12	Практическая работа
21.	Технология приготовления слоеного и заварного полуфабриката.	0,5		2	2	3,610-17	13	Практическая работа
22.	Технология кулинарной продукции лечебного (диетического), профилактического ассортиментов и питания детей в организованных коллективах.				1,8	2,8,26,29,32	14	Устный опрос

23.	Технологическая последовательность приготовления вторых мучных блюд.	0,5			2	1, 4, 6-16,17,23,	17	Устный опрос
24.	Домашние заготовки. Технология консервирования компотов, фруктовых и ягодных соков, пюре. Технология приготовления варенья. Технология приготовления маринадов, соленья и другие заготовки.				1	5,27,36,45,	18	Тестирование №3
25.	Особенности национальной кухни. Традиции и обычаи, технология приготовления блюд башкирской и русской кухни.	0,5		2	2	3,7,11,36,	19	Письменная контрольная работа
26	Сервировка стола и этикет. Столовая посуда, бокалы и приборы. Столовое белье. Столовая мебель.	0,5			1	12,16,18,	20,23	Устный опрос
Итого за 2 семестр		4		6	25,8			