

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры
Г.А. Губаненко
подпись, инициалы, фамилия
« 18 » *июня* 20 *19* г.
Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дисциплина Б1.В.01 Технология ресторанной продукции
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом
Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки/специальности
Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность
код и наименование направленности (профиля)
форма обучения очная
год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Т.Л. Камоза



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель дисциплины – вооружить студентов как будущих рестораторов систематизированными знаниями технологии ресторанной продукции, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучить нормативно-техническую документацию;
- изучить принципы производства ресторанной продукции;
- изучить особенности производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (в т. ч. мучных изделий).

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПКО-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр	
		4	5
Общая трудоемкость дисциплины	9 (324)	4 (144)	5 (180)
Контактная работа с преподавателем:	5 (180)	2,5 (90)	2,5 (90)
занятия лекционного типа	2 (72)	1 (36)	1 (36)
занятия семинарского типа			
в том числе: семинары			
практические занятия			
практикумы			
лабораторные работы	3 (108)	1,5 (54)	1,5 (54)
другие виды контактной работы			
в том числе: групповые консультации			
индивидуальные консультации			
иная внеаудиторная контактная работа:			
групповые занятия			
индивидуальные занятия			
Самостоятельная работа обучающихся:	3 (108)	1,5 (54)	1,5 (54)
изучение теоретического курса (ТО)			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)			
реферат, эссе (Р)			
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Да	Нет	Да
Промежуточная аттестация (Зачёт)	1 (36)		1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Общие представления о производстве ресторанной продукции	18	0	18	0	
2	Производство полуфабрикатов ресторанной продукции.	18	0	36	54	
3	Производство блюд кулинарных изделий	32	0	46	0	
4	Производство мучных изделий	4	0	8	54	
Всего		72	0	108	108	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Термины и определения общественного питания. Ассортимент и классификация ресторанной продукции.	2	0	0
2	1	Технологический цикл производства ресторанной продукции.	1	0	0

3	1	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Механическая кулинарная обработка продуктов. Тепловая кулинарная обработка продуктов.	5	0	0
4	1	Показатели качества, определяющие физиологическую значимость (функции) ресторанной продукции. Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции.	2	0	0
5	1	Изменение основных пищевых веществ при производстве ресторанной продукции. Изменения белков, изменения жиров, изменение углеводов	8	0	0
6	2	Производство полуфабрикатов из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент, технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей и картофеля. Механическая кулинарная обработка грибов. Механическая и гидромеханическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	1	0	0

7	2	<p>Производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Кулинарная разделка говяжьих полутуш и четвертин, разделка туш баранины и свинины. Ассортимент крупнокусковых, порционных, и мелкокусковых полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Показатели качества, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов</p>	5	0	0
8	2	<p>Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Ассортимент порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Показатели качества, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.</p>	4	0	0
9	2	<p>Механическая и гидромеханическая обработка яиц, яйцепродуктов и творога.</p>	1	0	0

10	2	<p>Производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.</p> <p>Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костно- хрящевым скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Производство полуфабрикатов из рыбы. Показатели качества, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из рыбы</p>	7	0	0
----	---	---	---	---	---

11	3	<p>Технология соусов. Классификация, ассортимент соусов. Значение в питании. Технологическая подготовка рецептурных компонентов – варка бульонов, пассерование муки, пассерование овощей. Горячие, холодные и сладкие соусы. Ассортимент, Технологические схемы производства. Показатели качества. Условия и сроки хранения и реализации, температура подачи. Новые технологии в производстве соусов.</p>	4	0	0
12	3	<p>Технология супов. Классификация и ассортимент супов. Технологические схемы приготовления заправочных, прозрачных, пюреобразных супов. Ассортимент и технология приготовления холодных и сладких супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Показатели качества различных видов супов, условия хранения и сроки и реализации.</p>	4	0	0

13	3	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при приготовлении, оформлении и подачи блюд. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения и реализации блюд.	2	0	0
14	3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш различной консистенции. Кулинарное использование каш. Соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд, условия, сроки хранения и реализации.	2	0	0

15	3	<p>Ассортимент блюд и горячих закусок из мяса. Технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд. Показатели качества. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мясных продуктов. Технология приготовления, показатели качества. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче мясных блюд</p>	4	0	0
16	3	<p>Ассортимент блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.</p>	4	0	0

17	3	<p>Ассортимент блюд и горячих закусок из различных видов рыб, морепродуктов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Гарниры и соусы, рекомендуемые для приготовления и подачи.</p> <p>Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.</p> <p>Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче блюд из рыбы и морепродуктов.</p>	2	0	0
18	3	<p>Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации</p>	2	0	0

19	3	<p>Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации</p>	2	0	0
20	3	<p>Классификация сладких блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.</p>	4	0	0

21	3	Классификация, ассортимент горячих напитков на предприятиях общественного питания. Технологическая характеристика и пищевая ценность сырья и готовых напитков. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Формирования вкусовых качеств готовых напитков. Показатели качества, условия и сроки реализации.	2	0	0
22	4	Классификация и ассортимент мучных изделий. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.	1	0	0
23	4	Мучные блюда, гарниры, мучные кулинарные изделия. Изделия и блюда из дрожжевого теста. Мучные кулинарные и булочные изделия. Мучные блюда. Мучные изделия и блюда из бездрожжевого теста. Мучные блюда и полуфабрикаты из муки для подачи блюд.	3	0	0
Всего			72	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания. Работа со сборником рецептур.	6	0	0
2	1	Изменение белков животного и растительного происхождения при тепловой обработке.	6	0	0
3	1	Изменение физико-химических свойств крахмала при тепловой обработке. Коллоквиум	6	0	0
4	2	Производство полуфабрикатов из овощей, картофеля, грибов. Работа со сборником рецептур, решение ситуационных задач	6	0	0
5	2	Механическая и гидромеханическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	6	0	0
6	2	Производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач.	6	0	0
7	2	Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	6	0	0
8	2	Производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	6	0	0
9	2	Механическая и гидромеханическая обработка яиц, яйцепродуктов и творога.	6	0	0

10	3	Технология приготовления соусов	4	0	0
11	3	Технология приготовления супов	4	0	0
12	3	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	4	0	0
13	3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	4	0	0
14	3	Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.	6	0	0
15	3	Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.	4	0	0
16	3	Технология приготовления блюд из рыбы	4	0	0
17	3	Технология приготовления сладких блюд из яиц и творога	4	0	0
18	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок	4	0	0
19	3	Технология приготовления сладких блюд	4	0	0
20	3	Технология приготовления горячих и холодных напитков	4	0	0
21	4	Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий	8	2	0
Всего			108	2	0

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология ресторанной продукции»

5 семестр

1. Термины и определения общественного питания (сырье, блюдо, кулинарная продукция, кондитерское изделие, мучное кулинарное изделие, полуфабрикат высокой степени готовности, полуфабрикат, кулинарное изделие, механическая кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка, кулинарная готовность,

потери при кулинарной обработке, отходы при кулинарной обработке, рецептура)

2. Технологический цикл производства ресторанной продукции.
3. Нормативная документация для предприятий общественного питания.
4. Качество продукции общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Характеристика. Анализ основных таблиц.
5. Белки. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания. Изменения, происходящие с белками при тепловой обработке.
6. Жиры. Роль жиров в технологии продукции общественного питания. Изменения, происходящие с жирами при тепловой обработке.
7. Углеводы. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.
8. Крахмал. Особенности состава и строения крахмала. Изменения, происходящие с крахмалом при тепловой обработке.
9. Технологическая характеристика овощей, плодов и грибов.
10. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей. Механическая кулинарная обработка грибов и плодов.
11. Технологическая характеристика и пищевая ценность мяса и мясных продуктов.
12. Технологическая схема механической кулинарной обработки мяса.
13. Кулинарная разделка говяжьих полутуш и четвертин.
14. Разделка туш баранины и свинины.
15. Механическая кулинарная обработка поросят, мясных продуктов и диких животных.
16. Производство полуфабрикатов из мяса. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Показатели качества, условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов.
17. Производство полуфабрикатов из мяса. Ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Показатели качества, условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов.
18. Производство полуфабрикатов из мяса. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Показатели качества, условия и сроки хранения мелкокусковых

полуфабрикатов.

19. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Ассортимент рубленых натуральных полуфабрикатов и рубленых полуфабрикатов с хлебом. Показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленого мяса.

20. Технологическая характеристика и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

21. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

22. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи (порционные, мелкокусковые и рубленые), показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

23. Технологическая характеристика и пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья.

24. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.

25. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.

26. Особенности обработки некоторых видов рыб.

27. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья.

28. Производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки (варки, припускания, жарки), показатели качества, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.

29. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной рыбных масс, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

30. Обработка и использование рыбных отходов.

31. Термические способы обработки пищевых продуктов: способы нагрева и охлаждения. Значение тепловой обработки

32. Основные способы тепловой обработки, применяемые в общественном питании, режимы

33. Комбинированные способы тепловой обработки, применяемые в общественном питании, режимы

34. Вспомогательные способы тепловой обработки, применяемые в общественном питании, режимы

35. Химические, биохимические, массообменные способы обработки продуктов

36. Гидромеханические и микробиологические способы обработки продуктов

37. Механические способы обработки продуктов

6 семестр

38. Соусы. Классификация. Приготовление мясных и рыбных бульонов для соусов. Технология, показатели качества.

39. Соусы на рыбном бульоне. Ассортимент, технология приготовления соуса белого основного и его производных.

40. Соусы холодные. Ассортимент. Технология приготовления. Условия хранения и реализации холодных соусов.

41. Соусы сметанные и молочные. Ассортимент, технология приготовления условия хранения и сроки реализации.

42. Соус белый на мясном бульоне и его производные. Технология приготовления, условия хранения и сроки реализации.

43. Соусы яично - масляные. Ассортимент. Технология приготовления, показатели качества.

44. Соус красный основной и его производные. Ассортимент, технология приготовления, показатели качества.

45. Супы. Классификация. Приготовление бульонов из мяса, птицы, рыбы для заправочных супов. Технология приготовления, показатели качества.

46. Супы. Классификация. Порядок закладки продуктов в заправочные супы. Особенности технологии приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Ассортимент. Показатели качества.

47. Супы-пюре. Особенности приготовления данной группы супов. Показатели качества, правила подачи. Условия хранения и сроки реализации.

48. Приготовление бульонов для прозрачных супов. Ассортимент. Способы осветления бульонов для различных видов прозрачных супов. Гарниры для прозрачных супов. Технология их приготовления, правила подачи

49. Супы на молоке. Ассортимент. Технологическая схема приготовления. Условия и сроки хранения

50. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Ассортимент. Технология приготовления. Показатели качества блюд.

51. Холодные супы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи

52. Сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи

53. Технологические режимы варки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из отварных и припущенных овощей.

54. Пищевая ценность блюд из овощей. Пудинги запеканки из овощей. Технологическая схема приготовления. Показатели качества.

55. Блюда из тушеных овощей. Ассортимент. Технологическая схема приготовления. Показатели качества, правила подачи.

56. Блюда из овощной котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления, показатели качества.

57. Блюда из запеченных овощей. Ассортимент. Технология приготовления отдельных блюд. Показатели качества.

58. Блюда из жареных овощей. Ассортимент. Физико- химические процессы, происходящие при жарке овощей.

59. Блюда из круп. Ассортимент. Технология приготовления различных видов каш. Расчет расхода крупы, соли и сахара для различных каш.

60. Изделия из каш. Ассортимент. Технология приготовления блюд. Правила подачи.

61. Блюда из бобовых и макаронных изделий.

62. Блюда из отварного и тушеного мяса. Ассортимент, технология приготовления, показатели качества. Правила подбора соусов и гарниров к отварному и тушеному мясу.

63. Блюда из жареного и запеченного мяса. Ассортимент, технология приготовления, показатели качества. Правила подбора соусов и гарниров к отварному и тушеному мясу.

64. Ассортимент и технология приготовления блюд из филе птицы. Правила оформления, подачи. Рекомендуемые соусы и гарниры.

65. Блюда из рубленой и кнельной массы птицы. Ассортимент. Технология приготовления. Показатели качества готовых блюд.

66. Блюда из отварной и припущенной птицы. Ассортимент. Общие правила приготовления. Подбор соусов и гарниров

67. Блюда из жареной и тушеной птицы. Ассортимент. Технология приготовления. Подбор соусов и гарниров.

68. Правила варки и припускания рыбы. Блюда из припущенной и отварной рыбы. Общие правила приготовления. Ассортимент. Подбор соусов и гарниров.

69. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд, технология приготовления, показатели качества.

70. Блюда из тушеной рыбы. Общие правила приготовления, ассортимент. Подбор гарниров и соусов.

71. Ассортимент блюд из нерыбных продуктов моря. Особенности технологии, правила подачи.

72. Классификация холодных блюд и закусок. Требования производственной санитарии и гигиены к производству холодных блюд и закусок.

73. Холодные блюда из творога. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

74. Холодные банкетные блюда и закуски. Ассортимент,

технология приготовления. Особенности оформления и подачи.

75. Бутерброды и гастрономические товары. Ассортимент, технология приготовления. Условия хранения и сроки реализации.

76. Салаты. Ассортимент. Общие правила оформления и подачи. Санитарные требования при приготовлении салатов. Условия хранения и сроки реализации.

77. Холодные закуски из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

78. Холодные блюда и закуски из мяса. Ассортимент. Технология приготовления. Показатели качества. Правила оформления и подачи.

79. Холодные блюда и закуски из овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Показатели качества. Правила оформления и подачи.

80. Холодные закуски из яиц. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

81. Пищевая ценность и товароведно-технологические свойства яиц и яичепродуктов. Подготовка сырья к производству.

82. Технология блюд из яиц: блюда из вареных, жареных яиц. Ассортимент. Технология приготовления. Физико-химические процессы, протекающие при тепловой обработке яиц.

83. Технология блюд из творога: товароведно-технологическая характеристика сырья, ассортимент, физико-химические процессы и технологические факторы, определяющие их качество, условия хранения и сроки реализации.

84. Горячие блюда из творога. Физико-химические процессы, формирующие качество готовых блюд. Ассортимент, показатели качества.

85. Классификация изделий из теста. Характеристика сырья, подготовка к производству; способы разрыхления теста. Виды теста.

86. Мучные блюда – блины, блинчики, оладьи. Ассортимент. Технология приготовления. Показатели качества. Виды и технология приготовления начинок для блинчиков.

87. Мучные блюда – пельмени, вареники. Ассортимент. Технология приготовления. Показатели качества. Виды и технология приготовления начинок для них.

88. Мучные гарниры. Ассортимент. Технология приготовления, показатели качества.

89. Классификация сладких блюд. Ассортимент. Плоды, фрукты, ягоды свежие и быстрозамороженные. Ассортимент, правила подачи.

90. Желированные сладкие блюда – муссы и желе. Ассортимент, технология приготовления, показатели качества, правила

подачи.

91. Желированные сладкие блюда – самбуки и кремы. Ассортимент. Правила приготовления. Показатели качества. Условия хранения и сроки реализации.

92. Кисели и компоты. Ассортимент. Физико-химические процессы и технологические факторы, определяющие их цвет, вкус, консистенцию. Правила подачи. Условия хранения и сроки реализации.

93. Горячие сладкие блюда. Ассортимент, технология приготовления, правила подачи, показатели качества.

94. Сладкие блюда из яблок. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи.

95. Технология горячих напитков - ассортимент, физико-химические процессы и технологические факторы, формирующие качество.

96. Чай. Пищевая ценность чая. Технология приготовления. Способы подачи.

97. Кофе. Пищевая ценность кофе. Технология приготовления. Способы подачи.

Критерии оценивания знаний студентов на экзамене

Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении экзамена в устной форме используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказаны основные положения; в ответе отслеживается логическая последовательность, умение выделять существенные моменты материала; на вопросы преподавателя студентом даются четкие, конкретные ответы.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ выстроен в логической последовательности, изложен грамотным языком; однако при ответе были допущены незначительные ошибки или неточности.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленные вопросы, последовательность изложения и логика имеет несущественные нарушения, допущены ошибки в ответе, не присутствуют доказательные выводы, имеет место неграмотная речь.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленные вопросы, последовательность изложения и логика имеют существенные нарушения, допущены ошибки в ответе, отсутствуют доказательные выводы, имеет место неграмотная речь.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Перечень вопросов к коллоквиуму

1 Термины и определения общественного питания (сырье, блюдо, кулинарная продукция, кондитерское изделие, мучное кулинарное изделие, полуфабрикат высокой степени готовности, полуфабрикат, кулинарное изделие, механическая кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка, кулинарная готовность, потери при кулинарной обработке, отходы при кулинарной обработке, рецептура)

2 Технологический цикл производства кулинарной продукции.

3 Технологические принципы производства кулинарной продукции.

4 Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

5 Нормативная документация для предприятий общественного питания.

6 Качество продукции общественного питания. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Характеристика. Анализ основных таблиц. Значение Сборника рецептов для технолога общественного питания

7 Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции: структура продукции, реологические свойства продукции, физико-химические и органолептические показатели качества продукции.

8 Показатели безопасности продукции.

9 Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.

10 Использование переработанных овощей.

11 Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, ассортимент и технологические схемы производства полуфабрикатов из сырых картофеля и овощей. Показатели качества, условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

12 Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, ассортимент и технологические схемы производства полуфабрикатов из прошедших тепловую обработку. Показатели качества, условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

13 Производство полуфабрикатов из мяса. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Показатели качества, условия и сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов.

14 Производство полуфабрикатов из мяса. Ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Показатели качества, условия и сроки хранения порционных полуфабрикатов.

15 Производство полуфабрикатов из мяса. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Показатели качества, условия и сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов.

16 Полуфабрикаты из рубленого мяса. Ассортимент рубленых натуральных полуфабрикатов и рубленых полуфабрикатов с хлебом. Показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленого мяса.

17 Централизованное производство мясных полуфабрикатов.

18 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

19 Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи (порционные, мелкокусковые и рубленые), показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

20 Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

21 Полуфабрикаты из кролика.

22 Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.

23 Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.

24 Особенности обработки некоторых видов рыб.

25 Производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки (варки, припускания, жарки), показатели качества, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.

26 Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной рыбных масс, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов.

27 Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.

5.3 Темы письменных работ

Письменные работы не предусмотрены

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

6.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ратушный А. С., Шленская Т. В., Баранов Б. А., Липатова Л. П., Соколов А. Ю., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Аминов С. С.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016
Л1.2	Быстров С. А.	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: Учебник	Москва: ООО "Научно- издательский центр ИНФРА- М", 2017
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Васюкова А.	Технология кулинарной продукции за рубежом	Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2015
Л2.2	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса	Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2014
Л2.3	Липатова Л. П.	Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Базы данных информационных ресурсов удаленного доступа: информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности	http://www1.fips.ru/wps/wcm/connect/content_ru/ru
Э2	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Центр информационных технологий и систем органов исполнительной власти»	http://www.citis.ru
Э3	Официальный сайт СФУ	http://www.sfu-kras.ru
Э4	Научная библиотека Сибирского федерального университета	http://lib.sfu-kras.ru/

Э5	Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru
Э6	Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ	https://dvs.rsl.ru
Э7	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Э8	Электронная библиотека издательства «Троицкий мост»	http://www.trmost.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанная деятельность», на третьем курсе в пятом и шестом семестрах. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем – двумя экзаменами.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ, так и на применении инновационных образовательных технологий при проведении лекций и лабораторных работ: проведению занятий с использованием интерактивной технологии в форме деловой игры.

Во время лабораторных занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание результатов и их обсуждение. Текущий контроль предполагает проведение коллоквиумов.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лабораторных занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/
9.2.2	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке.– Москва, [1999]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/
9.2.3	Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о диссертациях, поступающей в фонд РГБ. – Москва, [2003]. – Режим доступа: http://diss.rsl.ru/
9.2.4	Базы данных информационных ресурсов удаленного доступа [Электронный ресурс]: информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности. – Москва, [2009]. – Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/wcm/connect/content_ru/ru
9.2.5	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Центр информационных технологий и систем органов исполнительной власти» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об исследованиях, внедрении и развитии информационных, телекоммуникационных и других систем на основе средств вычислительной техники, связи и оргтехники для создания информационно-коммуникационной инфраструктуры органов государственной власти и управления РФ. – Москва, [1996]. – Режим доступа: http://www.citis.ru

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Технологическая лаборатория ауд. 2-04:
 Шкаф холодильный S –711
 Миксер 5 KPM50, WH\ EWH -4шт.
 Кухонный процессор (R 302)/5 – 2шт.
 Гриль «Panini»
 Гриль PSE –600
 Фритюрница 3л – RF3F -2шт.
 Печь конвекционная XL 041 «Lievox»
 Ванны моечные -4шт.
 Стеллаж для кухни СК203 -2шт.
 Плита электрическая ЭП - 4ЖШ 4шт.

Стол производственный СП 1200 – 10шт
Телевизор
Видеомагнитофон
Ноутбук, проектор, экран
Технологическая лаборатория УПК и инновационного центра:
Паро-конвекционная печь «Unox»
Пароконвекционный аппарат «Rational»
StifCoosingCenter 61
VarioCoosingCenter 112
Шкаф шоковой заморозки и интенсивного охлаждения
Стол производственный малый «Lincat» -3шт.
Стол производственный большой «Lincat» - 3шт.
Рабочая поверхность«Lincat»
Мойка комбинированная«Lincat»
Весы электронные
Холодильникбытовой “Бирюса”
Морозильная камера
Эл.плита«Lincat» - 2шт.
Гриль «Lincat»
Мармит для фри «Lincat»
Фритюрница двойная «Lincat»
Фритюрницапереносная «Sintonx»
Рабочая поверхность «Lincat»
Мармит для вторых блюд «Lincat»
Стол производственный большой «ATESX» - 3шт.
Стол малый «ATESX» - 3шт.
Стеллаж производственный большой – 2шт.
4-х конфорочная эл. плита «Acat» - 2шт.
Картофелечистка «МС»
Мясорубка бытовая «Kanvyd» - 2шт.
Овощерезка
Овощерезка бытовая
Пароварка «Lincat»
Душ ополаскиватель
Для демонстрации учебного материала, чтения лекций в учебных аудиториях 220 и 207 в наличии имеются:
Ноутбук ASUS L 500 C;
Проектор MODEL LP240 In Focus;
Видеодвойка «Panassonic»;
Экран.
Для проведения лекционных, лабораторных занятий по дисциплине на кафедре имеются наглядные пособия:
лекции – презентации по всем темам дисциплины
видеофильмы по материалам кулинарных салонов и конкурсов

плакаты по темам:

Продукция из овощей

Продукция из рыбы

Продукция из птицы

Продукция из мяса

Изделия из теста

Сладкие блюда

Холодные блюда и закуски