



УТВЕРЖДЕНО:

**Ученым советом Высшей школы сервиса
Протокол № 7 от «17» января 2025 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины Б1.В.4 Формирование ресторанного продукта
основной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата
по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль): Ресторанный бизнес
Квалификация: бакалавр
год начала подготовки: 2025**

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н. Галицкий В.В.
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Султаева Н.Л.

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Сивченко С.В.



1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Формирование ресторанного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к дисциплинам направленности (профиля) части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП», «Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания», а также на знаниях школьной программы по естественным предметам «Биология» и «Химия».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

- ПК-7 Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:

- ПК-7.1 Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки ресторанного продукта, этапами формирования ресторанных продуктов и услуг, разновидностями ресторанного продукта;

- современными технологиями и методами разработки ресторанного продукта: проектирование функциональных процессов предприятий ресторанного бизнеса различного типа – ресторанов, кафе, баров, кейтеринговых компаний, службы питания гостиниц и иных средств размещения, ресторанных групп и холдингов;

- современными технологиями формирования и реализации ресторанного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы питания; инновациями, применяемыми в ресторанной сфере при формировании услуг; разработкой и применением инноваций в мировой практике ресторанной индустрии; внедрением инноваций в практику формирования ресторанного продукта;

- общей характеристикой технологических процессов производства ресторанной продукции, физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной обработке;

- производством полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и кролика; производством продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов; производством готовых блюд из разных видов сырья; характеристики сырья и подготовка его к производству; технологиями приготовления напитков и сладких блюд;

- оснащению предприятий ресторанной сферы для формирования ресторанного продукта: механическим оборудованием; технологическим оборудованием, реализующим преимущественно тепло-массообменные процессы; холодильным, прочим оборудованием и поточными линиями; весоизмерительным оборудованием, контрольно-кассовыми машинами и т.д..

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 18 зачетных единиц, 648 часов. Преподавание дисциплины для очной формы обучения ведется на 2-м и 3-м курсах в 3-м, 4-м, 5-м и 6-м семестрах продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (136 ч), в том числе академические, лекции-конференции, лекции – мастер-класс, практические занятия (180 ч) в форме семинаров-заслушивания докладов с презентациями, лабораторных работ, разбора конкретных ситуаций, мастер-класс, Case-study, отчетных семинаров, выполнения групповых проектов, самостоятельная работа обучающихся (316 ч), групповые и

индивидуальные консультации (8 ч), промежуточная аттестация (8 ч) для очной формы обучения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме обсуждения аналитических отчетов, презентации индивидуальных заданий, опроса, тестирования; промежуточная аттестация в форме зачета в 3 и 5 семестрах и экзаменов в 4 и 6 семестрах для очной формы обучения.

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 18 зачетных единиц, 648 часов. Преподавание ведется в 4,5,6,7 семестрах и предусматривает проведение лекций (24 ч), практических занятий (24 ч), самостоятельная работа обучающихся (584 ч), групповые и индивидуальные консультации (8 ч), промежуточная аттестация (8 ч).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме презентации индивидуальных заданий, опроса, тестирования; промежуточная аттестация в форме зачета в 4,6 семестрах и экзаменов в 5,7 семестрах для заочной формы обучения.

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

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции , индикатора их достижения)
1.	ПК-7	Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:
	ПК-7.1	Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Формирование ресторанного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес и относится к дисциплинам направленности (профиля) части, формируемой участниками образовательных отношений.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: цели и задачи разработки ресторанного продукта, этапы формирования ресторанных продуктов и услуг, разновидности ресторанного продукта; современные технологии и методы разработки ресторанного продукта: проектирование функциональных процессов предприятий ресторанного бизнеса различного типа - ресторанов, кафе, баров, кейтеринговых компаний, службы питания гостиниц и иных средств размещения, ресторанных групп и холдингов; современные технологии формирования и реализации ресторанного продукта; общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания, физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке; производство полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи и кролика; производство продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов;



производство готовых блюд из разных видов сырья; характеристика сырья и подготовка его к производству; технология приготовления напитков и сладких блюд; механическое оборудование; технологическое оборудование, реализующее преимущественно тепло-массообменные процессы; холодильное, прочее оборудование и поточные линии; весоизмерительное оборудование, контрольно-кассовые машины и пр.

Формирование компетенции ПК-7 начинается при изучении дисциплин «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП», «Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания», продолжается при прохождении Производственной Проектно-технологической практики и заканчивается ГИА.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 18 зачетных единицы/ 648 акад.часов.

Для очной формы обучения

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		3	4	5	6
Контактная работа обучающихся	332	74	92	92	74
в том числе:					
Занятия лекционного типа	136	34	34	34	34
Занятия семинарского типа, в том числе:					
Практические занятия	180	36	54	54	36
Практическая подготовка					
Семинары	-	-	-	-	-
Лабораторные работы	-	-	-	-	-
Консультации	8	2	2	2	2
Самостоятельная работа	316	70	88	88	70
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	8	зачет	экз	зачет	экз
		2	2	2	2
Общая трудоемкость час	648	144	180	180	144
з.е.	18	4	5	5	4



Для заочной формы обучения:

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		4	5	6	7
Контактная работа обучающихся	64	16	16	16	16
в том числе:					
Занятия лекционного типа	24	6	6	6	6
Занятия семинарского типа, в том числе:					
Практические занятия	24	6	6	6	6
Практическая подготовка					
Семинары	-	-	-	-	-
Лабораторные работы	-	-	-	-	-
Консультации	8	2	2	2	2
Самостоятельная работа	584	128	164	128	164
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	8	3	Э	3	Э
Общая трудоемкость	час	648	144	180	144
	з.е.	18	4	5	4

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, предусматривающей наличие практической подготовки

Для очной формы обучения:

3 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1,2/3	Блок 1. Теоретические основы разработки ресторанного продукта	Особенности и виды ресторанного продукта. Общие положения разработки и проектирования ресторанного продукта	4	Академическая лекция	4	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
3,4/3		Современные технологии и методы формирования и реализации ресторанного продукта с учетом требований безопасности	4	Академическая лекция	4	Разбор конкретных ситуаций Мастер-класс	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию

5,6/3		Маркетинг впечатлений в формировании ресторанных продуктов и проектирование деятельности предприятий индустрии питания	4	Академическая лекция	4	Case-study Отчетный семинар Контрольная точка 1. контрольное задание: в виде подготовки аналитического отчета.	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
7,8/3		Разработка и применение инноваций в мировой практике ресторанной индустрии. Внедрение инноваций в практику формирования ресторанный продукта	4	Академическая лекция	4	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
9/3		Маркетинговые исследования ресторанный рынок региона	2	Академическая лекция	4	Отчетный семинар Контрольная точка 2. Презентация результатов индивидуальных заданий	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
10 / 3	Блок 2. Физико-химические изменения продуктов при кулинарной обработке	Основы технологического процесса производства ресторанный продукции. Изменение белков и других азотистых веществ	2	Академическая лекция	2	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	3	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11/3		Изменения сахаров и крахмала	2	Академическая лекция	2	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	3	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

12/3		Изменения липидов	2	Академическая лекция	2	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
13/3		Изменения, происходящие в мясе, мясопродуктах, рыбе и рыбопродуктах	2	Академическая лекция	2	Семинар-заслушивание докладов с презентациями Контрольная точка 3 - тестирование	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
14/3	Блок 3. Технология супов, соусов, кулинарной продукции из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Технология супов	2	Академическая лекция	2	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущей аттестации
15/ 3		Технология соусов	2	Академическая лекция	2	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	3	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
16,17/ 3		Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	Академическая лекция	4	Семинар-заслушивание докладов с презентациями Контрольная точка 4 - тестирование	13	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
18/3		Групповая консультация – 2 ч						
			34		36		70	

		Промежуточная аттестация – 2 ч зачет
--	--	--------------------------------------

4 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 4	Блок 4 Технология производства ресторанной продукции	Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов	6	Академическая лекция	-	-	5	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2 / 4		Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Первичная обработка овощей. Основные приемы тепловой обработки продуктов	-	-	4	Лабораторная работа, кейс	6	Подготовка к лабораторным работам
3 / 4		Технология заправочных супов	-	-	4	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 1 – презентация и доклад	5	Подготовка к лабораторным работам Подготовка к текущему контролю

4 / 4		Кулинарная продукция из птицы, дичи и кролика	8	Академическая лекция	-	-	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
5 / 4		Технология молочных и супов-пюре	-	-	6	Лабораторная работа, кейс	5	Подготовка к лабораторным работам
6 / 4		Технология соусов на бульонах	-	-	6	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 2 – Защита лабораторных работ	5	Подготовка к лабораторным работам Подготовка к текущему контролю
7 / 4		Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков	8	Академическая лекция	-		8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
8 / 4		Технология соусов на масляно-яичных смесях	-	-	6	Лабораторная работа, кейс		
9,10/ 4		Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса	-	-	6	Лабораторная работа, кейс		
11/4	Блок 5. Технология продукции из яиц, творога, горячих блюд из рыбы, холодных блюд и закусок	Кулинарная продукция из яиц, творога	4	Академическая лекция	6	Контрольная точка 3 - тестирование	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
12,13/4		Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы			6	Лабораторная работа, кейс	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
14/5		Технология приготовления продукции из яиц					6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

15,16/4		Технология холодных блюд и закусок	8	Академическая лекция	4	Практическая работа, кейс	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
17/4		Технология приготовления холодных блюд и закусок	-	-	6	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 4 – Защита лабораторных работ	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
				34	54		88	
18/4		Групповая консультация -2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа экзамен						

5 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1-3 / 5	Блок 6 Технология сладких блюд и напитков,	Технология сладких блюд	6	Академическая лекция	14	Лабораторная работа, кейс	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
4-6 / 5		Технология напитков	6	Академическая лекция	6	Лабораторная работа, кейс	16	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

	мучных кулинарных и кондитерских изделий					Контрольная точка 1 – Защита лабораторных работ		Подготовка к текущему контролю
7-10 / 5		Технология мучных кулинарных изделий	8	Академическая лекция	12	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 2 – Защита лабораторных работ	30	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
11- 17 / 5						Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 3 – Презентация индивидуальных заданий Контрольная точка 4 - тестирование		
18/5		Технология мучных кондитерских изделий	14	Академическая лекция	22		32	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
		Групповая консультация – 2 ч						
		Промежуточная аттестация - 2 ч зачет						
			34		54		88	

6 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1,2 / 6	Блок 7. Оборудование технологий продуктов общественного питания.	Тема 1. Технологическое оборудование, реализующее преимущественно механические и гидромеханические процессы. Универсальные кухонные машины. Машина для мойки овощей. Машина для очистки картофеля. Устройство для очистки рыбы от чешуи. Тема 2. Машины для просеивания сыпучих продуктов. Протирачная машина.	4	Академическая лекция	4	Лабораторная работа, кейс	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
3,4/6		Тема 3. Машина для резки сырых овощей. Машина для резки вареных овощей.	4	Академическая лекция	4	Лабораторная работа Контрольная точка 1 – презентация	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к

		Тема 4. Машина для резания мясного сырья. Мясорубки и мясорыхлители. Контрольная точка 1				индивидуальных заданий		текущему контролю
5,6/6		Тема 5. Машины для смешивания пищевых сред. Машина для взбивания пищевых сред. Тема 6. Машина для приготовления теста. Машина для раскатки теста. Тема 7. Машина для нарезки гастрономических продуктов. Машина для нарезки хлеба.	4	Академическая лекция	4	Лабораторная работа, кейс	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
7,8/6	Блок 8. «Технологическое оборудование, реализующее преимущественно тепло-массообменные процессы»	Тема 1. Физические основы переноса теплоты и массы вещества при нагреве пищевых продуктов. Общие сведения о тепловом оборудовании для предприятий общественного питания. Классификация теплового оборудования. Элементы теплового оборудования. Тема 2. Варочный котел неопрокидывающийся. Варочный котел	4	Академическая лекция	4	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 2 – защита лабораторных работ	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю

		опрокидывающийся. Электропароварка. Водогрейное оборудование (кипятильники и водонагреватели). Плита газовая. Плита электрическая. Сковорода электрическая. Контрольная точка 2						
9,10/6		Тема 3. Пароварочный аппарат (конвектомат). Жарочные и пекарные шкафы. Печь конвейерная жарочная. Печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Тема 4. Жаровня электрическая барабанная для выпечки блинов. Аппарат для приготовления кофе (кофеварка).	4	Академическая лекция	4	Лабораторная работа, кейс	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
11/6		Тема 5. Фритюрница электрическая. Гриль электрический. Установка для горячего копчения. Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. Термостат.	2	Лекция-конференция	2	Лабораторная работа	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
12,13/6	Блок 9. «Холодильное оборудование»	Тема 1. Торгово- технологическое холодильное	4		4		6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к



		оборудование. Тема 2. Холодильное оборудование для складских и производственных цехов. Тема 3. Холодильное оборудование для бара. Тема 4. Холодильное оборудование для торговых залов предприятий питания. Контрольная точка 3	2	Академическая лекция Лекция-конференция		Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 3 - тестирование Отчетный семинар		текущему контролю
14/6	Блок 10. «Прочее оборудование и поточные линии»	Тема 5. Оборудование для раздачи пищи (линии). Посудомоечная машина. Технологические линии предприятий общественного питания и вспомогательное оборудование.	2	Академическая лекция	2	Лабораторная работа, кейс	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

15,16/6		Тема 1. Поточная линия для производства очищенного сульфитированного картофеля. Поточная линия для производства жареного замороженного картофеля. Поточная линия для производства вымытых и очищенных овощей – свеклы, моркови и лука. Поточная линия для производства пассерованных овощей. Поточная линия для производства винегретов и овощных салатов. Поточная линия для производства полуфабрикатов – картофельных, капустных и морковных котлет.	2	Академическая лекция	4	Лабораторная работа, кейс	6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
17/6		Тема 2. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины.	2	Академическая лекция	2	Лабораторная работа, кейс	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
18/6		Контрольная точка 4			2	Отчетный семинар. Выполнение и защита Группового	10	Подготовка к групповому проекту

						проекта		
			34		36		70	
18/6		Групповая консультация - 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа экзамен						

Для заочной формы обучения:

4 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Блок 1. Теоретические основы разработки ресторанного продукта	Особенности и виды ресторанного продукта. Общие положения разработки и проектирования ресторанного продукта	1	Академическая лекция	1	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	22	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию



		Современные технологии и методы формирования и реализации ресторанного продукта с учетом требований безопасности						
		Маркетинг впечатлений в формировании ресторанных продуктов и проектирование деятельности предприятий индустрии питания						
		Разработка и применение инноваций в мировой практике ресторанной индустрии. Внедрение инноваций в практику формирования ресторанного продукта						
		Маркетинговые исследования ресторанного рынка региона						
	Блок 2. Физико-химические изменения продуктов при кулинарной обработке	Основы технологического процесса производства ресторанной продукции. Изменение белков и других азотистых веществ	1	Академическая лекция	1	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	20	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

		Изменения сахаров и крахмала	1	Академическая лекция	1	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	22	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Изменения липидов	1	Академическая лекция	1	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	20	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Изменения, происходящие в мясе, мясопродуктах, рыбе и рыбопродуктах	1	Академическая лекция	1	Семинар-заслушивание докладов с презентациями Контрольная точка 3 - тестирование	20	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
	Блок 3. Технология супов, соусов, кулинарной продукции из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Технология супов	0,25	Академическая лекция	0,25	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
		Технология соусов	0,25		0,25	Семинар-заслушивание докладов с презентациями	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.	0,5		0,5	Семинар-заслушивание докладов с презентациями Контрольная точка 4 - тестирование	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
			6		6		128	

		Групповая консультация – 2 ч						
		Промежуточная аттестация – 2 ч зачет						

5 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Блок 4 Технология производства ресторанной продукции	Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов	1	Академическая лекция			20	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Первичная обработка овощей. Основные приемы тепловой обработки продуктов	1	Академическая лекция			10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

		Технология заправочных супов	0,5	Академическая лекция	1	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 1 – презентация и доклад	10	Подготовка к лабораторным работам Подготовка к текущему контролю
		Кулинарная продукция из птицы, дичи и кролика					10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к лабораторным работам
		Технология молочных и супов-пюре	0,5	Академическая лекция	1	Лабораторная работа, кейс		
		Технология соусов на бульонах	0,5	Академическая лекция	1	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 2 – Защита лабораторных работ	10	Подготовка к лабораторным работам Подготовка к текущему контролю
		Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков	0,5	Академическая лекция			10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Технология соусов на масляно-яичных смесях					10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса			1	Лабораторная работа, кейс	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	Блок 5. Технология продукции из яиц, творога,	Кулинарная продукция из яиц, творога	1	Академическая лекция	1	Контрольная точка 3 - тестирование	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю

	горячих блюд из рыбы, холодных блюд и закусок	Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы					10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Технология приготовления продукции из яиц					20	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Технология приготовления холодных блюд и закусок	1	Академическая лекция	1	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 4 – Защита лабораторных работ	34	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к защите лабораторных работ
				6	6		164	
		Групповая консультация -2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа экзамен						

6 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС

1-3 / 5	Блок 6 Технология сладких блюд и напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий	Технология сладких блюд	1	Академическая лекция	1	Лабораторная работа, кейс	20	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
4-6 / 5		Технология напитков	1	Академическая лекция	1	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 1 – Защита лабораторных работ	30	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
7-10 / 5		Технология мучных кулинарных изделий	2	Академическая лекция	1	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 2 – Защита лабораторных работ	30	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
11-17 / 5		Технология мучных кондитерских изделий	2	Академическая лекция	3	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 3 – Презентация индивидуальных заданий Контрольная точка 4 - тестирование	48	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к текущему контролю
18/5								
		Групповая консультация – 2 ч						
		Промежуточная аттестация - 2 ч зачет						
			6		6		128	

7 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Блок 7. Оборудование технологий продуктов общественного питания.	Тема 1. Технологическое оборудование, реализующее преимущественно механические и гидромеханические процессы. Универсальные кухонные машины. Машина для мойки овощей. Машина для очистки картофеля. Устройство для очистки рыбы от чешуи. Тема 2. Машины для просеивания сыпучих продуктов. Протирочная машина. Тема 3. Машина для резки сырых овощей. Машина для резки вареных овощей. Тема 4. Машина для резания мясного сырья. Мясорубки и	2	Академическая лекция	2	Лабораторная работа, кейс Контрольная точка 1 – Защита лабораторных работ	32	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



		мясорыхлители. Контрольная точка 1						
		Тема 5. Машины для смешивания пищевых сред. Машина для взбивания пищевых сред. Тема 6. Машина для приготовления теста. Машина для раскатки теста. Тема 7. Машина для нарезки гастрономических продуктов. Машина для нарезки хлеба.		Академическая лекция		Лабораторная работа	32	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	Блок 8. «Технологическое оборудование, реализующее преимущественно тепло-массообменные процессы»	Тема 1. Физические основы переноса теплоты и массы вещества при нагреве пищевых продуктов. Общие сведения о тепловом оборудовании для предприятий общественного питания. Классификация теплового оборудования. Элементы теплового оборудования. Тема 2. Варочный котел опрокидывающийся. Варочный котел опрокидывающийся.	2	Академическая лекция	2	Лабораторная работа Контрольная точка 2 – Защита лабораторных работ	36	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



		Электропароварка. Водогрейное оборудование (кипятильники и водонагреватели). Плита газовая. Плита электрическая. Сковорода электрическая. Контрольная точка 2						
		Тема 3. Пароварочный аппарат (конвектомат). Жарочные и пекарные шкафы. Печь конвейерная жарочная. Печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Тема 4. Жаровня электрическая барабанная для выпечки блинов. Аппарат для приготовления кофе (кофеварка). Тема 5. Фритюрница электрическая. Гриль электрический. Установка для горячего копчения. Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. Термостат.						
	Блок 9. «Холодильное оборудование»	Тема 1. Торгово- технологическое холодильное	2	Академическая лекция	1	Лабораторная работа Контрольная точка 3 – тестирование	32	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



		оборудование. Тема 2. Холодильное оборудование для складских и производственных цехов. Тема 3. Холодильное оборудование для бара. Тема 4. Холодильное оборудование для торговых залов предприятий питания. Тема 5. Оборудование для раздачи пищи (линии). Посудомоечная машина. Технологические линии предприятий общественного питания и вспомогательное оборудование. Контрольная точка 3					
	Блок 10. «Прочее оборудование и поточные линии»	Тема 1. Поточная линия для производства очищенного сульфитированного картофеля. Поточная линия для производства жареного замороженного картофеля. Поточная линия для производства вымытых и очищенных овощей – свеклы, моркови и лука. Поточная линия для производства		Академическая лекция	1	Лабораторная работа Контрольная точка 4 – выполнение и защита группового проекта	32



		пассерованных овощей. Поточная линия для производства винегретов и овощных салатов. Поточная линия для производства полуфабрикатов – картофельных, капустных и морковных котлет. Тема 2. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Контрольная точка 4					
		Итого	6		6		164
		Групповая консультация	2				
		Промежуточная аттестация – экзамен	2				

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

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

Для очной/ заочной формы обучения

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч.	Учебно-методическое обеспечение
1	Особенности и виды ресторанного продукта. Общие положения разработки и проектирования ресторанного продукта – 8 ч./22 Современные технологии и методы формирования и реализации ресторанного продукта с учетом требований безопасности – 6 ч./0 Маркетинг впечатлений в формировании ресторанных продуктов и проектирование деятельности предприятий индустрии питания – 8 ч/0 Разработка и применение инноваций в мировой практике ресторанной индустрии. Внедрение инноваций в практику формирования ресторанного продукта – 6 ч./0 Маркетинговые исследования ресторанного рынка региона - 8 ч/0	Основная литература 1. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?pid=1861798 2. Технология продукции общественного питания. А.Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 496 с. - Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=432089 3. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=454792 4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 474 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2148799. - ISBN 978-5-16-019967-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2148799 . – Режим доступа: по подписке.
2	Основы технологического процесса производства ресторанной продукции. Изменение белков и других азотистых веществ – 3 ч/20ч Изменения сахаров и крахмала – 3 ч/22ч Изменения липидов – 4 ч/20ч Изменения, происходящие в мясе, мясопродуктах, рыбе и рыбопродуктах – 4 ч/20ч	
3	Технология соусов – 4 ч/8ч Технология супов – 3ч/8ч Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий – 13ч/8 ч.	
4	Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов – 5 ч/20ч Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Первичная обработка овощей. Основные приемы тепловой обработки продуктов – 6 ч/10ч Технология заправочных супов – 5 ч/10ч Кулинарная продукция из птицы, дичи и кролика – 8 ч/10ч Технология молочных и супов-пюре – 5 ч/0 Технология соусов на бульонах – 5 ч/10ч Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Технология соусов на масляно-яичной смеси, вторых горячих блюд их мяса – 8 ч/10ч	Дополнительная литература 1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2021. -374 с. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=369787 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-
5	Кулинарная продукция из яиц, творога – 10 ч/10ч Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы – 10 ч/10ч Технология приготовления продукции из яиц – 6 ч/20ч Технология холодных блюд и закусок – 10 ч/17ч Технология приготовления холодных блюд и закусок – 10 ч/17ч	



6	Технология сладких блюд – 10 ч/20ч Технология напитков – 16 ч/30ч Технология мучных кулинарных изделий – 30 ч/30ч Технология мучных кондитерских изделий – 32 ч/48ч	7. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=43184 2
7	Технологическое оборудование, реализующее преимущественно механические и гидромеханические процессы. Универсальные кухонные машины. Машина для мойки овощей. Машина для очистки картофеля. Устройство для очистки рыбы от чешуи. Машины для просеивания сыпучих продуктов. Протирочная машина – 8 ч/32ч Машина для резки сырых овощей. Машина для резки вареных овощей. Машина для резания мясного сырья. Мясорубки и мясорыхлители – 8 ч/8ч Машины для смешивания пищевых сред. Машина для взбивания пищевых сред – 3 ч/8ч Машина для приготовления теста. Машина для раскатки теста – 3 ч/8ч Машина для нарезки гастрономических продуктов. Машина для нарезки хлеба – 2 ч/8ч	
8	Физические основы переноса теплоты и массы вещества при нагреве пищевых продуктов. Общие сведения о тепловом оборудовании для предприятий общественного питания. Классификация теплового оборудования. Элементы теплового оборудования – 3 ч/6ч Варочный котел опрокидывающийся. Варочный котел опрокидывающийся. Электропароварка. Водогрейное оборудование (кипятильники и водонагреватели). Плита газовая. Плита электрическая. Сковорода электрическая – 3 ч/6ч Пароварочный аппарат (конвектомат). Жарочные и пекарные шкафы. Печь конвейерная жарочная. Печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий – 3 ч/6ч Жаровня электрическая барабанная для выпечки блинов. Аппарат для приготовления кофе (кофеварка) – 3 ч/8ч Фритюрница электрическая. Гриль электрический. Установка для горячего копчения. Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. Термостат – 4 ч/10ч	
9	Торгово-технологическое холодильное оборудование – 2 ч/8ч Холодильное оборудование для складских и производственных помещений – 2 ч/8ч Холодильное оборудование для бара – 1 ч/8ч Холодильное оборудование для торговых залов предприятий питания – 1 ч/8ч	

10	Оборудование для раздачи пищи (линии). Посудомоечная машина. Технологические линии предприятий общественного питания и вспомогательное оборудование – 4 ч./8ч Поточная линия для производства очищенного сульфитированного картофеля. Поточная линия для производства жареного замороженного картофеля. Поточная линия для производства вымытых и очищенных овощей – свеклы, моркови и лука. Поточная линия производства пассерованных овощей. Поточная линия для производства винегретов и овощных салатов. Поточная линия для производства полуфабрикатов – картофельных, капустных и морковных котлет – 6 ч./8ч Весомизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины – 4 ч/8ч Подготовка к групповому проекту – 10 ч/8ч	
----	---	--

7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п п	Индекс компе- тенции, индикатор а их достижени я	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел дисциплины, обеспечивающ ий этапы формирование компетенции (индикатора их достижения)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК-7	Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:				
	ПК-7.1	Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование	Блоки 1-10	- основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции; - классификацию ресторанной продукции; - технологию производства ресторанной продукции; - разработку технологической документации на производстве; - виды и	- участвовать в производстве ресторанной продукции; - разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные изделия, напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия; - разрабатывать формы и методы	- навыками использования технологии производства ресторанной продукции, выбора технологического оборудования - первичными навыками планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах (сырье, полуфабрикатах, оборудовании); - базовыми навыками

				характеристику технологического оборудования	контроля качества выпускаемой продукции; - выбирать оборудование для производства ресторанной продукции.	контроля качества выпускаемой продукции
--	--	--	--	--	---	---

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знать основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции; - классификацию ресторанной продукции; - технологию производства ресторанной продукции; - разработку технологической документации на производстве; - виды и характеристику технологического оборудования. Уметь участвовать в производстве ресторанной продукции; - разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные изделия, напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия; - разрабатывать формы и методы контроля качества выпускаемой продукции; - выбирать оборудование для производства ресторанной продукции. Владеть навыками использования технологии производства ресторанной продукции, выбора технологического оборудования - первичными навыками планирования	Выполнение и защита лабораторных работ, контрольное задание: в виде подготовки аналитического отчета, тестирование, выполнение и защита индивидуальных заданий, защита группового проекта	Студент продемонстрировал знание основных стадий технологического процесса производства ресторанной продукции; - классификации ресторанной продукции; - технологии производства ресторанной продукции; - разработки технологической документации на производстве; - видов и характеристик технологического оборудования. Демонстрирует умение участвовать в производстве ресторанной продукции; - разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные изделия, напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия; - разрабатывать формы и методы контроля качества выпускаемой продукции; - выбирать оборудование для производства ресторанной продукции. Демонстрирует владение навыками использования технологии производства ресторанной продукции, выбора технологического	Способен использовать технологии производства ресторанной продукции, выбирать технологическое оборудование

потребностей производственной службы в материальных ресурсах (сырье, полуфабрикатах, оборудовании); - базовыми навыками контроля качества выпускаемой продукции		оборудования - первичными навыками планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах (сырье, полуфабрикатах, оборудовании); - базовыми навыками контроля качества выпускаемой продукции	
---	--	--	--

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

Средство оценивания – устный ответ (опрос), защита лабораторной работы, защита презентаций

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе, защите лабораторной работы

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует

«5»	– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой Отчет о лабораторной работе должен содержать следующие обязательные разделы: – задания; – перечень оборудования, инвентаря и посуды; – последовательность выполнения работы; – требования к качеству приготовленных блюд; – рецептура блюд; – отчет
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или	– обучающийся показывает полное знание – программного материала, основной и – дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных

	более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	программой
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала устного ответа, защиты лабораторной работы

Процентный интервал оценки	оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3



71% - 85%	4
86% - 100%	5

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Средство оценивания – групповой проект

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта

Критерии оценки		Баллы
Постановка проблемы, ее актуальность, высказывание гипотезы, ее актуальность		0-1
Основная часть. Этапы работы над проектом, полученные результаты и их краткий анализ		0-1
Формулирование выводов об условиях и способах достижения цели		0-1
Самостоятельность и оригинальность решения задач проектирования		0-1
Умение работать в команде		0-1
Оформление проекта в соответствии с требованиями		0-2
Защита проекта	Содержание доклада	0-3
	Ответы на вопросы других участников защиты (дискуссия)	0-2
	Презентация	0-3
ИТОГО		0-15

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов



	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Средство оценивания – устный ответ (опрос)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;	– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы; – дает полные ответы

«4»	– продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и

«2»	определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
-----	--	---

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
ПК-7 Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части: - ПК-7.1 Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование.			
6/3	Блок 1	Презентация результатов индивидуальных заданий.	Выполнить аналитический отчет (1 этап)
9/3	Блок 1	Презентация результатов индивидуальных заданий	Выявление четкой аргументированной позиции в групповой дискуссии Правильное решение ситуационных заданий, наличие логической аргументации Макс. Кол-во баллов -10
13/3	Блок 2	Тестирование	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)
18/3	Блок 3	Тестирование	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)
	Блоки 1-3	Зачет	Ответить на вопросы
3/4	Блок 4	Презентация результатов индивидуальных заданий	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии)
6/4	Блок 4	Защита лабораторной работы бригадам) (по	Закрепление теоретических сведений, полученных в рамках лекционного курса. Ознакомление студентов с основными приемами первичной и тепловой обработки продуктов. Отработка практических навыков по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий. Ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиенических требований при выполнении

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 41

			технологических процессов.
11/4	Блок 5	Тестирование	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)
12-18/4	Блок 5	Защита лабораторной работы (по бригадам)	Закрепление теоретических сведений, полученных в рамках лекционного курса. Ознакомление студентов с основными приемами первичной и тепловой обработки продуктов. Отработка практических навыков по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий. Ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.
18/4	Блок 4-5	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)
4/5	Блок 6	Защита лабораторной работы по бригадам	Закрепление теоретических сведений, полученных в рамках лекционного курса. Ознакомление студентов с основными приемами первичной и тепловой обработки продуктов. Отработка практических навыков по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий. Ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.
8/5	Блок 6	Защита лабораторной работы по бригадам	
13/5	Блок 6	Презентация результатов индивидуальных заданий	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии)
18/5	Блок 6	Тестирование	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)
	Блок 6	Зачет	Ответить на вопросы
4/6	Блок 7	Презентация индивидуальных заданий	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии)
8/6	Блок 8	Защита лабораторных работ (по бригадам)	Закрепление теоретических сведений, полученных в рамках лекционного курса. Ознакомление студентов с основными приемами первичной и тепловой обработки продуктов. Отработка практических навыков по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий. Ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.
12/6	Блоки 9	Тестирование	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)
18/6	Блоки 7-10	Выполнение группового проекта	
	Блоки 7-10	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)

Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Семестр 3/4.

Блок 1. Контрольная точка 1. Вид контрольного задания: подготовить аналитический отчет.

Студентам необходимо проанализировать источники информации: сайты официальных организаций и сайты администраций субъектов РФ и др. и подготовить **отчет** в виде эссе или статьи объемом 5-8 стр.

Подготовленная информация входит в аналитический отчет (1 часть контрольной точки 1) и может быть основой статьи для выступления на конференции и др.

Источники:

а) Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>

б) журналы и сайты по ресторанному бизнесу, гостеприимству.

Отчет должен содержать анализ тенденций развития ресторанного бизнеса в РФ (можно взять 1-2 тенденции):

- анализ факторов, влияющих на развитие ресторанного бизнеса;
- современные тенденции по развитию ресторанов молекулярной кухни, гастрономических пабов, сетевых предприятий питания, бургерных и др.
- перспективы развития гастрономического туризма в России др.

Содержание кейса: подготовить анализ инноваций, подготовить предпроектные предложения. Примерный перечень тем кейса

1. Современные технологии формирования и реализации ресторанного продукта.
2. Роль инновационного подхода при формировании услуг сферы питания.
3. Инновации, применяемые в ресторанной сфере при формировании услуг.
4. Разработка и применением инноваций в мировой практике ресторанной индустрии.
5. Внедрение инноваций в практику формирования ресторанного продукта.

Блок 1. Контрольная точка 2. Вид контрольного задания: подготовка и защита доклада и презентаций индивидуальных заданий.

Контрольное задание: подготовка и презентация доклада по темам:

1. Основные показатели качества ресторанной продукции. Пищевая ценность продукции общественного питания. Безопасность продукции общественного питания для человека.
2. Методы оценки качества сырья и готовых изделий. Органолептические и физико-химические методы оценки продукции питания.
3. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов.
4. Изменения пищевой ценности белков в результате их гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции.
5. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке.
6. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.

7. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке.
8. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву.

Блок 2. Контрольная точка 3. Вид контрольного задания - тестирование.

1.1. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Какими свойствами характеризуется совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

1. Пищевой ценностью
2. Свежесть
3. Вкусовые качества
4. Органолептическими показателями
5. Усвояемостью
6. Внешний вид
7. Безопасностью

Ответ: 1/4/5/7

1.2. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Эта свойство пищевых продуктов – характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе из биологического окисления:

1. Биологическая ценность
2. Физиологическая ценность
3. Энергетическая ценность
4. Органолептические показатели
5. Усвояемость
6. Безопасность

Ответ: 3

1.3. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Это свойство пищевых продуктов – определяется в основном качеством белков пищи – переваримостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава:

1. Биологическая ценность
2. Физиологическая ценность
3. Энергетическая ценность
4. Органолептические показатели
5. Усвояемость
6. Безопасность

Ответ: 1

1.4. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Какому из перечисленных свойств пищевых продуктов можно отнести следующие определение – наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (кофеин, кофе):

1. Биологическая ценность

2. Физиологическая ценность
3. Энергетическая ценность
4. Органолептические показатели
5. Усвояемость
6. Безопасность

Ответ: 2

1.5. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Какое из перечисленных свойств пищевых продуктов определяется с помощью органов чувств:

1. Биологическая ценность
2. Физиологическая ценность
3. Энергетическая ценность
4. Органолептические показатели

Ответ: 4

1.6. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Различают следующие виды безопасности кулинарных продуктов:

1. Химическая безопасность
2. Микробиологическая безопасность
3. Радиационная безопасность
4. Физическая безопасность
5. Физико-химическая безопасность
6. Санитарно-гигиеническая безопасность

Ответ: 1/6

1.7. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Этот вид безопасности кулинарных продуктов можно охарактеризовать как – отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами для жизни и здоровья потребителей:

1. Химическая безопасность
2. Микробиологическая безопасность
3. Радиационная безопасность
4. Физическая безопасность
5. Физико-химическая безопасность
6. Санитарно-гигиеническая безопасность

Ответ: 1

1.8. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Этот вид безопасности кулинарной продукции можно охарактеризовать как - отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции:

1. Химическая безопасность
2. Микробиологическая безопасность
3. Радиационная безопасность
4. Физическая безопасность
5. Физико-химическая безопасность

6. Санитарно-гигиеническая безопасность Ответ: 6
1.9. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Этот вид безопасности кулинарной продукции можно охарактеризовать как - отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью радиоактивными веществами: 1. Химическая безопасность 2. Микробиологическая безопасность 3. Радиационная безопасность 4. Физическая безопасность 5. Физико-химическая безопасность 6. Санитарно-гигиеническая безопасность Ответ: 3
1.10. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Этим термином называют исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработки: 1. Сырье 2. Полуфабрикат 3. Полуфабрикат высокой степени готовности 4. Кулинарное изделие 5. Мучное кулинарное изделие 6. Кондитерское изделие 7. Блюдо 8. Кулинарная продукция Ответ: 1
1.11. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Этим термином называют пищевой продукт или сочетания пищевых продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности: 1. Сырье 2. Полуфабрикат 3. Полуфабрикат высокой степени готовности 4. Кулинарное изделие 5. Мучное кулинарное изделие 6. Кондитерское изделие 7. Блюдо 8. Кулинарная продукция Ответ: 2
1.12. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Этим термином называют кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие: 1. Сырье

2. Полуфабрикат высокой степени готовности
3. Мучное кулинарное изделие
4. Кулинарная продукция

Ответ: 2

1.13. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Этим термином называют пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности:

1. Сырье
2. Полуфабрикат
3. Полуфабрикат высокой степени готовности
4. Кулинарное изделие
5. Мучное кулинарное изделие
6. Кондитерское изделие
7. Блюдо
8. Кулинарная продукция

Ответ: 4

1.14. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Этим термином называют кулинарное изделие заданной формы из теста (например пицца):

1. Сырье
2. Полуфабрикат
3. Полуфабрикат высокой степени готовности
4. Кулинарное изделие
5. Мучное кулинарное изделие
6. Кондитерское изделие
7. Блюдо
8. Кулинарная продукция

Ответ: 5

1.15. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Этим термином называют изделие из теста заданной формы с повышенным содержанием сахара и жира:

1. Сырье
2. Полуфабрикат
3. Полуфабрикат высокой степени готовности
4. Кулинарное изделие
5. Мучное кулинарное изделие
6. Кондитерское изделие
7. Блюдо
8. Кулинарная продукция

Ответ: 6

1.16. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Этим термином называют пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных:

1. Сырье
2. Полуфабрикат
3. Полуфабрикат высокой степени готовности
4. Кулинарное изделие
5. Мучное кулинарное изделие
6. Кондитерское изделие
7. Блюдо
8. Кулинарная продукция

Ответ: 7

1.17. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Этим термином называют совокупность блюд и кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов:

1. Сырье
2. Полуфабрикат
3. Полуфабрикат высокой степени готовности
4. Кулинарное изделие
5. Мучное кулинарное изделие
6. Кондитерское изделие
7. Блюдо
8. Кулинарная продукция

Ответ: 8

1.18. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Температура отпуска холодных супов не должно превышать «14» °С

1.19. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Температура отпуска горячих супов составляет «75» °С

1.20. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Температура отпуска горячих соусов не должно быть ниже «65» °С.

1.21. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Температура отпуска вторых блюд не должно быть ниже «65» °С.

1.22. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Блюда, хранящиеся на мармите реализуются не позднее чем через «3» часа после их изготовления.

1.23. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие*

Соотнесите способы обработки сырья и продуктов по природе действия:	
А. Механический способ	1. Эмульгирование
Б. Гидромеханический способ	2. Сортирование
В. Массообменный способ	3. Сульфитация
Г. Химический способ	4. Загущение
	5. Брожение

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	1	4	3

1.24. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

К основным способам тепловой обработки относятся:

1. Припускание
2. Пассерование
3. Жарка
4. Варка
5. Тушение
6. Опаливание

Ответ: 3/4

1.25. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Нагрев, при котором поверхность продукта нагревается при контакте с водой, паром, нагретым жиром и т.д.:

1. Электроконтактный
2. Поверхностный
3. Объёмный
4. СВЧ-нагрев

Ответ: 2

1.26. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Поверхностный нагрев включает в себя следующие виды нагрева:

1. Контактный
2. Электроконтактный
3. СВЧ-нагрев
4. Радиоационный

Ответ: 1/4

1.27. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Объёмный нагрев включает в себя следующие виды нагрева:

1. Контактный
2. Электроконтактный
3. СВЧ-нагрев
4. Радиоационный

Ответ: 2/3

1.28. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Отдача тепла в окружающую среду называется:

1. Размораживание
2. Охлаждение
3. Остывание
4. Нагревом

Ответ: 2

1.29. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Положительными сторонами тепловой обработки продуктов является:

1. Продукты размягчаются, легче разжевываются и смачиваются пищеварительными соками
2. Белки при нагревании денатурируют и легче усваиваются
3. Изменение естественной окраски овощей
4. Крахмал превращается в клейстер

Ответ: 1/2/4

1.30. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

К недостаткам тепловой обработки продуктов относится:

1. Разрушаются бактериальные токсины
2. Изменение естественной окраски овощей
3. Разрушение ряда биологически активных веществ
4. Размягчение

Ответ: 2/3

1.31. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Все способы тепловой кулинарной обработки делятся на:

1. Основные
2. Функциональные
3. Вспомогательные
4. Универсальные
5. Комбинированные

Ответ: 1/3/5

1.32. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара называется:

1. Тушение
2. Варка
3. Брезирование
4. Инфракрасными лучами

Ответ: 2

1.33. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

К видам варки относят:

1. Брезирование
2. Варка основным способом
3. Припускание
4. Паром
5. Тушение
6. Бланширование
7. Варка током высокой частоты
8. Запекание

Ответ: 2/3/4/7

1.34. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*



запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Температура при варке основным способом составляет:

1. 90-100°C
2. 100-102°C
3. 102-110°C
4. 115-120°C

Ответ: 2

1.35. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Каши, макароны, соусы необходимо варить при температуре:

1. 60-75°C
2. 70-75°C
3. 80-85°C
4. 85-90°C

Ответ: 4

1.36. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Температура в автоклаве составляет:

1. 90-100°C
2. 100-102°C
3. 102-110°C
4. 115-120°C

Ответ: 4

1.37. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Варка, при которой продукт погружается в жидкость, с таким расчётом, чтобы он был полностью покрыт ею, называется:

1. Варка током высокой частоты
2. Варка основным способом
3. Припускание
4. Тушение

Ответ: 2

1.38. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Варка, при которой продукт нагревается паром атмосферного или повышенного давления называется:

1. Бланширование
2. Брезиронвание
3. Варка с последующей обжаркой
4. Варка паром
5. В СВЧ-печах
6. Припускание
7. Варка основным способом

Ответ: 4

1.39. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Варка продуктов в небольшом количестве воды или в собственном соку:

1. Брезирование
2. Варка основным способом
3. Припускание
4. Тушение
5. Бланширование

Ответ: 3

1.40. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Объёмный способ варки применяют при:

1. При брезировании
2. При бланшировании
3. Варке паром
4. В СВЧ-печах
5. При припускании

Ответ: 4

1.41. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Переход твёрдой фазы в жидкую называется:

1. Экстракция
2. Растворение
3. Сульфитация
4. Сублимация

Ответ: 2

1.42. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Избирательное извлечение вещества из жидкости или твёрдого пористого тела жидкостью:

1. Сушка
2. Загустение
3. Маринование
4. Экстракция

Ответ: 4

1.43. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Удаление влаги из твёрдых пластичных и жидких продуктов путём её испарения:

1. Сушка
2. Растворение
3. Экстракция
4. Загустение

Ответ: 1/4

1.44. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Химическая кулинарная обработка картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения:

1. Ферментирование
2. Фиксация
3. Сульфитация



4. Экстракция

Ответ: 3

1.45. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфических вкуса, аромата и консистенции:

1. Аферментирование
2. Маринование
3. Сульфитация
4. Ферментирование

Ответ: 2

1.46. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Выдерживание полуфабрикатов в охлаждённом солевом растворе для снижения потерь сока при хранении и транспортировании:

1. Маринование
2. Ферментирование
3. Брожение
4. Фиксация

Ответ: 4

1.47. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры:

1. Фиксация
2. Разрыхление теста
3. Ферментирование
4. Брожение

Ответ: 2

1.48. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Что вызывают дрожжи и молочнокислые бактерии при изготовлении дрожжевого теста, квасов и т.д:

1. Маринование
2. Ферментирование
3. Брожение
4. Экстракция

Ответ: 3

1.49. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Использование протеолитических ферментов, размягчающих соединительную ткань мяса в процессе его нагревания.

1. Маринование
2. Ферментирование
3. Брожение
4. Разрыхление

Ответ: 2

2.1. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По строению белковой молекулы белки бывают:

1. Фибриллярные
2. Прозрачные
3. Темные
4. Связанные
5. Глобулярные
6. Несвязанные

Ответ: 1/5

2.2. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

К фибриллярным белкам относятся:

1. Нерастворимые белки
2. Восстановленные белки
3. Растворимые белки
4. Нейтральные белки

Ответ: 1

2.3. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Что происходит с белком при денатурации:

1. Растворение
2. Образование студня
3. Набухание
4. Свертывание

Ответ: 4

2.4. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Что происходит с фибриллярными белками при тепловой обработке:

1. Свертывание, а затем образование геля
2. Сваривание, а затем дезагрегация
3. Свертывание, а затем сваривание
4. Свертывание, а затем растворения

Ответ: 2

2.5. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Из какого фибриллярного белка состоит эластин соединительной ткани мяса:

1. Кональбумин
2. Казеина
3. Овоальбумина
4. Коллагена

Ответ: 4

2.6. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Из каких свернувшихся белков состоит пленка молока:

1. Коллагена

2. Эластина
3. Оссеина
4. Казеина
5. Глютина
6. Альбумина

Ответ: 4/6

2.7. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Белками яйца являются:

1. Казеин
2. Лактоальбумин
3. Лактоглобулин
4. Кональбумин
5. Сивоальбумин
6. Овоальбумин
7. Сивоглабулин
8. Оссеин
9. Овоглабулин

Ответ: 4/6/9

2.8. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

В чем содержится основная часть белков в овощах:

1. В соке
2. В протоплазме
3. В плодоножке
4. В ядрах клеток

Ответ: 2/4

2.9. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Какого больше всего белка содержится в крупах:

1. Казеина
2. Глобулина
3. Коллагена
4. Эластина

Ответ: 2

2.10. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Перепад температуры вызывает перемещение влаги от поверхности к центру изделия. Явление это называется:

1. Декстринизация
2. Деструкцией
3. Термовлагоперенос
4. Температурный градиент

Ответ: 3

2.11. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Изменение третичной и четвертичной структур белковой макромолекулы под влиянием

внешних факторов (повышение температуры, давления, механического воздействия) называется:

1. Декстринизация белка
2. Деструкция белка
3. Растворение белка
4. Денатурация белка

Ответ: 4

2.12. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

В результате денатурации происходит:

1. Растворение белка
2. Свертывание белка
3. Появления нового вещества
4. Набухание белка

Ответ: 2

2.13. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Какого белка больше всего в молоке:

1. Лактоальбумин
2. Лактоглобулин
3. Казеин
4. Оссеин

Ответ: 3

2.14. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Основной составной частью растительных продуктов является:

1. Белки
2. Жиры
3. Углеводы
4. Витамины

Ответ: 3

2.15. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

На какие основные классы подразделяются углеводы:

1. Моносахариды
2. Бетасахариды
3. Олигосахариды
4. Дисахариды
5. Полисахариды
6. Альфасахариды

Ответ: 1/3/5

2.16. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Назовите явление приводящее к глубокому распаду сахаров с образованием темноокрашенных продуктов:

1. Денатурация
2. Деструкция

3. Меланоидинообразования 4. Карамелизация 5. Клейстеризация Ответ: 4
2.17. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> При высоких температурах сахара дает ряд продуктов карамелизации, к какому из перечисленных присущ светло-коричневый цвет: 1. Карамелин 2. Карамелен 3. Карамелан 4. Меланоидинообразования Ответ: 3
2.18. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> При высоких температурах сахара дает ряд продуктов карамелизации, к какому из перечисленных присущ коричневый цвет: 1. Карамелин 2. Карамелен 3. Карамелан 4. Меланоидинообразования Ответ: 2
2.19. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> При высоких температурах сахара дает ряд продуктов карамелизации, к какому из перечисленных присущ темно-коричневый цвет: 1. Карамелин 2. Карамелен 3. Карамелан 4. Меланоидинообразования Ответ: 1
2.20. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Что происходит с сахарами под действием ферментов дрожжей: 1. Сахара растворяются 2. Сахара превращаются в спирт 3. Сахара улетучиваются 4. Сахара теряют концентрацию 5. Сахара превращаются в углекислый газ 6. Сахара кристаллизуются Ответ: 2/5
2.21. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Что происходит с сахарами в тесте под действием молочных бактерий: 1. Сахара растворяются 2. Сахара превращаются в молочную кислоту 3. Сахара улетучиваются

4. Сахара теряют концентрацию 5. Сахара кристаллизуются Ответ: 2
2.22. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов Какие из перечисленных изменений могут происходить с крахмалом при кулинарной обработке: 1. Карамелизация 2. Гидролиз 3. Денатурация 4. Декстринизация 5. Деструкция 6. Клейстеризация Ответ: 2/4/6
2.23. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа В результате гидролиза крахмала образуется: 1. Мыло 2. Клей 3. Сахар 4. Студень Ответ: 3
2.24. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа При сухом нагревании крахмала до температуры 110 °С и выше происходит: 1. Декстринизация 2. Карамелизация 3. Клейстеризация 4. Денатурация Ответ: 1
2.25. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Разрушением структуры крахмального зерна и набухание их называется: 1. Декстринизация 2. Карамелизация 3. Клейстеризация 4. Денатурация Ответ: 3
2.26. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Что происходит с протопектином при тепловой обработке: 1. Протопектин переходит в отвар 2. Протопектин разжижается 3. Протопектин переходит в пектин 4. Протопектин улетучивается Ответ: 3
2.27. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Какой процесс с жирами при варке является нежелательным:

1. Наличие жира на поверхности бульона
2. Дымообразования
3. Эмульгирования жира
4. Застывания жира на поверхности бульона

Ответ: 3

2.28. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Хлорофиллы обуславливает цвет:

1. Желтый
2. Красный
3. Зеленый
4. Оранжевый

Ответ: 3

2.29. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Флавоны обуславливает цвет:

1. Желтый
2. Красный
3. Зеленый
4. Оранжевый

Ответ: 1

2.30. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Антоцианы обуславливает цвет:

1. Желтый
2. Красный
3. Зеленый
4. Оранжевый

Ответ: 2

2.31. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Сильное разрушение витамина С происходит:

1. При хранении
2. При механической обработке
3. При тепловой обработке
4. При замораживании

Ответ: 3

2.32. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Витамин С в овощах содержится в:

1. Связанной форме
2. Нейтральной форме
3. Окисленной форме
4. Коллоидной форме
5. Восстановленной форме

Ответ: 1/3/5

2.33. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

При варке овощей витамины группы В частично:

1. Улетучиваются
2. Переходят в отвар
3. Испаряются
4. Уплотняются
5. Разрушаются

Ответ: 2/5

2.34. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Витамин С разрушается под действием:

1. Высокой температуры
2. Низкой температуры
3. Кислоты
4. Взаимодействия с солями металлов железа
5. Окисляется кислородом воздуха
6. Атмосферного давления

Ответ: 1/4/5

2.35. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Чтобы сохранить витамин С необходимо:

1. Использовать посуду из пищевой стали
2. Овощи закладывать необходимо в кипящую воду
3. Использовать отвары от очищенных овощей для приготовления супов и соусов
4. Варить супы, бульоны при закрытой крышке при медленном кипении

Ответ: 1/2/3/4

2.36. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

При варке овощей в кислой среде (томатная паста) витамин С:

1. Сохраняется
2. Разрушается
3. Окисляется
4. Не один из ответов

Ответ: 1

2.37. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Ткань (мякоть) овощей и плодов состоит из:

1. Тонких мембран
2. Толстых мембран
3. Тонких клеток
4. Толстых клеток

Ответ: 3

2.38. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

«Паренхимной» называют:

1. Тонкие мембраны
2. Толстые мембраны
3. Ткань (мякоть) овощей
4. Тонкие клетки
5. Толстые клетки

Ответ: 3

2.39. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Покровная ткань плодов и наземных овощей называется:

1. Перидермой
2. Эпидермисом
3. Плазмодесмой
4. Паренхимной

Ответ: 2

2.40. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Покровная ткань клубнеплодов называется:

1. Перидермой
2. Эпидермисом
3. Плазмодесмой
4. Паренхимной

Ответ: 1

2.41. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Мышечная ткань мяса состоит из:

1. Мышечных пучков
2. Мышечных волокон
3. Мизия
4. Мышцы

Ответ: 2

2.42. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Назовите оболочку окружающую сверху мышечные волокна:

1. Саркоплазмы
2. Миофибриллы
3. Сарколемма
4. Миокомы

Ответ: 3

2.43. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Сверху мышечные волокна окружены оболочкой – «Сарколемма», состоящей из фибриллярных белков

2.44. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Назовите студнеобразные нити, находящиеся в нутрии мышечного волокна:

1. Саркоплазма
2. Миофибриллы

3. Сарколеммы 4. Миокомы Ответ: 2
2.45. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Внутри мышечного волокна находятся студнеобразные нити – «Миофибриллы»
2.46. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Назовите жидкость, находящуюся в нутрии мышечного волокна: 1. Саркоплазма 2. Миофибриллы 3. Сарколеммы 4. Миокомы Ответ: 1
2.47. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Внутри мышечного волокна находятся жидкость – «Саркоплазма»
2.48. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Все мышечные волокна соединены между собой соединительной тканью, называемой: 1. Мизием 2. Эпимизием 3. Перимизием 4. Эндомизием Ответ: 1
2.49. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Все мышечные волокна соединены между собой соединительной тканью, называемой – «Мизием»
2.50. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа При варке мяса и птиц воду необходимо солить: 1. В начале варки мяса 2. До прогревания мяса 3. В момент прогревания мяса 4. После прогревания мяса 5. В конце варки мяса Ответ: 4
2.51. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Мышечная ткань рыбы соединяется перемизием в зигзагообразные – «Миокомы»
2.52. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Это свойство материалов в определенных условиях и пределах, не разрушаясь, воспринимать те или иные воздействия: 1. Упругость 2. Вязкость

3. Прочность
4. Пластичность
5. Эластичность

Ответ: 3

2.53. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Это способность тел мгновенно восстанавливать свою форму и объем после прекращения действия внешних сил:

1. Упругость
2. Вязкость
3. Прочность
4. Пластичность
5. Эластичность

Ответ: 1

2.54. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Это способность жидкости оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под действием внешней силы:

1. Упругость
2. Вязкость
3. Прочность
4. Пластичность
5. Эластичность

Ответ: 2

2.55. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Это способность тела сопротивляться изменению формы под действием внешних воздействий:

1. Упругость
2. Вязкость
3. Прочность
4. Пластичность
5. Эластичность

Ответ: 4

2.56. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Это свойство тел восстанавливать форму или объем постепенно в течение некоторого времени:

1. Упругость
2. Вязкость
3. Прочность
4. Пластичность
5. Эластичность

Ответ: 5

2.57. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Что происходит с аскорбиновой кислотой в овощах и плодах в процессе их

хранения:

1. Сохраняется
2. Уменьшается
3. Увеличивается
4. Теряется

Ответ: 2

2.58. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Присутствие, каких пигментов обуславливает окрас овощей и плодов в зеленый цвет:

1. Хлорофиллы
2. Бетацонины
3. Каротиноиды
4. Бетаксантины

Ответ: 1

2.59. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Присутствие, каких пигментов обуславливает окрас овощей и плодов в желто-оранжевый цвет:

1. Хлорофиллы
2. Бетацонины
3. Каротиноиды
4. Бетаксантины

Ответ: 3

2.60. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Присутствие в окрасе овощей и плодов пигментов хлорофиллов обуславливает – «Зеленый» цвет

2.61. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Присутствие, каких пигментов придают характерный цвет свекле:

1. Хлорофиллы
2. Бетацонины
3. Каротиноиды
4. Бетаксантины

Ответ: 2/4

Блок 3. Контрольная точка 4. Вид контрольного задания - тестирование

3.1. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

По характеру жидкой основы супы делят на – «4» группы

3.2. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

На какие группы делятся супы по характеру жидкой основы:

1. На воде

2. На фруктовых отварах
3. На бульонах
4. На масляной основе
5. На молоке
6. На квасе
7. На сметане
8. На уксусе

Ответ: 2/3/5/6

3.3. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Группу супов, приготовленных на бульонах и отварах по способу приготовления делят на:

1. Заправочные
2. Холодные
3. Горячие
4. Пюреобразные
5. Прозрачные
6. Молочные
7. На фруктовых отварах

Ответ: 1/4/5

3.4. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Группу супов, приготовленных на фруктовых и ягодных отварах по способу приготовления бывают:

1. Холодные
2. Горячие
3. Протертые
4. Не протертые

Ответ: 3/4

3.5. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По температуре подачи супы делят на:

1. Охлажденные
2. Холодные
3. Теплые
4. Относительно теплые
5. Горячие

Ответ: 2/5

3.6. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Температура подачи горячих супов составляет не менее – «75» °С

3.7. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Температура подачи холодных супов составляет не выше – «14» °С

3.8. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Группу супов приготовленных на бульонах и отварах подают:

1. Охлажденными

2. Холодными
3. Теплыми
4. Относительно теплыми
5. Горячими

Ответ: 5

3.9. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Группу супов, приготовленных на хлебном квасе подают:

1. Охлажденными
2. Холодными
3. Теплыми
4. Относительно теплыми
5. Горячими

Ответ: 2

3.10. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Группу супов, приготовленных на фруктовых и ягодных отварах можно подавать:

1. Охлажденными
2. Холодными
3. Теплыми
4. Относительно теплыми
5. Горячими

Ответ: 2/5

3.11. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Супы, приготовленные на какой основе можно назвать вегетарианскими:

1. На молочных продуктах
2. На молочно – растительных продуктах
3. На растительных продуктах
4. На рыбных продуктах

Ответ: 2/3

3.12. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Срок реализации заправочных супов не должно превышать – «2» ч.

3.13. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Срок реализации прозрачных супов не должно превышать – «2» ч.

– 2

3.14. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Срок реализации пюреобразных супов не должно превышать «1» ч.

3.15. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Срок реализации молочных супов не должно превышать «1» ч.

3.16. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет:

1. 2...2,5 ч.
2. 2,5...3ч.
3. 3...3,5 ч.
4. 3,5...4 ч.
5. 4...5 ч.

Ответ: 4

3.17. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Продолжительность варки бульона из свиных костей составляет:

1. 1,5...2 ч.
2. 2...3ч.
3. 3...3,5 ч.
4. 3,5...4 ч.
5. 4...5 ч.

Ответ: 2

3.18. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Продолжительность варки бульона из бараньих костей составляет:

1. 1,5...2 ч.
2. 2...3ч.
3. 3...3,5 ч.
4. 3,5...4 ч.
5. 4...5 ч.

Ответ: 2

3.19. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Бульоны по концентрации подразделяются на:

1. Жидкие
2. Не концентрированные
3. Слабо концентрированные
4. Нормальной концентрации
5. Концентрированные
6. Фюме

Ответ: 4/5/6

3.20. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Для приготовления бульона нормальной концентрации на 250 гр. продукта берут:

1. 1 л. воды
2. 1,1 л. воды
3. 1,2 л. воды
4. 1,3 л. воды
5. 1,4 л. воды
6. 1,5 л. Воды

Ответ: 4

3.21. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Сколько грамм продукта берут на 1,3 литра воды для приготовления бульона нормальной

концентрации:

1. 250 гр.
2. 300 гр.
3. 350 гр.
4. 400 гр.
5. 450 гр.
6. 500 гр.

Ответ: 1

3.22. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Для приготовления концентрированного бульона на 1 килограмм продукта берут – «1000» мл. воды

3.23. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Для того чтобы приготовить концентрированный бульон на 1 литр воды необходимо взять:

1. 250 гр. продукта
2. 500 гр. продукта
3. 700 гр. продукта
4. 1000 гр. продукта
5. 1200 гр. продукта
6. 1500 гр. продукта

Ответ: 4

3.24. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Норма отпускаемой порции супов может быть:

1. 250 гр.
2. 300 гр.
3. 350 гр.
4. 400 гр.
5. 450 гр.
6. 500 гр.
7. 550 гр.
8. 600 гр.

Ответ: 1/2/4/6

3.25. Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие

Соотнесите разновидности борщей по особенностям их приготовления:

А. Борщ обыкновенный	1. Варят с картофелем, свиным шпиком, чесноком, болгарским перцем
Б. Борщ московский	2. Варят с картофелем и капустой, свеклу и капусту режут квадратиками; отпускают с беконом
В. Борщ флотский	3. Варят с фасолью и кабачками, свежими помидорами, заправляют шпиком
Г. Борщ украинский	4. Варят без картофеля, с мучной пассеровкой
	5. Варят без картофеля и мучной пассеровки; отпускают с мясным набором (мясо, ветчина, сосиски)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	5	2	1

3.26. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие*
Соотнесите разновидности борщей по особенностям их приготовления:

А. Борщ сибирский	1. Варят с картофелем, добавляют нарезанные щавель, шпинат, отпускают с яйцом
Б. Борщ зеленый	2. Готовят из молодой свеклы вместе с ботвой
В. Борщ летний	3. Добавляют отварную фасоль; отпускают с мясными фрикадельками
Г. Борщ с сардельками	4. Без картофеля, на мясном бульоне; добавляют грибы, отварной чернослив и его отвар
	5. Варят с картофелем и без него; добавляют отварные или обжаренные нарезанные сардельки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	1	2	4

3.27. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие*
Соотнесите разновидности щей по особенностям их приготовления:

А. Щи из свежей капусты	1. Заправляют льезоном и отпускают с отварным яйцом в «мешочек»
Б. Щи суточные	2. Готовят с крупой (пшено, перловая или овсяная)
В. Щи зеленые	3. Готовятся без картофеля, с мучной пассеровкой
Г. Щи из щавеля	4. Готовятся со щавелем или шпинатом, заправляют мучной пассеровкой, отпускают с отварным яйцом
	5. Готовятся с квашеной капустой, тушеной со свиногопченостями. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	5	4	1

3.28. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие*
Соотнесите разновидности щей по особенностям их приготовления:

А. Щи из свежей или квашеной капусты с картофелем	1. Готовят с крупой (пшено, перловая или овсяная)
Б. Щи по-уральски	2. Готовые щи томятся в горшочках и подаются в них с гречневыми блинами
В. Щи томленные с гречневыми блинами	3. Готовят с мясом, грибами. Отпускают в горшочке, закрытом лепешкой
Г. Щи боярские	4. С картофелем. Щи из квашеной капусты готовят без томата
	5. Готовятся без картофеля, с мучной пассеровкой

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	1	2	3

3.29. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие*

Соотнесите разновидности рассольников по особенностям их приготовления:

А. Рассольник домашний	1. Готовится с картофелем и фасолью, с отварными почками и сердцем. Заправляют шпиком, растертым с чесноком
Б. Рассольник ленинградский	2. Готовится с картофелем, со щавелем и шпинатом
В. Рассольник московский	3. Готовится с крупой перловой или рисовой
Г. Рассольник по-кубански	4. Готовится с капустой свежей
	5. Готовится без томата и картофеля, лук пассеруется на сливочном масле. Готовится на курином бульоне. Заправляется льезоном. Отпускают с куском курицы, потрошками или нарезанными почками

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	5	1

3.30. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие*

Соотнесите разновидности солянок по особенностям их приготовления:

А. Солянка сборная мясная	1. В состав солянки входят: язык, почки, сердце, вымя
Б. Солянка по-казански	2. В состав солянки входит набор мясных продуктов от 2 до 5 наименований в зависимости от рецептуры, без картофеля
В. Солянка по-ленинградски	3. В состав солянки входит гусь или утка, готовится без томатного пюре
Г. Солянка домашняя	4. В состав солянки входят три наименования мясных продуктов – конина, баранина, почки (язык), с черносливом
	5. Солянка готовится с картофелем

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
2	4	3	5

3.31. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие*

Соотнесите разновидности солянок по особенностям их приготовления:

А. Солянка рыбная	1. В состав солянки входят: язык, почки, сердце, вымя
Б. Солянка донская	2. В состав солянки входит набор мясных продуктов от 2 до 5 наименований в зависимости от рецептуры, без картофеля
В. Солянка сборная из	3. В состав входит осетрина с головизной и нарезанные

субпродуктов	ломтиками свежие помидоры
Г. Солянка сборная мясная	4. Готовится с рыбой (в основном осетровых пород) и головизной. Подается без сметаны
	5. Вместо набора вареных мясопродуктов используют вареную или жареную птицу или дичь.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
4	3	1	2

3.32. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из костей, рыбы, птицы, дичи называют:

1. Защищивания
2. Затягивания
3. Осветления
4. Вытяжка
5. Оттяжка

Ответ: 5

3.33. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По температуре подачи соусы бывают:

1. Охлажденными
2. Холодными
3. Теплыми
4. Относительно теплыми
5. Горячими

Ответ: 2/5

3.34. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По жидкой основе различают соусы приготовленные:

1. На воде
2. На соке
3. На бульоне
4. На молоке
5. На сметане
6. На растительном масле
7. На сливочном масле
8. На уксусе

Ответ: 3/4/5/6/7/8

3.35. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По консистенции соусы подразделяют на:

1. Негустые
2. Жидкие
3. Полужидкие
4. Средней густоты

5. Густые 6. Очень густые Ответ: 2/4/5
3.36. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Для получения 1 литра жидкого соуса берут- «50» гр. муки
3.37. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Для получения 1 литра соуса средней густоты берут: 1. 50...60 гр. муки 2. 65...70 гр. муки 3. 75...80 гр. муки 4. 85...90 гр. муки 5. 95...100 гр. муки 6. 105...110 гр. муки Ответ: 3
3.38. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Для получения 1 литра густого соуса берут: 1. 80...100 гр. муки 2. 100...120 гр. муки 3. 120...140 гр. муки 4. 140...160 гр. муки 5. 160...180 гр. муки Ответ: 2
3.39. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> По технологии приготовления различают соусы: 1. Вспомогательные 2. Основные 3. Комбинированные 4. Производные Ответ: 2/4
3.40. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> По способу приготовления пассеровки муки бывает: 1. Красная 2. Сухая 3. Жировая 4. Ленивая 5. Белая Ответ: 2/3/4
3.41. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> По цвету пассеровки из муки бывают: 1. Коричневая 2. Бесцветная



3. Красная
 4. Желтая
 5. Белая
- Ответ: 3/5

Семестр 4/5.

Блок 4 Контрольная точка 1 – выполнение индивидуальных заданий в виде защиты презентаций и докладов:

1. Технология приготовления бульонов (косный, мясо-костный, мясной, куриный, отвары грибные и овощные).
2. Технология приготовления борщей, разновидности, требования качеству и отпуску.
3. Технология приготовления щей, разновидности, требования качеству и отпуску.
4. Технология приготовления солянок, разновидности, требования качеству и отпуску.
5. Технология приготовления рассольников, разновидности, требования качеству и отпуску.
6. Технология приготовления картофельных супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки
7. Супы-пюре. Ассортимент. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре
8. Прозрачные супы. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов
9. Супы молочные. Ассортимент. Технология приготовления
10. Холодные супы. Технология приготовления. Ассортимент
11. Сладкие супы. Технология приготовления. Ассортимент.
12. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов. Мясные, рыбные, грибные соусы.
13. Технология приготовления молочного соуса. Ассортимент. Требования к качеству.
14. Соусы сметанные. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.
15. Яично – масляные соусы. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.
16. Соусы на растительном масле. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.
17. Соусы на уксусе. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.
18. Масляные смеси. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.

Контрольная точка 2 – защита лабораторных работ

На основе полученных результатов лабораторной работы составить соответствующий отчет и сдать его преподавателю.

Оформление отчета

Отчет о лабораторной работе должен содержать следующие обязательные разделы:

- задания;
- перечень оборудования, инвентаря и посуды;



- последовательность выполнения работы;
- требования к качеству приготовленных блюд;
- рецептура блюд;
- отчет

Тетрадь для отчета должна иметь наименование идентифицирующих признаков: «Тетрадь для лабораторных работ» по дисциплине студента (указываются фамилия и инициалы, вид обучения, факультет, курс, группа).

Отчет по каждой лабораторной работе составляется по следующей обобщенной структуре:

- Наименование идентифицирующих признаков: Лабораторная работа №__ по теме (наименование темы), число, месяц, год (дата проведения).
- Задания. Формулируется в соответствии с содержанием раздела «Задания», соответствующей лабораторной работы.
- Перечень оборудования, инвентаря и посуды. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Последовательность выполнения работы. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Требования к качеству приготовленных блюд;
- Рецептура блюд (расчет продуктов на 5 порций в граммах (брутто));
- Отчет с заданием, по вариантам (для каждой бригады разное).

Блок 5. Контрольная точка 3. Вид контрольного задания - тестирование

4.1. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

На предприятиях общественного питания допускается к использованию мясо и субпродукты прошедшие:

1. Сертификацию
2. Клеймование «Предварительный осмотр»
3. Тепловую обработку
4. Санветэкспертизу
5. Первичную обработку

Ответ: 4

4.2. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По характеру термической обработки мясо может быть:

1. Парным
2. Охлажденным
3. Остывшим
4. Замороженным
5. Подмороженным

Ответ: 2/4/5

4.3. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Температура в толще мышечной ткани у охлажденных мясных полуфабрикатов составляет 0... «+ 4» °С



4.4. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Температура в толще бедра у кости у замороженных мясных полуфабрикатов равна не выше «– 8» °С

4.5. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Температура по всему объему у подмороженных мясных полуфабрикатов составляет С°:

1. 0...-2
2. +5...0
3. +3...-1
4. +2...-3

Ответ: 4

4.6. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Мясо по свежести подразделяют на:

1. Очень свежее
2. Свежее
3. Нормальной свежести
4. Допустимой свежести
5. Сомнительной свежести
6. Несвежее

Ответ: 2/5/6

4.7. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Для выработки продукции общественного питания допускается мясо:

1. Очень свежее
2. Свежее
3. Нормальной свежести
4. Допустимой свежести
5. Все категории мяса из перечисленных

Ответ: 2

4.8. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

На какие виды мясных полуфабрикатов подразделяют в зависимости от размеров, формы и технологической обработки:

1. На крупнокусковые
2. На туши
3. На кусковые
4. Полутуши
5. На порционные
6. На четвертины
7. На мелкокусковые
8. На рубленые

Ответ: 1/5/7/8

4.9. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Определите, к какой группе относится следующее определение: _____ — это

куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое, и характеризующиеся неодинаковой технологической ценностью.

1. Крупнокусковые полуфабрикаты
2. Порционные полуфабрикаты
3. Мелкокусковые полуфабрикаты
4. Мясная туша
5. Мясная полутуша
6. Четвертина

Ответ: 1

4.10. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Какими способами размораживают мясо на предприятиях общественного питания:

1. Медленным
2. Средним
3. Быстрым
4. Комбинированным

Ответ: 1/3

4.11. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Размороженным считается мясо, имеющее температуру «+ 1» °С в толще мышц

4.12. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Определите, к какому из перечисленных действий относится определение: _____ — это мясокостная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки.

1. Отруб
2. Зачистка
3. Полуфабрикат
4. Жилровка
5. Четвертина
6. Полутуша

Ответ: 1

4.13. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Определите, к какому из перечисленных действий относится определение: _____ — это освобождение мякоти от грубых соединительнотканых образований, хрящей, сухожилий и излишней жировой ткани.

1. Отруб
2. Зачистка
3. Полуфабрикат
4. Жилровка
5. Четвертина
6. Полутуша

Ответ: 4

4.14. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Определите, к какому из перечисленных действий относится определение: _____ — это срезание закраин и грубой поверхностной пленки с крупнокусковых полуфабрикатов для придания им необходимой формы.

1. Отруб
2. Зачистка
3. Формование
4. Жировка

Ответ: 2

4.15. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Обвалка - это:

1. Удаление грубых плёнок
2. Удаление сухожилий
3. Удаление костей
4. Деление на части

Ответ: 3

4.16. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Жиловка - это:

1. Удаление грубых плёнок
2. Удаление сухожилий
3. Удаление трубчатых костей
4. Удаление костей
5. Деление на части

Ответ: 1/2

4.17. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, используемые для жарки:

1. Грудинка фаршированная
2. Карбонат
3. Буженина
4. Ростбиф

Ответ: 4

4.18. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Укажите порционные полуфабрикаты из говядины, используемые для жарки:

1. Лангет
2. Антрекот
3. Котлета натуральная
4. Филе
5. Шницель
6. Котлета отбивная
7. Шницель
8. Ромштекс

Ответ: 1/2/4/8

4.19. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Укажите порционные полуфабрикаты из свинины, используемые для жарки:

1. Эскалоп
2. Лангет
3. Антрекот
4. Котлета натуральная
5. Филе
6. Шницель
7. Котлета отбивная
8. Шницель

Ответ: 1/4/6/7

4.20. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Укажите порционные полуфабрикаты из баранины, используемые для жарки:

1. Эскалоп
2. Антрекот
3. Котлета натуральная
4. Филе
5. Шницель
6. Котлета отбивная
7. Шницель
8. Ромштекс

Ответ: 1/3/6

4.21. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из баранины, используемые для тушения:

1. Азу
2. Гуляш
3. Плов
4. Рагу

Ответ: 3/4

4.22. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, используемые для тушения:

1. Азу
2. Гуляш
3. Плов
4. Рагу

Ответ: 1/2

4.23. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины, используемые для тушения:

1. Азу
2. Гуляш
3. Плов
4. Рагу

Ответ: 2/3/4

4.24. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины, используемые для жарки:

1. Бефстроганов
2. Шашлык
3. Поджарка
4. Гуляш
5. Рагу
6. Азу

Ответ: 2/3

4.25. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, используемые для жарки:

1. Бефстроганов
2. Шашлык
3. Поджарка
4. Гуляш
5. Рагу
6. Азу

Ответ: 1/2/3

4.26. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из баранины, используемые для жарки:

1. Бефстроганов
2. Шашлык
3. Поджарка
4. Гуляш
5. Рагу
6. Азу

Ответ: 2

4.27. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По возрасту мясо птицы подразделяют на мясо:

1. Молодой птицы
2. Птицы 6 месяцев
3. Птицы 1 года
4. Птицы 1,2 года
5. Птицы 1,5 года
6. Взрослой птицы

Ответ: 1/6

4.28. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По характеру промышленной обработки птица подразделяется на:

1. С перьями
2. Без перьев
3. Непотрошенная
4. Полупотрошенная
5. Потрошеную

Ответ: 4/5

4.29. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяются на:

1. Категорию «Люкс»
2. Категорию «Полу люкс»
3. Высшей категории
4. Средней категории
5. 1-ой категории
6. 2-ой категории

Ответ: 5/6

4.30. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

К тушкам птиц, какой категории относятся следующие требования: имеют хорошо развитые мышцы, киль грудной кости не выделяется, отложения подкожного жира имеются на животе, на груди и в виде сплошной линии на спине.

1. Люкс
2. Полу люкс
3. Высшей
4. Средней
5. 1-ой
6. 2-ой

Ответ: 5

4.31. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

К тушкам птиц, какой категории относятся следующие требования: имеют удовлетворительно развитые мышцы, киль грудной кости выделяется, отложения подкожного жира незначительные.

1. Люкс
2. Полу люкс
3. Высшей
4. Средней
5. 1-ой
6. 2-ой

Ответ: 6

4.32. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Тушки птицы, какой категории относятся к тощим и для использования на предприятиях общественного питания не допускаются:

1. Люкс
2. Полу люкс
3. Высшей
4. Средней
5. 1-ой
6. 2-ой

Ответ: 6

4.33. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По термической обработке мясо птицы подразделяют на:

1. Парное
2. Остывшее
3. Охлажденное
4. Подмороженное
5. Мороженное

Ответ: 2/3/5

4.34. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

По термическому состоянию мясо птицы с температурой в толще мышц не выше 25 °С относятся:

1. Парное
2. Остывшее
3. Охлажденное
4. Подмороженное
5. Мороженное

Ответ: 2

4.35. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

По термическому состоянию мясо птицы с температурой в толще мышц 0...4 °С относятся:

1. Парное
2. Остывшее
3. Охлажденное
4. Подмороженное
5. Мороженное

Ответ: 3

4.36. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

По термическому состоянию мясо птицы с температурой в толще мышц не выше -8 °С относятся:

1. Парное
2. Остывшее
3. Охлажденное
4. Подмороженное
5. Мороженное

Ответ: 5

4.37. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

По термическому состоянию температура в толще мышц в остывшем мясе птиц должно составлять не выше – «+ 25» °С

4.38. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

По термическому состоянию температура в толще мышц в охлажденном мясе птиц должно составлять 0...«+ 4» °С

4.39. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

ответ

По термическому состоянию температура в толще мышц в мороженном мясе птиц должно составлять не выше - «- 8» °С

4.40. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По упитанности мясо кроликов подразделяют на категории:

1. «Люкс»
2. «Полулюкс»
3. Высшей
4. Средней
5. 1-ой
6. 2-ой

Ответ: 5/6

4.41. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В зависимости от мест обитания и добычи пернатую дичь можно подразделить на:

1. Боровую
2. Горную
3. Степную
4. Водоплавающую
5. Болотную
6. Все перечисленные категории

Ответ: 6

4.42. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и установите соответствие*
Соотнесите пернатую дичь с местами ее обитания:

А. Боровая пернатая дичь	1. Утки
Б. Горная пернатая дичь	2. Перепела
В. Степная пернатая дичь	3. Фазаны
Г. Болотная пернатая дичь	4. Индейки
	5. Бекасы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
3	4	2	5

4.43. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По качеству тушки пернатой дичи подразделяют на сорта:

1. Сорт «Люкс»
2. Сорт «Полулюкс»
3. Высший сорт
4. Средний сорт
5. 1-ый сорт
6. 2-ой сорт
7. Низший сорт

Ответ: 5/6

4.44. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Размораживания птицы и пернатой дичи производят:

1. На воздухе
2. В воде
3. Комбинированно
4. В холодильниках
5. В СВЧ – печах

Ответ: 1

4.45. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Домашняя птица на предприятия общественного питания поступает:

1. Без пера
2. В пере
3. Охлаждённая
4. Потрошённая
5. Непотрошенная

Ответ: 1/3/4

4.46. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Выделите способы заправки домашней птицы:

1. В кармашек
2. В одну нитку
3. В две нитки
4. В муфточку
5. Клювом

Ответ: 1/2/3

4.47. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Перечислите способы заправки мелкой дичи:

1. В кармашек
2. В одну нитку
3. В две нитки
4. В муфточку
5. Клювом

Ответ: 4/5

4.48. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Рыбу как продовольственное сырьё подразделяют на:

1. Остывшую
2. Живую
3. Уснувшую
4. Охлажденную
5. Мороженую
6. Замерзшую

Ответ: 2/4/5

4.49. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Охлажденной рыбой считается, если температура тела составляет:

1. $-1...0^{\circ}\text{C}$
2. $0...+4^{\circ}\text{C}$
3. 0°C
4. -1°C

Ответ: 2

4.50. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Размороженной рыбой считается, если температура мышечной ткани при размораживании составляет ____ $^{\circ}\text{C}$.

1. -2
2. -1
3. 0
4. $+1$
5. $+2$
6. $+3$

Ответ: 4

4.51. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Для предупреждения деформации кусков рыбы при тепловой обработке кожу необходимо:

1. Отбить
2. Надрезать
3. Панировать
4. Смазать

Ответ: 2

4.52. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По размеру поступающую на предприятия общественного питания рыбу подразделяют на:

1. Малек
2. До 1 года
3. Более 1 года
4. Мелкую
5. Среднюю
6. Крупную

Ответ: 4/5/6

4.53. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Рыба по размеру весом до 200 грамм относится к:

1. Мальку
2. До 1 года
3. Более 1 года
4. Мелкой
5. Средней
6. Крупной

Ответ: 4

4.54. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Рыба по размеру весом до 1-1,5 кг., относится к:

1. Мальку
2. До 1 года
3. Более 1 года
4. Мелкой
5. Средней
6. Крупной

Ответ: 5

4.55. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Рыба по размеру весом свыше 1,5 кг., относится к:

1. Мальку
2. До 1 года
3. Более 1 года
4. Мелкой
5. Средней
6. Крупной

Ответ: 6

4.56. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По характеру кожного покрова различают рыбу:

1. С чешуей
2. Голая
3. Слизью
4. С панцирем
5. Без чешуи
6. С костными пластинками

Ответ: 1/5/6

4.57. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

К чешуйчатым рыбам относятся:

1. Серебристый хек
2. Налим
3. Навага
4. Сазан

Ответ: 1/4

4.58. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

К рыбам без чешуи относятся:

1. Угорь
2. Серебристый хек
3. Сом
4. Сазан
5. Налим

Ответ: 1/3/5

4.59. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По анатомическому строению рыбу делят на группы:

1. С чешуей
2. С костным скелетом
3. Без чешуи
4. С костными пластинками
5. Костно-хрящевым скелетом
6. Хрящевым скелетом

Ответ: 2/5/6

5.1. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

При каких условиях разрешается использования яиц водоплавающих птиц на предприятиях общественного питания:

1. При условии их сан. Обработки
2. При условии поступления яиц от проверенного поставщика
3. При условии поступления яиц от постоянного поставщика
4. При условии наличия паспорта качества на яйцо
5. Не при каких условиях

Ответ: 5

5.2. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Куриные яйца, поступающие на предприятия общественного питания, по массе подразделяют на:

1. Люкс
2. Отборные
3. Деревенские
4. Десертные
5. Первой категории
6. Столовые
7. Второй категории

Ответ: 2/5/7

5.3. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

К какой категории относятся куриные яйца, средняя масса которых составляют 65 гр:

1. Люкс
2. Деревенские
3. Отборные
4. Первой категории
5. Второй категории

Ответ: 3

5.4. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

К какой категории относятся куриные яйца, средняя масса которых составляют 55 гр:

1. Люкс
2. Деревенские
3. Отборные
4. Первой категории



5. Второй категории Ответ: 4
5.5. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа К какой категории относятся куриные яйца, средняя масса которых составляют 45 гр: 1. Люкс 2. Деревенские 3. Отборные 4. Первой категории 5. Второй категории Ответ: 5
5.6. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Куриные яйца, какой массы предназначены для отправки только на промпереработку: 1. 60 гр. 2. 55 гр. 3. 50 гр. 4. 48 гр. 5. 45 гр., и меньше Ответ: 5
5.7. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов По свежести куриные яйца подразделяются на: 1. Парное 2. Остывшие 3. Диетические 4. Люкс 5. Свежие Ответ: 3/5
5.8. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Диетическими называют куриные яйца, срок которых не превысил – «7» суток с момента снесения
5.9. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Срок хранения куриных яиц при комнатной температуре составляет: 1. 5 суток 2. 10 суток 3. 15 суток 4. 20 суток 5. 25 суток Ответ: 5
5.10. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Срок хранения куриных яиц при температуре 0...2 °С составляет: 1. 70 суток 2. 90 суток

3. 110 суток
4. 125 суток
5. 150 суток

Ответ: 4

5.11. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

С чем связано потемнение поверхностного слоя белка яиц при длительной варке:

1. Яйца залили горячей водой;
2. В белке яиц есть серосодержащие аминокислоты;
3. Яйцо старое
4. Яйцо свежее

Ответ: 2

5.12. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Уменьшить потемнение поверхности желтка яиц можно:

1. При варке в воду добавляют соль;
2. Погружают яйцо сразу после варки в холодную воду;
3. Залить яйцо горячей водой
4. Варить яйцо при медленном кипении
5. Варить яйцо без кипения

Ответ: 2

5.13. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Время приготовления яиц всмятку составляет:

1. 2 минуты;
2. 2,5 минуты;
3. 3 минуты;
4. 3,5 минуты;
5. 4 минуты.

Ответ: 4

5.14. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Время приготовления яйца в «мешочек» составляет:

1. 3,5 – 4,5 минуты;
2. 4,5 – 5,5 минут;
3. 5,5 – 6,5 минут;
4. 6,5 – 7,5 минут;
5. 7,5 – 8,5 минут.

Ответ: 2

5.15. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Время приготовления яиц вкрутую составляет:

1. 4 – 6 минут;
2. 6 – 8 минут;
3. 8 – 10 минут;
4. 10 – 12 минут.

Ответ: 3

5.16. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По содержанию жира творог бывает:

1. Не жирный;
2. Минимально жирный;
3. Полужирный;
4. Достаточно жирный;
5. Жирный;
6. Очень жирный.

Ответ: 3/5

5.17. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

По содержанию жира жирный творог имеет:

1. 9 % жира;
2. 10 % жира;
3. 12 % жира;
4. 15 % жира;
5. 18 % жира;
6. 20 % жира;
7. 36% жира.

Ответ: 5

5.18. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Жирность полужирного творога составляет:

1. 9 % жира;
2. 10 % жира;
3. 12 % жира;
4. 15 % жира;
5. 18 % жира;
6. 20 % жира;
7. 36% жира.

Ответ: 1

5.19. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Механическая обработка творога заключается в:

1. Просеивании;
2. Прессовании;
3. Отжимании;
4. Обминке;
5. Протирании;
6. Нарезке.

Ответ: 5

5.20. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Основным белком творога является:

1. Овоальбумин;
2. Теразин;

3. Овоглабулин;
4. Казеин.

Ответ: 4

5.21. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Бутерброды бывают:

1. Многослойные
2. Однослойные
3. Открытые
4. Закрытые
5. Тортовые

Ответ: 3/4

5.22. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

К открытым бутербродам относятся:

1. Простые бутерброды;
2. Многослойные
3. Однослойные
4. Бутерброды ассорти;
5. Закусочные бутерброды.

Ответ: 1/4/5

5.23. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

К закрытым бутербродам относятся:

1. Сандвичи;
2. Простые бутерброды;
3. Многослойные
4. Однослойные
5. Бутерброды ассорти;
6. Закусочные бутерброды.

Ответ: 1

5.24. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Бутерброды «Ассорти» отличаются тем, что их готовят из нескольких видов продуктов, салатов и украшают зеленью лука, петрушки, яйцом и т.д.

5.25. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Бутерброды «Закусочные / Канапе» применяют при обслуживании посетителей «в обнос» и за фуршетными столами (для приема пищи стоя)

5.26. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

«Закрытые / Сандвичи» бутерброды применяют при обслуживании пассажиров на транспорте, в местах отдыха и т.д.

5.27. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски:

1. Простые бутерброды; 2. Сандвичи; 3. Закусочные бутерброды; 4. Канапе. Ответ: 3/4
5.28. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть: 1. Не выше 8 °С 2. 8-10 °С 3. 10-11 °С 4. 12-14 °С 5. 15 - 17 °С Ответ: 4
5.29. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Температура горячих сладких блюд при подаче должна быть: 1. 55-60 °С 2. 60-65 °С 3. 65-75 °С 4. 75 -85 °С 5. 85-90 °С Ответ: 3
5.30. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Приготавливаемые и реализуемые на предприятиях общественного питания напитки можно разделить на «2» группы
5.31. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже «75» °С:
5.32. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Температура подачи холодных напитков должна быть не ниже «7» °С:
5.33. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Температура подачи холодных напитков должна быть не выше «14» °С:

Блок 5. Контрольная точка 4- защита лабораторных работ

На основе полученных результатов лабораторной работы составить соответствующий отчет и сдать его преподавателю.

Оформление отчета

Отчет о лабораторной работе должен содержать следующие обязательные разделы:

- задания;
- перечень оборудования, инвентаря и посуды;
- последовательность выполнения работы;
- требования к качеству приготовленных блюд;

- рецептура блюд;
- отчет

Тетрадь для отчета должна иметь наименование идентифицирующих признаков: «Тетрадь для лабораторных работ» по дисциплине студента (указываются фамилия и инициалы, вид обучения, факультет, курс, группа).

Отчет по каждой лабораторной работе составляется по следующей обобщенной структуре:

- Наименование идентифицирующих признаков: Лабораторная работа №__ по теме (наименование темы), число, месяц, год (дата проведения).
- Задания. Формулируется в соответствии с содержанием раздела «Задания», соответствующей лабораторной работы.
- Перечень оборудования, инвентаря и посуды. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Последовательность выполнения работы. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Требования к качеству приготовленных блюд;
- Рецепт блюда (расчет продуктов на 5 порций в граммах (брутто));
- Отчет с заданием, по вариантам (для каждой бригады разное).

Семестр 5/6.

Блок 6. Контрольная точка 1,2 - защита лабораторных работ

На основе полученных результатов лабораторной работы составить соответствующий отчет и сдать его преподавателю.

Оформление отчета

Отчет о лабораторной работе должен содержать следующие обязательные разделы:

- задания;
- перечень оборудования, инвентаря и посуды;
- последовательность выполнения работы;
- требования к качеству приготовленных блюд;
- рецептура блюд;
- отчет

Тетрадь для отчета должна иметь наименование идентифицирующих признаков: «Тетрадь для лабораторных работ» по дисциплине студента (указываются фамилия и инициалы, вид обучения, факультет, курс, группа).

Отчет по каждой лабораторной работе составляется по следующей обобщенной структуре:

- Наименование идентифицирующих признаков: Лабораторная работа №__ по теме (наименование темы), число, месяц, год (дата проведения).
- Задания. Формулируется в соответствии с содержанием раздела «Задания», соответствующей лабораторной работы.
- Перечень оборудования, инвентаря и посуды. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Последовательность выполнения работы. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Требования к качеству приготовленных блюд;



- Рецептура блюд (расчет продуктов на 5 порций в граммах (брутто));
- Отчет с заданием, по вариантам (для каждой бригады разное).

Контрольная точка 3 – выполнение индивидуальных заданий с защитой презентаций и докладов.

1. Классификация сладких блюд.
2. Классификация напитков.
3. Классификация мучных кулинарных изделий.
4. Классификация мучных кондитерских изделий.
5. Основы технологии приготовления сладких блюд.
6. Основы технологии приготовления мучных кулинарных изделий.
7. Основы технологии приготовления мучных кондитерских изделий.
8. Основы технологии приготовления сладких напитков.

Контрольная точка 4 – вид контрольного задания - тестирование

6.1. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Мучные изделия можно подразделить на:

1. Дрожжевые
2. Песочные
3. Без дрожжевые
4. Бисквитные
5. Мучные блюда
6. Мучные гарниры
7. Мучные кулинарные изделия

Ответ: 5/6/7

6.2. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

К мучным блюдам вырабатываемых на предприятиях общественного питания относятся:

1. Клецки
2. Пирожки
3. Пельмени
4. Валованы

Ответ: 3

6.3. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

К мучным гарнирам вырабатываемых на предприятиях общественного питания относятся:

1. Ватрушки
2. Блины
3. Клецки
4. Пирожки
5. Пельмени
6. Валованы

Ответ: 3/6

6.4. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

К мучным кулинарным изделиям вырабатываемых на предприятиях общественного питания относятся:

1. Вареники
2. Манты
3. Беляши
4. Оладьи
5. Расстегаи
6. Кулебяки
7. Пельмени

Ответ: 3/5/6

6.5. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Температура пшеничной муки для замеса теста должна быть не ниже:

1. 28 °С
2. 20 °С
3. 15 °С
4. 12 °С

Ответ: 4

6.6. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Дрожжевое тесто с малым содержанием сдобы готовят «Безопарным» способом

6.7. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Дрожжевое тесто с большим содержанием сдобы готовят «Опарным» способом

6.8. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Для мучных кулинарных изделий дрожжевое тесто готовят при соотношении вода и мука:

1. 1:1
2. 1:0,45
3. 1:1,55
4. 1:0,1

Ответ: 2

6.9. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Для мучных блюд, дрожжевое тесто готовят при соотношении вода и мука:

1. 1:0,1
2. 1:0,45
3. 1:1
4. 1:1,55

Ответ: 3/4

6.10. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

В каком соотношении необходимо взять муку и воду для приготовления оладий:

1. 1:0,1
2. 1:0,45
3. 1:1
4. 1:1,55



Ответ: 3

6.11. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Пресное тесто подразделяют на:

1. Сложное
2. Простое
3. Сдобное
4. Комплексное
5. Структурное

Ответ: 2/3

6.12. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Способы разрыхления теста бывают:

1. Физический
2. Структурный
3. Биологический
4. Химический
5. Механический
6. Комплексный
7. Атомный

Ответ: 3/4/5

6.13. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

«Выпечка» — это сложный физико-химический процесс прогревания влажного коллоидного капиллярно-пористого полуфабриката — теста

6.14. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Данный вид теста готовят путем насыщения воздухом сахаро - яичной смеси, которую затем соединяют с мукой и замешивают тесто:

1. Дрожжевое
2. Песочное
3. Миндальное
4. Бисквитное

Ответ: 4

6.15. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Соотношение муки, сахара и яиц в бисквитном тесте (бисквит основной) составляет:

1. 1 : 1 : 1
2. 1 : 1,2 : 1,5
3. 1 : 1 : 1,7
4. 1 : 1,3 : 1

Ответ: 3

6.16. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Сколькими способами вырабатывается основное бисквитное тесто:

1. 1
2. 2

3. 3

4. 4

5. 5

Ответ: 2

6.17. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Какими способами вырабатывается основное бисквитное тесто:

1. Ленивым способом
2. Без подогрева (холодным способом)
3. С подогревом
4. Способом интенсивного взбивания

Ответ: 2/3

6.18. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Во сколько раз увеличивается объем белков при взбивании, в:

1. 2...3
2. 3...5
3. 6...7
4. 7...8
5. 9...10

Ответ: 3

6.19. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

При взбивании желтков с сахаром объем массы увеличивается, в:

1. 1 раз
2. 2 раза
3. 3 раза
4. 4 раза
5. 5 раз

Ответ: 2

6.20. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Выпеченный бисквит вынимают из форм и выстаивают не менее «8» ч.

6.21. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Этот вид теста относится к упругопластичновязким системам:

1. Песочное
2. Миндальное
3. Бисквитное
4. Слоеное

Ответ: 4

6.22. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Слоеное пресное тесто готовят при соотношении муки и жира:

1. 1 : 0,5
2. 1 : 0,7
3. 1 : 0,9

4. 1 : 1 Ответ: 2
6.23. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа По структуре это тесто относится к пластично-вязким системам: 1. Песочное 2. Миндальное 3. Бисквитное 4. Слоеное Ответ: 1
6.24. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ «Кремы» - это пластичные, пышные массы, получаемые взбиванием таких компонентов, как масло сливочное, яичные белки, молоко цельное сгущенное с сахаром, сливки 30...35%-ной жирности, при использовании значительных количеств сахара, а также ароматизирующих, вкусовых, красящих веществ, ПАВ и др.
6.25. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ «Сиропы» - это полуфабрикат используют для пропитывания бисквита, ромовой бабы и других изделий, что придает им сочность и аромат
6.26. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Срок хранения готовых изделий с кремом на предприятии - изготовителе без охлаждения не должен превышать ч.: 1. 3 2. 6 3. 9 4. 12 5. 18 6. 24 Ответ: 4
6.27. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Сухих дрожжей берутся по массе в «3» раза меньше, чем свежие
6.28. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа С какой температурой необходимо использовать воду для разведения дрожжей: 1. 14...17 °С 2. 20...25 °С 3. 25...27 °С 4. 30...35 °С 5. Не выше 45 °С Ответ: 4
6.29. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ При изготовлении дрожжевого слоеного теста, в процессе раскатывания получается «256» слоев

6.30. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Какое количество слоев получается при раскатки дрожжевого слоеного теста:

1. 8
2. 16
3. 32
4. 64
5. 128
6. 138
7. 256

Ответ: 7

Семестр 6/7.

Блок 7. Контрольная точка 1- выполнение индивидуальных заданий с защитой презентаций и докладов.

1. Универсальные кухонные машины. Машина для мойки овощей. Машина для очистки картофеля. Устройство для очистки рыбы от чешуи.
2. Машины для просеивания сыпучих продуктов. Протирочная машина.
3. Машина для резки сырых овощей. Машина для резки вареных овощей.
4. Машина для резания мясного сырья. Мясорубки и мясорыхлители.
5. Машины для смешивания пищевых сред. Машина для взбивания пищевых сред.
6. Машина для приготовления теста. Машина для раскатки теста.
7. Машина для нарезки гастрономических продуктов. Машина для нарезки хлеба.
8. Общие сведения о тепловом оборудовании для предприятий общественного питания.
9. Классификация теплового оборудования. Элементы теплового оборудования.
10. Варочный котел опрокидывающийся. Варочный котел опрокидывающийся.
11. Электропароварка. Водогрейное оборудование (кипятильники и водонагреватели).
12. Плита газовая. Плита электрическая. Сковорода электрическая.
13. Пароварочный аппарат (конвектомат).
14. Жарочные и пекарные шкафы. Печь конвейерная жарочная. Печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.
15. Жаровня электрическая барабанная для выпечки блинов.
16. Аппарат для приготовления кофе (кофеварка).
17. Фритюрница электрическая. Гриль электрический. Установка для горячего копчения.
18. Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. Термостат.
19. Торгово-технологическое холодильное оборудование.
20. Холодильное оборудование для складских и производственных цехов.
21. Холодильное оборудование для бара.
22. Холодильное оборудование для торговых залов предприятий питания.
23. Контрольно-кассовые машины.

Блок 8. Контрольная точка 2 - защита лабораторных работ

На основе полученных результатов лабораторной работы составить соответствующий отчет и сдать его преподавателю.

Оформление отчета

Отчет о лабораторной работе должен содержать следующие обязательные разделы:

- задания;
- перечень оборудования, инвентаря и посуды;
- последовательность выполнения работы;
- требования к качеству приготовленных блюд;
- рецептура блюд;
- отчет

Тетрадь для отчета должна иметь наименование идентифицирующих признаков: «Тетрадь для лабораторных работ» по дисциплине студента (указываются фамилия и инициалы, вид обучения, факультет, курс, группа).

Отчет по каждой лабораторной работе составляется по следующей обобщенной структуре:

- Наименование идентифицирующих признаков: Лабораторная работа №__ по теме (наименование темы), число, месяц, год (дата проведения).
- Задания. Формулируется в соответствии с содержанием раздела «Задания», соответствующей лабораторной работы.
- Перечень оборудования, инвентаря и посуды. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Последовательность выполнения работы. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Требования к качеству приготовленных блюд;
- Рецептура блюд (расчет продуктов на 5 порций в граммах (брутто));
- Отчет с заданием, по вариантам (для каждой бригады разное).

Блок 9. Контрольная точка 3 - вид контрольного задания - тестирование

7.1. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Цепные передачи бывают:

1. Пластинчатые;
2. Скобяные;
3. Шариковые;
4. Ременчатые.

Ответ: 1

7.2. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

По типу ременные передачи бывают:

1. Зубчато-ременные;
2. Абразивно-ременные;
3. Круглоременные;
4. Косоременные.

Ответ: 3

7.3. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

По форме и расположению зубьев колеса подразделяются на:

1. Кривоозубые;
2. Косоозубые;
3. Половинчатые;
4. Цилиндрические.

Ответ: 2

7.4. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Для нормальной работы ременной передачи необходимо создать в ремне достаточное:

1. Трение;
2. Сопротивление;
3. Натяжение;
4. Напряжение.

Ответ: 3

7.5. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Из каких трех основных механизмов состоят технологические машины:

1. Скольжения;
2. Двигательного;
3. Трения;
4. Передаточного;
5. Вибрационного;
6. Исполнительного.

Ответ: 2/4/6

7.6. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Передача фрикционного вида бывает:

1. Плоскоремная;
2. Втулочная;
3. Пластинчатая;
4. Цилиндрическая;
5. Коническая;
6. Круглоремная.

Ответ: 4/5

7.7. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Сателлит это:

1. Ведомое колесо;
2. Передающее колесо;
3. Ведущее колесо;
4. Скользящее колесо.

Ответ: 1

7.8. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Между какими валами применяют фрикционные передачи для передачи движения:

1. Параллельными валами;
2. Значительно удаленными валами;
3. Пересекающимися валами;

4. Скрещивающимися валами. Ответ: 1/3
7.9. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> По структуре рабочего цикла механическое оборудование подразделяются на две группы: 1. Периодического и не периодического действия; 2. Ручного и полуавтоматического действия; 3. Автоматического и полуавтоматического действия; 4. Не автоматического и автоматического действия. Ответ: 1
7.10. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Это свойство машины сохранять работоспособность в течении длительного периода: 1. Безотказность; 2. Работоспособность; 3. Долговечность; 4. Ремонтопригодность. Ответ: 2
7.11. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания, относится к классу: 1. Автоматических машин; 2. Технических машин; 3. Технологических машин; 4. Механических машин. Ответ: 3
7.12. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Совокупность подвижно соединенных материальных тел или звеньев это: 1. Шарикоподшипник, 2. Механизм; 3. Конструкция; 4. Кривошип; 5. Коленчатый вал. Ответ: 2
7.13. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Электродвигатели бывают: 1. Однофазные; 2. Двухфазные; 3. Трехфазные; 4. Четырехфазные; 5. Шестифазные. Ответ: 1/3
7.14. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и</i>

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По способу креплений электродвигатели бывают:

1. Стационарные;
2. Комбинированные;
3. Закрепленные;
4. Незакрепленные;
5. Горизонтальные;
6. Вертикальные.

Ответ: 5/6

7.15. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

По способу охлаждения электродвигатели бывают:

1. С естественной вентиляцией;
2. С водяным охлаждением;
3. С независимой вентиляцией;
4. Самовентиляцией;
5. С охлаждающей жидкостью.

Ответ: 1/3/4

7.16. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Электропривод оборудуется устройствами защиты от тока, короткого замыкания:

1. Плавкими вставками;
2. Плавко-взрывобезопасными вставками;
3. Отводом;
4. Взрывобезопасными вставками.

Ответ: 1

7.17. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Электропривод оборудуется специальным пусковым устройством:

1. Стартером,
2. Пакетными выключателями;
3. Ротором,
4. Магнитным пускателем.

Ответ: 2/4

7.18. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Передачный механизм технологического оборудования предназначен:

1. Для передачи тока к электродвигателю;
2. Для изменения скорости;
3. Для передачи команд к блоку управления;
4. Для передачи движения к рабочему органу.

Ответ: 2/4

7.19. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Для передачи или создания сложного совмещенного вращательного движения используют:

1. Многоступенчатую передачу;

2. Червячную передачу; 3. Плоскоремennую передачу; 4. Планетарную передачу. Ответ: 4
7.20. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Универсальной кухонной машиной называют устройство, состоящее: 1. Из привода и червячного редуктора; 2. Из привода и комплекта сменных исполнительных механизмов; 3. Из электродвигателя и комплекта сменных исполнительных механизмов; 4. Из сменных исполнительных механизмов. Ответ: 2
7.21. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Что обозначают буквенно-цифровая маркировка сменных механизмов для привода МПП II: 1. Механизм - приспособления для протирания, привода П II; 2. Малый привод, привода П II; 3. Механизм просеивания привода П II; 4. Механизм присоединения привода П II. Ответ: 3
7.22. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Привод ПМ состоит из: 1. Редуктора, 2. Электродвигателя, 3. Пульта, 4. Рамы, 5. Кожуха 6. Рукоятки; 7. Клиноремennой передачи; 8. Плиты с натяжным устройством. Ответ: 1/2/3/4/5/6
7.23. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> В зависимости от комплекта сменных исполнительных механизмов различают: 1. Универсальные кухонные машины общего назначения; 2. Универсальные кухонные машины индивидуального назначения; 3. Универсальные кухонные машины комбинированного назначения; 4. Универсальные кухонные машины специального назначения; 5. Универсальные кухонные машины в составе поточных линий. Ответ: 1/4
7.24. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Какие из приведенных приводов аналогичны по принципиальному устройству: 1. П II; 2. УКМ;

3. ПУВР-0,4; 4. ПМ. Ответ: 1/4
7.25. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Какая универсальная кухонная машина предназначена для работы в мясном цеху: 1. УКМ-01; 2. УКМ-03; 3. УКМ-06; 4. УКМ-09. Ответ: 4
7.26. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Расшифруйте аббревиатуру ВМ сменного механизма к универсальной кухонной машине УКМ: 1. Механизм для взбивания и перемешивания; 2. Механизм для рыхления мяса; 3. Механизм для измельчения сухарей и специй; 4. Механизм для резки вареных овощей. Ответ: 1
7.27. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В каком из перечисленных приводов используется клиноременная передача: 1. УММ-ПС; 2. МКРП –II; 3. ПУВР-0,4; 4. УММ-ПР. Ответ: 3
7.28. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В каком из перечисленных приводов движение от электродвигателя передается через червячный редуктор: 1. УММ-ПР; 2. ПУВР-0,4; 3. УКМ; 4. УММ-ПС. Ответ: 1
7.29. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Привод универсальной кухонной машины состоит из: 1. Шатуна; 2. Электродвигателя; 3. Кривошипа; 4. Редуктора; 5. Устройства для присоединения сменных механизмов; 6. Маховика; 7. Каретки.

Ответ: 2/4/5

7.30. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Какие способы мытья столовой и кухонной посуды применяются на предприятиях общественного питания:

1. Гидравлический способ;
2. Механический способ;
3. Пневматический способ;
4. Гидропневматический способ;
5. Гидромеханический способ.

Ответ: 1/5

7.31. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

При каком способе мытья корнеклубнеплодов одновременно происходит воздействие воды и рабочих органов моечной машины:

1. При гидравлическом способе;
2. При механическом способе;
3. При пневматическом способе;
4. При гидропневматическом способе;
5. При гидромеханическом способе.

Ответ: 5

7.32. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Какой способ применяется для мытья сочных овощей, фруктов, зелени:

1. Орошения их струями воды из различного рода разбрызгивателей;
2. Пропускание продуктов через толщу воды;
3. Перемещения продуктов лопастями с одновременным воздействием воды;
4. Встряхивание продукта с воздействием воды.

Ответ: 2

7.33. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Какую из перечисленных машин с заложенным принципом вибрации применяют в поточных линиях для мытья картофеля и корнеплодов:

1. Пиллер;
2. Каскад;
3. ММВ 2000;
4. МВПМ 300.

Ответ: 3

7.34. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Вибрационная овощемоечная машина ММВ 2000 снабжена:

1. Балансным механизмом;
2. Амортизатором;
3. Пружинами;
4. Рессорами.

Ответ: 3

7.35. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Вибрационная овощемоечная машина ММВ 2000 имеет:

1. Устройства впрыска воды;
2. Моечную ванну;
3. Разбрызгиватель воды;
4. Моечный конвейер.

Ответ: 3

7.36. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Какая из перечисленных машин предназначена для отделения кожуры и частично проваренного слоя продукта после его обработке паровым способом:

1. Пиллер;
2. Каскад;
3. ММВ 2000;
4. МВПМ 300.

Ответ: 1

7.37. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По назначению посудомоечные машины могут быть:

1. Универсальные;
2. Специализированные;
3. Сушильные;
4. С функцией отжима;
5. Низкого давления;
6. Высокого давления.

Ответ: 1/2

7.38. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По структуре рабочего цикла посудомоечные машины бывают:

1. Непрерывного действия;
2. Специализированные;
3. Многофункциональные;
4. Сушильные;
5. Периодического действия;
6. С само захватам.

Ответ: 1/5

7.39. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По устройству рабочей камеры посудомоечные машины делятся:

1. Камерного типа;
2. Без камерного типа;
3. Открытые;
4. Роторные;
5. Компрессионные;
6. Необслуживаемые.

Ответ: 1/3

7.40. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По способу загрузки посудомоечные машины подразделяются на:

1. С фронтальной загрузкой;
2. С нижней загрузкой;
3. С верхней загрузкой;
4. Купальные;
5. С боковой загрузкой;
6. С тыльной загрузкой;
7. С передней загрузкой.

Ответ: 1/4

7.41. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По устройству рабочих органов посудомоечные машины различают на:

1. Пузырьково-воздушные посудомоечные машины;
2. Гидромеханические посудомоечные машины;
3. Пузырьковые посудомоечные машины;
4. Низкочастотные посудомоечные машины;
5. Ультразвуковые посудомоечные машины;
6. Гидравлические посудомоечные машины.

Ответ: 2/6

7.42. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По функциональному назначению очистительное оборудование применяется для:

1. Очистки пернатой дичи от перьев;
2. Очистки рыбы от чешуи;
3. Очистки поросят от щетины;
4. Очистки овощей;
5. Очистки куриных яиц от загрязнения.

Ответ: 2/4

7.43. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Какими из перечисленных способами можно проводить очистку овощей от поверхностного слоя:

1. Химическим способом;
2. Ультразвуковым способом;
3. Низкочастотным способом;
4. Механическим способом;
5. Инфракрасного – лучевого способа;
6. Термическим способом;
7. Высокочастотным способом.

Ответ: 1/4/6

7.44. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

При использовании каких способов очистки овощей для окончательного отделения кожуры применяют доочистку устройствам с щеточной поверхностью:

1. Инфракрасного – лучевого способа;
2. Ультразвукового способа;

3. Механического способа;
4. Низкочастотного способа;
5. Высокочастотного способа;
6. Термического способа;
7. Андройдного способа.

Ответ: 3/6

7.45. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Какие шероховатые поверхности при механическом способе очистки используют в очистительном оборудовании:

1. Щеточные поверхности;
2. Асбестовые поверхности;
3. Резиновые поверхности;
4. Ножевые поверхности.

Ответ: 1/3

7.46. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Картофелеочистительная машина МОК 250 имеет:

1. Конусный диск;
2. Ножевой диск;
3. Терочный диск;
4. Абразивный съемный сегмент;
5. Конусный диск и абразивный съемный сегмент.

Ответ: 5

7.47. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В картофелечистке МОК 250 рабочим органом является:

1. Конусный диск;
2. Абразивный съемный сегмент;
3. Электродвигатель;
4. Ножевой диск;
5. Терочный диск.

Ответ: 1

7.48. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Приспособление РО 1 М1 для очистки рыбы от чешуи является:

1. Имеет ремень для фиксации на плечах работника;
2. Настенным;
3. Напольным;
4. Настольным.

Ответ: 4

7.49. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Рабочим органом приспособления РО 1 М1 для очистки рыбы от чешуи является:

1. Ножевая решетка;
2. Скребок;
3. Абразив;

4. Терка. Ответ: 2
7.50. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Приспособление РО 1 М1 для очистки рыбы от чешуи имеет: 1. Жесткозакрепленный вал; 2. Гибкий вал; 3. Клиноременную передачу; 4. Свободный вал. Ответ: 2
7.51. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Сущность сортировочно-калибровочного процесса заключается: 1. В рассортировке смесей из круп; 2. В разделении сыпучих продуктов на фракции и в отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей; 3. В отделении от сыпучих продуктов посторонних примесей; 4. В разделении сыпучих продуктов на фракции. Ответ: 2
7.52. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Разделение сыпучих продуктов по размерам частиц называют: 1. Нано деление; 2. Сортировкой; 3. Классификацией; 4. Калибровкой. Ответ: 3
7.53. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Перечислите основные способы разделения продуктов на фракции: 1. Разгонный; 2. Центробежный; 3. Гидравлический; 4. Воздушный; 5. Вибрационный; 6. Механический; 7. В инфракрасном излучении. Ответ: 3/4/6
7.54. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Какую классификацию применяют для разделения на фракции продукта тонкого мокрого помола: 1. Разгонную; 2. Центробежную; 3. Гидравлическую; 4. Воздушную; 5. Вибрационный;

6. В инфракрасном излучении. 7. Механическую. Ответ: 3
7.55. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Основными рабочими органами мукопросеивателей служат: 1. Сита; 2. Шнек-питатель; 3. Мукосей; 4. Крыльчатка. Ответ: 1
7.56. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В результате просеивания исходного продукта, фракция – качественный продукт называется: 1. Вход; 2. Переход; 3. Заход; 4. Выход 5. Проход; 6. Просев. Ответ: 5
7.57. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> К какому типу мукопросеивателей относится мукопросеиватель «Каскад»: 1. К центробежному типу; 2. К центробежному типу со шнековой подачей; 3. К воздушному типу; 4. К вибрационному типу. Ответ: 4
7.58. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Какой из перечисленных просеивателей устанавливается на стол: 1. МВПМ - 300; 2. Колибри; 3. Каскад; 4. МПМ – 230. Ответ: 1
7.59. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В каком из мукопросеивателей не используется груз-дебалас: 1. Колибри; 2. МПМ-800М; 3. Каскад; 4. МВПМ-300. Ответ: 2
7.60. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и</i>

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Какие виды передач заложены в принципиальную схему работы мукопросеивателя МПМ-800М:

1. Зубчатые передачи;
2. Клиноременная и зубчатая передачи;
3. Клиноременные передачи;
4. Цепная передача.

Ответ: 3

7.61. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Для получения пюреобразных продуктов на предприятиях общественного питания в зависимости от способа воздействия на продукт применяют группы протирочных машин:

1. Машины, в которых продукты раздавливаются специальными лопастями и одновременно продавливается через отверстия в сите;
2. Машины, в которых продукты спрессовываются шнеком, и проталкиваются через ножевую решетку;
3. Машины, в которых продукт проходит через абразивную чашу очищается и образует круглые заготовки.
4. Машины, в которых продукт измельчается под действием высокочастотных колебаний;
5. Машины, в которых продукт режется ножами на заданные формы;
6. Машины, в которых продукт измельчается быстровращающейся лопастью с одновременным перемешиванием.

Ответ: 1/4/6

7.62. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

По расположению рабочей камеры все протирочные машины бывают:

1. Прямо расположенные;
2. Расположенные под острым углом;
3. Расположенные под специальным углом;
4. Горизонтальные;
5. Вертикальные.

Ответ: 4/5

7.63. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По форме рабочих органов протирочные машины бывают:

1. С конусным ситом;
2. С цилиндрическим ситом;
3. С ярусным ситом;
4. С плоским ситом.

Ответ: 2/4

7.64. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Протирочно - резательная машина в исполнении МПР-350М-01 предназначена для:

1. Для нарезки сырых и протирания вареных продуктов;
2. Для протирания вареных продуктов;

3. Для нарезки вареных продуктов; 4. Для нарезки сырых продуктов. Ответ: 2
7.65. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Протирочно-резательная машина МПР 350М комплектуется: 1. Двумя притирочными дисками; 2. Двумя ножами фрезами; 3. Двумя неподвижными решетками; 4. Двумя ползунами для протирания продуктов. Ответ: 1
7.66. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа В протирочно-резательной машине МПР 300М предусмотрен: 1. Ограничительный механизм; 2. Механизм фиксации продукта; 3. Толкательный механизм; 4. Предохранительный механизм. Ответ: 4
7.67. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов По назначению овощерезательные машины используются для: 1. Очистки поверхностного слоя сырого продукта, с последующим приданию продукту определенной формы нарезки; 2. Для нарезки сырых овощей; 3. Для нарезки цитрусовых; 4. Для нарезки вареных овощей. Ответ: 2/4
7.68. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов По конструктивному исполнению овощерезательные машины бывают: 1. Шлюзовые; 2. Дисковые; 3. Сетчатые; 4. Роторные; 5. Пуансонные. Ответ: 2/4/5
7.69. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов По расположению рабочего органа овощерезательные машины бывают: 1. С горизонтальным расположением; 2. С боковым расположением; 3. С вертикальным расположением; 4. С наклонным расположением; 5. С кассетным расположением. Ответ: 1/3/4
7.70. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Назовите используемые способы удержания продукта в момент резания в овощерезательных машинах:

1. Руками;
2. Клином;
3. Толкателем;
4. Клином и толкателем;
5. Клином и центробежной силой;
6. Обечайкой;
7. Не один из перечисленных способов.

Ответ: 2/3/4/5

7.71. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По структуре рабочего цикла овощерезательные машины бывают:

1. Полуавтоматические;
2. Непрерывного действия;
3. Полумеханические;
4. Периодического действия;
5. Замкнуто - циклического действия;
6. Разрывно - циклического действия.

Ответ: 2/4

7.72. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Какие требования предъявляются к конечному продукту при измельчении на мясорубке:

1. Он должен быть красивым;
2. Он должен быть измельчен без отжима мясного сока;
3. В нем должны быть равномерно распределены все ингредиенты;
4. Он должен быть измельчен без остатка;
5. Он должен быть пышным.

Ответ: 2/4

7.73. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Какие требования предъявляются к порционному куску мяса после разрыхления:

1. Он должен быть пышным;
2. Он должен состоять из одного куска мяса;
3. Насечки должны быть нанесены равномерно по всей поверхности;
4. При разрыхлении не должно быть потери мясного сока;
5. Он должен быть красивым;
6. В нем должны быть равномерно распределены все ингредиенты.

Ответ: 3/4

7.74. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Какие требования предъявляются к конечным кусочкам мяса при нарезании мяса на бефстроганов:

1. Кусочки должны иметь примерно одинаковую форму и размеры;
2. Кусочки должны иметь одинаковую форму и размеры;
3. Кусочки должны иметь идеальную форму;

4. Кусочки должны иметь четкие размеры. Ответ: 1
7.75. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> На какие группы подразделяются мясорубки в зависимости от производительности: 1. На ручные; 2. На бытовые; 3. На домашние; 4. Для предприятий общественного питания; 5. Для магазинов кулинарии; 6. На промышленные. Ответ: 2/4/6
7.76. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Какие типа мясорубок используют на предприятиях общественного питания: 1. Ручные; 2. Коммутативные; 3. Электрические; 4. Пневматические; 5. Гидравлические. Ответ: 1/3
7.77. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Мясорубка МИМ 300 комплектуется тремя решетками с отверстиями диаметром: 1. 3, 5, 7 мм; 2. 5, 7, 9 мм; 3. 3, 5, 9 мм; 4. 3, 7, 9 мм. Ответ: 3
7.78. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Мясорыхлитель МРМ 15 имеет: 1. Два ножевых блока; 2. Два дисковых ножа; 3. Два рыхлителя; 4. Две ножевые решетки. Ответ: 1
7.79. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Мясорыхлитель МРМ 15 является: 1. Сменным механизмом; 2. Устройством, закрепляемым на полу; 3. Самостоятельной машиной; 4. Приспособлением. Ответ: 3
7.80. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i>

Механизм МБ для нарезки мяса на бефстроганов, используется в составе:

1. Редуктора,
2. Электродвигателя,
3. Универсальной кухонной машины;
4. В виде самостоятельного приспособления;
5. Не в одном из перечисленных.

Ответ: 3

7.81. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Механизм МБ для нарезки мяса на бефстроганов имеет рабочий орган:

1. Ножовой диск;
2. Нож-фрезу;
3. Ножевую решетку;
4. Ножовой блок.

Ответ: 2

7.82. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Независимо от того, что смешивают с жидкостью – газ, жидкость или твердое тело, различают несколько способов перемешивания:

1. Воздушный;
2. Механический;
3. Циркуляционный;
4. Гидравлический;
5. Пневматический;
6. Агрегационный;
7. Поточный;
8. Линейный.

Ответ: 2/3/5/7

7.83. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Какой из перечисленных способов перемешивания используется на предприятиях общественного питания:

1. Воздушный;
2. Механический;
3. Циркуляционный;
4. Гидравлический;
5. Пневматический;
6. Агрегационный;
7. Поточный;
8. Линейный.

Ответ: 2

7.84. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Какой из перечисленных механизмов имеет бачек-барабан и предназначен для перемешивания овощей при приготовлении салатов и винегретов:

1. Механизм ВМ;
2. Механизм МВПП-1;

3. Механизм МС 25-200;
4. Механизм МББО 25.

Ответ: 3

7.85. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Фаршемешалка МС 150 получает движение от:

1. Электродвигателя;
2. Универсального привода;
3. Не имеет отдельного привода;
4. Является ручной;
5. Не от одного из перечисленных.

Ответ: 2

7.86. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

На какие операции можно разделить технологические процессы, осуществляемые взбивальными машинами:

1. Превращение различных продуктов в гомогенную массу;
2. Равномерное распределение компонентов в общем объеме;
3. Растворение отдельных продуктов с образованием однородной массы;
4. Насыщение смеси воздухом.

Ответ: 2/3/4

7.87. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Рабочий орган в взбивальной машине может быть расположен:

1. Вертикально;
2. Горизонтально;
3. Наклонно;
4. Не в одном из перечисленных вариантах.

Ответ: 4

7.88. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Какой рабочий инструмент в взбивальных машинах используют для взбивания жидких смесей малой вязкости:

1. Плоскорешетчатые взбиватели;
2. Крюкообразные взбиватели;
3. Рамные взбиватели;
4. Плоскорешетчатые взбиватели;
5. Венчик.

Ответ: 5

7.89. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Какой рабочий инструмент в взбивальных машинах используют для взбивания густых смесей:

1. Плоскорешетчатые взбиватели;
2. Крюкообразные взбиватели;
3. Рамные взбиватели;
4. Плоскорешетчатые взбиватели;

5. Венчик. Ответ: 1
7.90. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Какой рабочий инструмент в взбивальных машинах используют для замешивания крутого теста: 1. Плоскорешетчатые взбиватели; 2. Крюкообразные взбиватели; 3. Рамные взбиватели; 4. Плоскорешетчатые взбиватели; 5. Венчик. Ответ: 2/3
7.91. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> При работе взбивальной машины МВ 6 рабочий орган производит движение: 1. Вращательное; 2. Вращательно - толкательное; 3. Планетарное; 4. Вращательно-поступательное. Ответ: 3
7.92. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Тестомесительная машина ТММ 1 М снабжена: 1. Подъемником-опрокидывателем; 2. Плотной закрываемой крышкой; 3. Ограждающими щитками. 4. Траверсой. Ответ: 3
7.93. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Рабочим органом в тестомесе ТММ М 1 является: 1. Червячный редуктор; 2. Дежа; 3. Кривошип; 4. Месильный рычаг. Ответ: 4
7.94. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Тестораскаточные машины предназначены для раскатывания крутого пшеничного теста пластинами или лентой от 1 мм до «50» мм.
7.95. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> В тестораскаточной машине МРТ-60 М рабочими органами служат: 1. Раскаточные валки; 2. Транспортер; 3. Загрузочный лоток; 4. Диски-скалки.

5. Тестораскаточная машина МРТ 60 М снабжена устройством для:
6. Резки теста на порции;
7. Бункером для подсыпания муки;
8. Устройство для придания тестовым заготовкам различную форму;
9. Хранения тестовой заготовки.

Ответ: 1/7

7.96. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

На тестораскаточной машине МРТ 60 М имеется приспособление:

1. Магнитная ловушка;
2. Приспособление для скручивания тестовых заготовок в рулет;
3. Делитель теста;
4. Предохранительная решетка.

Ответ: 4

7.97. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Котлетоформовочная машина МФК-2240 предназначена для:

1. Формования изделий различной формой;
2. Формования изделий круглой формой;
3. Формования изделий различной формой;
4. Формования изделий круглой формой и односторонней панировки;
5. Не один из перечисленных ответов.

Ответ: 4

7.98. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Рабочим органом котлетоформовочной машины МФК-2240 является:

1. Вал шнека-питателя;
2. Поршень;
3. Формующий стол;
4. Толкатель.

Ответ: 3

7.99. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Формовочный стол котлетоформовочной машины МФК-2240 имеет:

1. Три круглых отверстия-ячейки;
2. Четыре круглых отверстия-ячейки;
3. Пять круглых отверстия-ячейки;
4. Четыре разных форм отверстия-ячейки.

Ответ: 1

7.100. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Котлетоформовочная машина МФК 2240 снабжена:

1. Одним поршнем;
2. Двумя поршнями;
3. Тремя поршнями;
4. Четырьмя поршнями;
5. Пятью поршнями.

Ответ: 3

7.101. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В жаровне, вращающейся электрической ЖВЭ-720 производят тепловую обработку:

1. Жарят полуфабрикат основным способом;
2. Жарят полуфабрикат в большом количестве жира;
3. Жарят полуфабрикат путем сухого нагрева;
4. Полуфабрикаты запекаются.

Ответ: 1

7.102. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Жаровня, вращающаяся электрической ЖВЭ-720 снабжается:

1. Емкостью для подпыла муки;
2. Бачком для теста;
3. Бачком для масла;
4. Емкостью для сбора сгоревших кусочков теста.

Ответ: 2

7.103. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Жаровня, вращающаяся электрической ЖВЭ-720 имеет две передачи:

1. Две клиноременные передачи;
2. Две цепные передачи;
3. Цепную и клиноременную передачи;
4. Зубчатую и клиноременную передачи.

Ответ: 2

7.104. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В жаровне вращающейся электрической ЖВЭ-720 нагревательным элементом является:

1. Тэны;
2. Кварцевый ИК излучатель;
3. Электроды;
4. Конфорка.

Ответ: 2

7.105. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Для предотвращения запекания теста на нижней кромке лотка в жаровне ЖВЭ-720, лоток охлаждается:

1. Принудительно охлаждается вентилятором;
2. Имеет естественное охлаждение;
3. Охлаждается проточной водой;
4. Охлаждается за счет температуры тестовой заготовки.

Ответ: 3

7.106. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Аппарат для приготовления и жарки пончиков АП-3М имеет тэны:

1. Воздушные;
2. Погруженные в масло;

3. В скрытой поверхности; 4. В виде кварцевых ИК излучателей. Ответ: 2
7.107. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В аппарате для приготовления и жарки пончиков АП-3М горка предназначается: 1. Для переворачивания пончиков; 2. Для сброса пончиков в разгрузочный лоток; 3. Для сброса тестовой заготовки в масло; 4. Для удерживания пончиков в процессе жарки. Ответ: 1
7.108. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В аппарате для приготовления и жарки пончиков АП-3М склиз предназначается: 1. Для переворачивания пончика; 2. Для сброса пончика в разгрузочный лоток; 3. Для сброса тестовой заготовки в масло; 4. Для скольжения приводного диска. Ответ: 2
7.109. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В аппарате для приготовления и жарки пончиков АП-3М, образующиеся в процессе жарки продукты сгорания удаляются: 1. Сбрасывается вместе с пончиком в разгрузочный лоток; 2. Вручную из отстойника «холодной» зоны; 3. Вентилятором через вытяжную трубу; 4. Сбрасывается в специальный отсек. Ответ: 2
7.110. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Первая сверхвысокочастотная (СВЧ) печь была запатентована американским инженером Перси Спенсером в «1945» году
7.111. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> В «1949» году в США было начато серийное производства СВЧ - печей:
7.112. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Первые серийные СВЧ – печи использовались для: 1. Разогрева продуктов; 2. Использования в военных целях; 3. Размораживания пищи; 4. Приготовления попкорна. Ответ: 3
7.113. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> На предприятиях общественного питания и торговли для нарезания хлебобулочных изделий, и гастрономических товаров используют:

1. Пилы; 2. Куттеры; 3. Ломтерезки; 4. Спильнеры. Ответ: 3
7.114. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов В принципиальной схеме работы хлебoreзки МРХ-200 используются передачи: 1. Ременная; 2. Зубчатая; 3. Фрикционная; 4. Цепная. Ответ: 1/4
7.115. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа В хлебoreзке МРХ 200 используется: 1. Серповидный нож; 2. Дисковый нож; 3. Каретка с ножами; 4. Криволинейный нож; 5. Зубчатый нож. Ответ: 2
8.1. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Рабочую камеру пищеварочных котлов называют: 1. Варочным сосудом; 2. Варочной камерой; 3. Варочной емкостью; 4. Варочным пространством. Ответ: 1
8.2. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Котлы с непосредственным обогревом лишены: 1. Ленточных электронагревателей; 2. Сетчатой корзины; 3. Тепловой изоляции; 4. Тэнов. Ответ: 3
8.3. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Выровнять температуры на поверхности пищеварочного котла можно за счет: 1. Уменьшения площади контакта нагревателя с поверхностью; 2. Увеличения площади контакта нагревателя с поверхностью; 3. Увеличения неравномерности температурного поля; 4. Увеличения площади котла. Ответ: 2
8.4. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

В паровых пищеварочных котлах в качестве энергоносителя используется:

1. Влажный насыщенный пар;
2. Сухой насыщенный пар;
3. Влажный ненасыщенный пар;
4. Низкий пар.

Ответ: 1

8.5. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В пищеварочном котле тэны должны быть:

1. Наполовину погружены в воду;
2. Не погружены в воду;
3. Пищеварочные котлы не имеют тэнов;
4. Полностью погружены в воду.

Ответ: 4

8.6. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Предохранительный клапан в пищеварочном электрическом котле срабатывает:

1. При понижении давления в паровой рубашке;
2. При повышении конденсата в рубашке;
3. При повышении давления в паровой рубашке;
4. При понижении температуры воды.

Ответ: 3

8.7. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Корпус модульных электрических пищеварочных котлов имеет форму:

1. Параллелепипеда;
2. Цилиндра;
3. Прямоугольника;
4. Полукруга.

Ответ: 1

8.8. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Назовите пищеварочные котлы, варка в которых осуществляется при значительном избыточном давлении в варочном сосуде:

1. Титаны;
2. Модульные пищеварочные электрические котлы;
3. Автоклавы;
4. Газовые пищеварочные котлы.

Ответ: 3

8.9. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

У паровых камер в парогенераторах установлены:

1. Тэны;
2. Паровая гребенка;
3. Паровой канал;
4. Паровой патрубок.

Ответ: 2

8.10. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Паровые камеры должны быть оснащены:

1. Блокирующими контактами;
2. Манометром;
3. Предохранительным клапаном;
4. Датчикам уровня воды.

Ответ: 1

8.11. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Назовите устройство манометрического типа, осуществляющее замыкание и размыкание группы электрических контактов в определенном диапазоне давлений:

1. Электроконтактный манометр;
2. Конденсатоотводчик;
3. Солиноидный манометр;
4. Реле давления.

Ответ: 4

8.12. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Модульный котел КЭ-160Ц имеет:

1. Один варочный сосуд;
2. Два варочных сосуда;
3. Три варочных сосуда;
4. Кассету для приготовления пищи.

Ответ: 2

8.13. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Это устройство представляет собой электрический модульный пищеварочный котел с разделяющимся стационарным тепловым блоком, состоящим из парогенератора и элементов арматуры, а также передвижного котла:

1. Автоклав;
2. Устройство электрическое варочное;
3. Паровая камера;
4. Титан.

Ответ: 2

8.14. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Где в автоклаве размещен парогенератор:

1. Снаружи, отдельно;
2. В загрузочной корзине;
3. На крышке;
4. В нижней части рубашки.

Ответ: 4

8.15. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

При эксплуатации варочного оборудования наибольшую опасность представляет:

1. Ожог паром;
2. Ожог водой;
3. Ожог нагретыми стенками тепловых аппаратов;
4. Конструкция варочного оборудования не представляет опасность.

Ответ: 1

8.16. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Для сбора и удаления остатков топлива в кипятильнике КН-60М предусмотрено:

1. Расширительный бак с отводом в канализацию;
2. Зольниковый ящик;
3. Камера сгорания отходов;
4. Колосниковая решетка.

Ответ: 2

8.17. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Цилиндрический сосуд с вертикальным прозрачным окошком для контроля уровня закипания – это «Чайник»

8.18. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Где в кипятильниках типа КНЭ расположены трубчатые электронагреватели, переливная труба и сливной патрубок:

1. В стакане отражателе;
2. В питательной коробке;
3. В водогрейном резервуаре;
4. В сборнике кипятка.

Ответ: 3

8.19. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

С помощью чего в питательной коробке поддерживается уровень воды:

1. Электродами верхнего и нижнего уровня;
2. Поплавкового устройства;
3. Электрода нижнего уровня;
4. Сигнального устройства.

Ответ: 2

8.20. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Что контролирует наличие воды, поступающей из водопровода в кипятильник:

1. Поплавковое устройство;
2. Электрод верхнего уровня;
3. Электрод нижнего уровня;
4. Электрод защиты от «сухого хода».

Ответ: 4

8.21. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Что предназначено для слива воды в канализацию в случае перенасыщения питательной коробки:

1. Поплавковое устройство;

2. Питательная коробка; 3. Сигнальная труба; 4. Электрод верхнего уровня. Ответ: 3
8.22. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Двустенный цилиндр, межстенное пространство которого заполнено водой - это: 1. Кипятильный резервуар; 2. Питающий трубопровод; 3. Гидроизоляция; 4. Водогрейный резервуар. Ответ: 4
8.23. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В нижней части корпуса водонагревателя ВКНЭ-25 находится: 1. Поплавковое устройство; 2. Панель управления; 3. Водогрейная емкость; 4. Крышка. Ответ: 2
8.24. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Что предназначено для отключения нагревателя при отсутствии воды в водогрейной емкости в ВКНЭ-25: 1. Датчик термоограничителя; 2. Поплавковое устройство; 3. Разъем; 4. Сигнальная лампа. Ответ: 1
8.25. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Водогрейный резервуар АГВ-80 изготовлен из: 1. Стекла; 2. Терма стойкого пластика; 3. Чугуна; 4. Листовой оцинкованной стали. Ответ: 4
8.26. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Назовите специализированный тепловой аппарат, предназначенный для приготовления натурального кофе и кофейных напитков: 1. Титан; 2. Кофеварка; 3. Кофе машина; 4. Электрический кипяtilьник. Ответ: 2
8.27. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и</i>

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Перегретая пароводяная смесь - это ...:

1. Перколяция;
2. Пар;
3. Осадок;
4. Экстракция.

Ответ: 1

8.28. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Нагрев воды в кофеварке КВЭ-7 осуществляется:

1. Открытыми тэнами;
2. Нихромовой спиралью;
3. Закрытым электронагревательным элементом;
4. Инфракрасным излучением.

Ответ: 3

8.29. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В перколяционной кофеварке для предотвращения возможности взрыва котел оборудован:

1. Пусковым клапаном;
2. Электромеханическим дозатором;
3. Терморегулятором;
4. Предохранительным клапаном.

Ответ: 4

8.30. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

По типу теплообменного устройства паровые камеры относятся:

1. К контрактникам с замешенным теплом;
2. К контактными теплообменниками;
3. К бесконтактными теплообменниками;
4. Не к одному из перечисленных.

Ответ: 2

8.31. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Что позволяет в 1,5...2 раза уменьшить продолжительность тепловой кулинарной обработки – варке овощей в паровых камерах:

1. Использования большого объема рабочей камеры;
2. Использования атмосферного давления;
3. Использования повышенного давления;
4. Использования низкого давления.

Ответ: 2/3

8.32. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

К предохранительной арматуре варочных аппаратов относится:

1. Электроконтактный манометр;
2. Двойной предохранительный клапан;
3. Клапан - «Турбинка»;

4. Реле давления; 5. Предохранительные взрывные мембраны; 6. Конденсатоотводчики. Ответ: 2/3/5
8.33. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> К регулирующей арматуре варочных аппаратов относится: 1. Электроконтактный манометр; 2. Двойной предохранительный клапан; 3. Клапан - «Турбинка»; 4. Реле давления; 5. Предохранительные взрывные мембраны; 6. Конденсатоотводчики. Ответ: 1/4/6
8.34. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Назовите аппараты с принудительной циркуляцией греющей среды в рабочей камере: – Пекарный шкаф; 1. Конвектомат; 2. Духовой шкаф; 3. Жарочный шкаф; 4. Пароварочный шкаф; 5. Пароконвектомат. Ответ: 1/5
8.35. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В конвектомате в качестве греющей среды используется: 1. Паровоздушная смесь; 2. Газовая смесь; 3. Электростатическая смесь; 4. Статическая смесь. Ответ: 1
8.36. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Конвектоматы по сравнению с аппаратами, работающими при естественной конвекции увеличивает выход готовой продукции минимум на «15» %
8.37. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Конвектоматы по сравнению с аппаратами, работающими при естественной конвекции экономят электроэнергию до «30» %
8.38. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Конвектоматы по сравнению с аппаратами, работающими при естественной конвекции сокращают продолжительность приготовления до «50» %
8.39. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В печи ПМЭ-20 электродвигатель и вентилятор расположены:

1. На задней стенке рабочей камеры;
2. В низу рабочей камеры;
3. С боку рабочей камеры;
4. Вверху рабочей камеры.

Ответ: 1

8.40. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Рабочая камера шкафа жарочного ШЖЭСМ-2 обогревается:

1. Шестью тэнами;
2. Пятью тэнами;
3. Тремя тэнами;
4. Двумя тэнами.

Ответ: 1

8.41. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

В печах для пиццы днище и потолок камеры выполнены из:

1. Чугуна;
2. Керамики;
3. Оцинкованной стали;
4. Терма стойкого стекла.

Ответ: 2

8.42. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

В зависимости от схемы организации движения теплоносителя в рабочей камере различают конвективные аппараты:

1. С хаотичным движением воздуха;
2. С параллельным движением воздуха;
3. С последовательным движением воздуха;
4. С вертикальным и горизонтальным движением воздуха.

Ответ: 2/3

8.43. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Это устройство предназначено для тепловой кулинарной обработки изделий в наплитной посуде:

1. ВОК;
2. Сковорода электрическая;
3. Электрогриль;
4. Кухонная плита;
5. Фритюрница.

Ответ: 4

8.44. Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Плита ПЭСМ-4Ш имеет «4» конфорки

8.45. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

В ПЭСМ-4Ш конфорки нагреваются:

1. Тэнами;

2. Газовыми горелками;
3. Инфракрасным излучением;
4. Нихромовыми спиралями.

Ответ: 4

8.46. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Регулирование мощности конфорок плиты ПЭТ-0,34Ш осуществляется:

1. Автоматически;
2. С помощью кулачковых переключателей;
3. С помощью реле температур;
4. С помощью регулятора мощности конфорок.

Ответ: 2

8.47. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Для обогрева жарочной поверхности газовых плит используют:

1. Инжекционные газовые конфорки;
2. Инфракрасное излучение;
3. Чугунные конфорки;
4. Не одно из перечисленных.

Ответ: 1

8.48. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Металлический короб, в котором расположена пламенная односopловая инжекционная горелка называется:

1. Газовая плита;
2. Мангал;
3. Камера сгорания;
4. Зольник.

Ответ: 3

8.49. *Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ*

Плита ПГС-2МА имеет «2» конфорки

8.50. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Что является теплоизолированный двухсторонний короб из листовой стали:

1. Жарочный шкаф;
2. Камера сгорания;
3. Мангал;
4. СВЧ печь.

Ответ: 1

8.51. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Для обеспечения достаточной равномерности нагрева изделий разность температур рабочей поверхности конфорки должна быть не более:

1. 70 °С;
2. 70 °С;
3. 90 °С;

4. 100 °С. Ответ: 3
8.52. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Жарочная поверхность плиты окаймляется бортовыми поверхностями или поручнями: 1. Для хранения наплитной посуды; 2. Для размещения кухонного вспомогательного инвентаря; 3. Для предотвращения получения ожогов; 4. Для слива масла; 5. Для удобной транспортировки. Ответ: 3
8.53. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Электрические сковороды относятся к аппаратам: 1. С гладкой плоской жарочной поверхностью; 2. С фигурной жарочной поверхностью; 3. С поверхностью круглой формы; 4. С поверхностью прямоугольной формы. Ответ: 1
8.54. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Нагрев чаши сковороды СЭСМ-0,2 осуществляется: 1. За счет инфракрасного излучения; 2. Электрическими спиралями; 3. За счет газовых горелок; 4. За счет твердого топлива; 5. За счет жидкого топлива. Ответ: 2
8.55. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Чем сковорода на газовом обогреве отличается от сковороды с электрическим обогревом: 1. Наличием теплогенерирующего устройства; 2. Жарочной поверхностью; 3. Материалом, из которого она изготовлена; 4. Наличием датчика температуры. Ответ: 1
8.56. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Плита ПЭСМ-1Н предназначена для: 1. Жарки пончиков; 2. Жарки блинов и оладий; 3. Для жарки пирожков; 4. Приготовления шаурмы. Ответ: 2
8.57. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i>

Какая из перечисленных плит предназначена для жарки кулинарных изделий непосредственно на рабочей поверхности канфорки основным способом:

1. ФЭСМ-20;
2. ПЭ-20;
3. ФНЭ-40;
4. ПЭСМ-1Н.

Ответ: 4

8.58. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Корпус жарочной поверхности изготовлен из:

1. Чугуна;
2. Нержавеющей стали;
3. Полированной стали;
4. Силумина.

Ответ: 2

8.60. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Наиболее распространенным тепловым аппаратом для двухсторонней жарки является:

1. Рефренная жарочная поверхность;
2. Шашлычная печь;
3. Жаровня вращающаяся электрическая;
4. Вафельница.

Ответ: 4

8.61. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Основой автоматов для приготовления и жарки оладий является:

1. Горизонтальная вращающаяся сковорода;
2. Жарочная поверхность;
3. Жарочная форма;
4. Жаровня вращающаяся электрическая.

Ответ: 1

8.62. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Этот автомат состоит из двухсекционной пекарской камеры кольцевого типа, имеющей прямоугольное сечение, между внутренними и наружными стенками которой уложена тепловая изоляция:

1. Автомат для выпечки оладий;
2. Автомат для выпечки блинов;
3. Автомат для жарки пончиков;
4. Автомат для жарки пирожков.

Ответ: 2

8.63. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В автомате для выпекания блинов круглой формы транспортирующим устройством является:

1. Редуктор;
2. Ротор;

3. Шнек; 4. Транспортёр. Ответ: 2
8.64. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Аппарат, предназначенный для жарки продуктов в большом количестве жира: 1. Жаровня; 2. Сковорода; 3. Фритюрница; 4. Жарочная ванна. Ответ: 3
8.65. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов Каким из перечисленных способов можно осуществлять жарку изделий во фритюре: 1. Плавающим способом; 2. Погружным способом; 3. Жарка в холодной зоне; 4. Жарка с использованием синтетического масла. Ответ: 1/2
8.66. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Температура жира в рабочей зоне при жарке во фритюре не должна превышать «190» °С
8.67. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Температура жира в «холодной» зоне при жарке во фритюре не должна превышать «80» °С
8.68. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Наличие «холодной» зоны во фритюре необходимо для: 1. Жарки изделий при маленькой температуре; 2. Для поддержания продуктов в горячем состоянии после обжарки; 3. Исключения сгорания мелких остатков продуктов; 4. Стабилизации температуры фритюрного жира; 5. Во избежание горения фритюрного жира. Ответ: 3
8.69. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов Фритюрницы бывают: 1. Периодического действия; 2. Непериодического действия; 3. Напольного исполнения; 4. Настольного исполнения. Ответ: 1/2/3/4
8.70. <u>Инструкция студенту:</u> Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Удаления использованного масла во фритюрнице ФЭСМ-20 происходит:

1. Удаляется с помощью встроенного насоса; 2. Удаляется вручную помощью черпака; 3. Удаляется автоматически - клапаном турбинкой; 4. Удаляется вручную с помощью патрубка и крана. Ответ: 4
8.71. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Фритюрницей настольного исполнения является: 1. ФЭСМ-20; 2. ФЭ-20; 3. ФЭН-40; 4. ФЭ-20-01. Ответ: 2
8.72. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Фритюрницами периодического действия являются: 1. ФЭСМ-20; 2. ФЭ-20; 3. ФЭН-40; 4. ФЭ-20-01. Ответ: 1/2/4
8.73. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В принципиальную схему фритюрницы ФНЭ-40, для передачи движения от электродвигателя к шнеку используется передача: 1. Ременная; 2. Зубчатая; 3. Цепная; 4. Фрикционная. Ответ: 3
8.74. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Как называются аппараты ИК - нагрева с закрытой рабочей камерой: 1. Грили; 2. Печи для пиццы; 3. Шашлычные печи; 4. СВЧ печи. Ответ: 1
8.75. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Электрические ИК - излучатели размещаются в: 1. Нижней части рабочей камеры; 2. Середине рабочей камеры; 3. Верхней части рабочей камеры; 4. Снаружи аппарата. Ответ: 3
8.76. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и</i>

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

Электрический гриль предназначен для приготовления:

1. Мясных изделий;
2. Рыбных изделий;
3. Изделий из птиц;
4. Пиццы;
5. Блинчиков;
6. Вафель.

Ответ: 1/2/3

8.77. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В электрогриле осуществляют тепловую кулинарную обработку мелкокусковых п/ф на:

1. Шампуре;
2. Вертеле;
3. Металлической решетке;
4. Деревянных шпажках.

Ответ: 1

8.78. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Печь шашлычная ШР-2 работает:

1. На газе;
2. От электричества;
3. На жидком топливе;
4. На твердом топливе.

Ответ: 4

8.79. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В шашлычной печи ШР-2 ИК - излучателем служит:

1. Тэны;
2. Нихромовые спирали;
3. Раскаленные угли;
4. Горение газовой горелки.

Ответ: 3

8.80. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Электрический гриль - шаурма предназначен для:

1. Жарки мяса на вертеле;
2. Приготовления шашлыка;
3. Приготовления кур-гриль;
4. Жарки мяса основным способом.

Ответ: 1

8.81. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Интенсивное ИК-излучение:

1. Оказывает положительное влияние на человека;
2. Оказывает положительное влияние на животных;
3. Не оказывает никакого влияния;

4. Оказывает отрицательное влияние на человека. Ответ: 4
8.82. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Наиболее чувствительными к ИК - излучению являются: 1. Голова; 2. Руки; 3. Ноги; 4. Органы зрения. Ответ: 1/4
8.83. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Эти тепловые аппараты, предназначенные для кратковременного хранения пищи в горячем состоянии в период ее реализации или в процессе изготовления кулинарной продукции: 1. Ик-подогреватели; 2. Тепловые стойки; 3. Титаны; 4. Мармиты. Ответ: 4
8.84. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В водяных мармитах, ванна с горячей водой располагается: 1. Под рабочей поверхностью стола 2. Над рабочей поверхностью стола 3. Между тэнами и лицевыми панелями 4. Неводном из перечисленных. Ответ: 1
8.85. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В паровых мармитах в нижней части греющей ванны располагается: 1. Воздушные тэны; 2. Парогенератор; 3. Водяные тэны; 4. Нихромовые спирали. Ответ: 2
8.86. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В мармитах для первых блюд для подогрева пищи используют: 1. Парогенератор; 2. Электрические конфорки; 3. Тэны; 4. Нихромовые спирали. Ответ: 2
8.87. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Тепловые стойки имеют:

1. Закрытую греющую поверхность;
2. Локальную греющую поверхность;
3. Открытую греющую поверхность;
4. Скрытую греющую поверхность.

Ответ: 3

8.88. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Замкнутые камеры с полками для демонстрации порционной кулинарной продукции называются:

1. Тепловые витрины;
2. Термосы;
3. Тепловые стойки;
4. Тепловые шкафы.

Ответ: 1

8.89. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

При холодном копчении мяса, режим копчения происходит при t :

1. 10-15 °С;
2. 12-14 °С;
3. 15-18 °С;
4. 18-20 °С;
5. 20-25 °С.

Ответ: 4

8.90. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

При горячем копчении мяса, режим копчения происходит при t :

1. 20-25 °С;
2. 25-35 °С;
3. 35-50 °С;
4. 50-60 °С;
5. 60-70 °С.

Ответ: 3

8.91 Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

При каком режиме копчения используют $t = 72 \dots 120$ °С:

1. При холодном копчении;
2. При полугорячем копчении;
3. При горячем копчении;
4. При запекании в дыму.

Ответ: 4

8.92. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

На какие основные группы подразделяют оборудование для копчения мяса и рыбы:

1. Автокопилки;
2. Термокамеры;
3. Дымогенераторы;
4. Автоклавы;

5. Термостаты; 6. Тепловые стойки. Ответ: 1/2/3
8.93. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Автокоптелки и копильные установки могут быть предназначены для: 1. Холодного копчения; 2. Полугорячего копчения; 3. Горячего копчения; 4. Для всех перечисленных вариантов копчения; 5. Не для одного из перечисленных вариантов копчения. Ответ: 4
8.94. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> По конструкции копильные установки могут быть: 1. Башенного типа; 2. Домового типа; 3. Туннельного типа; 4. Структурного типа; 5. Роторного типа; 6. Ячеечного типа; 7. Сетчатого типа. Ответ: 1/3/5
8.95. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> В зависимости от способа получения и подвода тепла различаются дымогенераторы: 1. С инфракрасным подогревом; 2. С дровяным подогревом; 3. С газовым подогревом; 4. С самоподогревом; 5. С водяным подогревом. Ответ: 3/4
8.96. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Для поддержания температуры топлива ниже температуры самовозгорания дымогенератор копильной установки АФОС дополнительно оборудован: 1. Шибером; 2. Теплообменником; 3. Гасителем; 4. Охладителем; 5. Вытяжным вентилятором. Ответ: 4
8.97. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> В качестве источников ИК-энергии в ИК-подогревателях служат: 1. Кварцевые излучатели; 2. Нихромовые спирали;

3. ИК газовые горелки; 4. СВЧ волны. Ответ: 1
8.98. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Что называют - тепловыми аппаратами, предназначенные для длительного сохранения и транспортирования первых блюд и горячих напитков при постоянной температуре: 1. Термоконтейнер; 2. Мармит; 3. Термостат; 4. Термос. Ответ: 3
8.99. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Термоконтейнеры для транспортирования кулинарной продукции изготовлены из: 1. Оцинкованной стали; 2. Пищевой резины; 3. Железа; 4. Пластмассы. Ответ: 4
9.1. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> По температуре в охлаждаемом объеме, торговое холодильное оборудование с обозначением (маркировкой) Н или L относится к: 1. Высокотемпературным; 2. Среднетемпературным; 3. Низкотемпературным; 4. Комбинированным. Ответ: 3
9.2. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> По температуре в охлаждаемом объеме, торговое холодильное оборудование с обозначением (маркировкой) В или Н относится к: 1. Высокотемпературным; 2. Среднетемпературным; 3. Низкотемпературным; 4. Комбинированным. Ответ: 1
9.3. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> По температуре в охлаждаемом объеме, торговое холодильное оборудование с обозначением (маркировкой) С или М относится к: 1. Высокотемпературным; 2. Среднетемпературным; 3. Низкотемпературным; 4. Комбинированным. Ответ: 2

9.4. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

По температуре в охлаждаемом объеме, торговое холодильное оборудование с обозначением (маркировкой) C_n относится к:

1. Высокотемпературным;
2. Среднетемпературным;
3. Низкотемпературным;
4. Комбинированным.

Ответ: 2

9.5. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

По температуре в охлаждаемом объеме, торговое холодильное оборудование с обозначением (маркировкой) K_B относится к:

1. Высокотемпературным;
2. Среднетемпературным;
3. Низкотемпературным;
4. Комбинированным.

Ответ: 4

9.6. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Холодильные камеры торгового оборудования с диапазоном температуры $+10...-5^{\circ}C$ относится к:

1. Высокотемпературным холодильным камерам;
2. Среднетемпературным холодильным камерам;
3. Низкотемпературным холодильным камерам;
4. Комбинированным холодильным камерам;
5. Камерам шоковой заморозки.

Ответ: 2

9.7. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Холодильные камеры торгового оборудования с диапазоном температуры $-15...-35^{\circ}C$ относится к:

1. Высокотемпературным холодильным камерам;
2. Среднетемпературным холодильным камерам;
3. Низкотемпературным холодильным камерам;
4. Комбинированным холодильным камерам;
5. Камерам шоковой заморозки.

Ответ: 3

9.8. Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Холодильные камеры торгового оборудования с диапазоном температуры $-35^{\circ}C$ и ниже относится к:

1. Высокотемпературным холодильным камерам;
2. Среднетемпературным холодильным камерам;
3. Низкотемпературным холодильным камерам;
4. Комбинированным холодильным камерам;
5. Камерам шоковой заморозки;

6. Холодильных камер с таким диапазоном температур не существует. Ответ: 5
9.9. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> Какие виды холодильных машин используются для поддержания заданных температурных условий во внутреннем объеме сборной холодильной камеры: 1. Аммиачный компрессор; 2. Моноблочная холодильная машина; 3. Сплит-система; 4. Конденсаторный агрегат; 5. Хладогеновая машина. Ответ: 2/3
9.10. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Какой из перечисленных способов используют для оттайки моноблочных систем: 1. Моноблок не требует оттайки; 2. В конструкции моноблока предусмотрен ТЭН; 3. Оттайку производят, принудительно отключая моноблок из сети; 4. Оттайку производят путем направления теплого воздуха на моноблок. Ответ: 2
9.11. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Разновидностью холодильных шкафов, предназначенных для непродолжительного хранения напитков в гостиничных номерах является "Минибар"
9.12. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> При использовании шкафа шокового охлаждения длительность процесса охлаждения от +70 до +10° С (внутри продукта) составляет «120» мин.
9.13. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> При использовании шкафа шоковой заморозки длительность процесса замораживания от +70 до -18° С (внутри продукта) составляет «240» мин.
9.14. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Температура в рабочей камере шкафа шоковой заморозки в процессе замораживания составляет -30... «- 30» ° С
9.15. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</i> Продолжительность хранения продуктов после шокового замораживания составляет от «2» до 12 мес
9.16. <i>Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов</i> К торговому холодильному оборудованию для демонстрации и выкладке продовольственных товаров не относится: 1. Лари; 2. Минибар; 3. Холодильный шкаф;

4. Охлаждаемые шведские столы;
5. Витрины;
6. Плилавки-витрины.

Ответ: 2/3

9.17. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Назовите витрин с открытым верхним проемом, нашедшее широкое применение при продаже охлажденных и замороженных продуктов в магазинах самообслуживания:

1. Салат-бар;
2. Саладетты;
3. Бонеты;
4. Минибар.

Ответ: 3

9.18. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Назовите специализированное оборудование, предназначенное для установки в холодных цехах на предприятиях общественного питания и используемое для хранения ингредиентов салатов, холодных закусок и пр.:

1. Салат-бар;
2. Ларь;
3. Холодильный шкаф;
4. Холодильная витрина;
5. Саладетта.

Ответ: 5

9.19. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Граниторы предназначены:

1. Для охлаждения соков;
2. Для смешивания соков;
3. Для приготовления соков;
4. Для замораживания соков до консистенции «Талого снега»;
5. Для приготовления сорбетов из сока;
6. Для приготовления молочных коктейлей;
7. Для приготовления мягкого мороженого.

Ответ: 4

9.20. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Фризеры – это устройство:

1. Для охлаждения соков;
2. Для смешивания соков;
3. Для приготовления соков;
4. Для замораживания соков до консистенции «Талого снега»;
5. Для приготовления сорбетов из сока;
6. Для приготовления молочных коктейлей;
7. Для приготовления мягкого мороженого.

Ответ: 6/7

9.21. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*

запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

По форме пищевой лед изготавливается ледогенераторами в форме:

1. Стаканчиков;
2. Кубиков;
3. Круглыми;
4. Шашечек;
5. Гранулированный;
6. Чешуйками;
7. Цилиндриков.

Ответ: 1/2/5/6

9.22. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов*

Какие виды весоизмерительных приборов используются в общественном питании:

1. Механические;
2. Электромеханические;
3. Электронные;
4. Технические;
5. Технологические;
6. Автоматические;
7. Полуавтоматические.

Ответ: 1/2/3

9.23. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

В каких из перечисленных весов процесс взвешивания происходит при взаимодействии системы рычагов и грузов:

1. Механические;
2. Электромеханические;
3. Электронные;
4. Технические;
5. Технологические;
6. Автоматические;
7. Полуавтоматические.

Ответ: 1

9.24. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Принцип действия этих весов основан на преобразовании силы тяжести взвешиваемого груза в электрический сигнал, поступающий в электронно-измерительный преобразователь для аналого-цифрового преобразования, обработки и индикации результатов взвешивания:

1. Механические;
2. Электромеханические;
3. Электронные;
4. Технические;
5. Технологические;
6. Автоматические;
7. Полуавтоматические.

Ответ: 2

9.25. *Инструкция студенту: Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа*

Этот вид висов позволяет взвешивать товар, подсчитывать цену покупки, указывать массу тары, печатать этикетку:

1. Механические;
2. Электромеханические;
3. Электронные;
4. Технические;
5. Технологические;
6. Автоматические;
7. Полуавтоматические.

Ответ: 3

Блок 10 Контрольная точка 4. Выполнение и защита группового проекта.

Темы проектов:

1. Дайте характеристику комплекту модульных аппаратов, позволяющих потребителю получить первые и вторые блюда, горячие и холодные напитки, холодные блюда и кондитерские изделия наряду с необходимыми столовыми приборами и возможностью оплаты покупки.
2. Дайте характеристику линий раздач кулинарной продукции.
3. Приведите примеры и охарактеризуйте полный цикл технологического процесса машинной обработки посуды.
4. Приведите классификацию посудомоечных машин. Определите основные технологические характеристики.
5. Приведите классификацию весоизмерительных приборов, применяемых на предприятиях питания. Определите основные особенности их применения на стадиях технологического цикла производства блюд.
6. Разработайте план овощного цеха с расстановкой технологического оборудования.
7. Разработайте план холодного цеха с расстановкой технологического оборудования.
8. Разработайте план горячего цеха с расстановкой технологического оборудования.
9. Разработайте план моечной кухонной посуды с расстановкой технологического оборудования
10. Машина для нарезки гастрономических продуктов: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
11. Машина для нарезки хлеба: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
12. Машина для взбивания пищевых сред: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
13. Машина для приготовления теста: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.

14. Машина для раскатки теста: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
15. Машина для формовки котлет: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
16. Машина для приготовления блинчиков: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
17. Автомат для приготовления и жарки пончиков: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
18. Автомат для приготовления и жарки пирожков: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
19. Машина для нарезки гастрономических продуктов: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.
20. Машина для нарезки хлеба: структурная схема машин (эскиз); основные типы машин; сменные исполнительные механизмы; правила эксплуатации; основные правила техники безопасности.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации - зачет
Семестр 3/4

1	Особенности и виды ресторанного продукта. Общие положения разработки и проектирования ресторанного продукта.
2	Современные технологии и методы формирования и реализации ресторанного продукта с учетом требований безопасности
3	Маркетинг впечатлений в формировании ресторанных продуктов и проектирование деятельности предприятий индустрии питания
4	Разработка и применение инноваций в мировой практике ресторанной индустрии. Внедрение инноваций в практику формирования ресторанного продукта
5	Маркетинговые исследования ресторанного рынка региона
6	Различные способы воздействия на продукты растительного и животного происхождения с позиций современных научных представлений о физико-химических процессах, протекающих в продуктах под воздействием механической и тепловой кулинарной обработки.
7	Классификация продукции питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.
8	Основные стадии технологического процесса производства продукции питания: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов; тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов и приготовление блюд и кулинарных изделий; хранение и транспортирование полуфабрикатов; реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.
9	Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и

	производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка.
10	Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Кулинарная готовность.
11	Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.
12	Нормативная и технологическая документация.
13	Составление технико-технологических карт.
14	Основные критерии качества продукции общественного питания.
15	Пищевая ценность и безопасность. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества. Факторы, оказывающие влияние на качество ресторанной продукции
16	Изменения белков и других азотистых веществ. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке.
17	Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов как необратимый процесс изменения их свойств: способности к гидратации, видовой специфичности, атакующести протолитическими ферментами, потере биологической активности и др.
18	Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации. Современные представления о физико-химической сущности денатурации белков.
19	Дегидратация белков. Состояние белков в конкретных продуктах.
20	Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов. Изменения пищевой ценности белков в результате их гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции.
21	Изменения углеводов. Гидролиз углеводов.
22	Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции.
23	Изменения углеводов клеточных стенок: пектиновых веществ, клетчатки. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.
24	Изменения пищевых жиров. Изменения жиров при варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей, оксикислот и др.
25	Изменения жиров при жарке. Образование вторичных термостабильных продуктов окисления липидов: карбонильных, дикарбонильных соединений, эпокисей, жирных кислот с сопряженными двойными связями, продуктов полимеризации. Технологические факторы, оказывающие влияние на изменения липидов при тепловой кулинарной обработке продуктов.
26	Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву.
27	Изменения витаминов, красящих веществ, содержания воды и сухих веществ,

	образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке продовольственного сырья
28	Понятие активности воды. Роль воды и водоудерживающих компонентов в формировании структурно-механических характеристик продуктов питания и обеспечении их качества.
29	Реологические характеристики продуктов питания. Реологические характеристики мясных, рыбных, овощных, мясоовощных, рыбоовощных и других смесей, используемых для выработки кулинарных полуфабрикатов и их изменение в результате кулинарной обработки.
30	Супы. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов.
31	Технология и рецептуры. Подготовка продуктов. Пищевая ценность супов. Физико-химические процессы, протекающие в продуктах при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Условия и сроки хранения и реализации супов.
32	Соусы. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов.
33	Рецептуры и технология. Пищевая ценность соусов. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации. Физико-химические процессы, протекающие в продуктах при приготовлении соусов, Кулинарное использование соусов.

Семестр 5/6

1	Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент. Классификация. Полуфабрикаты. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в сырье на стадии производства полуфабрикатов и обуславливающие изменения его свойств - пищевой ценности, цвета, массы и др.
2	Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры и технология. Целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп перед варкой. Физико-химические процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции.
3	Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов. Классификация. Полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика.
4	Крупнокусковые полуфабрикаты. Ассортимент. Технология. Практическая целесообразность и обоснование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса, костей. Нормы выхода полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству.
5	Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Ассортимент полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Требования к качеству.
6	Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии производства полуфабрикатов и обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик. Факторы,

	оказывающие влияние на формирование качества рубленых полуфабрикатов. Полуфабрикаты из мяса диких животных. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации полуфабрикатов.
7	Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Классификация. Полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Технология. Целесообразность и обоснование технологических операций при производстве полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Нормы выхода обработанных тушек птицы, дичи и кролика, пищевых субпродуктов, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.
8	Кулинарные изделия и блюда из птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Классификация. Технология. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
9	Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Классификация. Полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика.
10	Полуфабрикаты из рыб с костным и хрящевым скелетом. Обработка морепродуктов и раков. Технология. Целесообразность и обоснование технологических операций при производстве полуфабрикатов.
11	Особенности производства рубленых полуфабрикатов из рыбы. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Использование пищевых отходов.
12	Кулинарная продукция из яиц, творога. Классификация. Ассортимент. Технологическая характеристика. Рецептуры и технология производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из яиц, яичного порошка, меланжа, творога. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
13	Холодные и горячие закуски. Классификация. Ассортимент. Бутерброды.
14	Банкетные закуски, салаты и винегреты, закуски из овощей и грибов. Рецептуры и технология. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске закусок. Требования к качеству холодных закусок, условия и сроки хранения и реализации.
15	Закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов. Рецептуры и технология. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске закусок. Национальные закуски. Требования к качеству холодных закусок, условия и сроки хранения и реализации.
16	Сладкие блюда. Классификация. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Требования к качеству сладких блюд, условия и сроки хранения и реализации.
17	Напитки. Ассортимент. Классификация. Технологическая характеристика сырья. Технология. Требования к качеству напитков, условия и сроки хранения и реализации.
18	Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Технология производства и использование. Технологическое обеспечение сохранности пищевой и биологической ценности и санитарного благополучия в процессе производства, хранения и реализации. Требования к

	качеству, условия и сроки хранения и реализации.
19	Классификация и ассортимент мучных изделий. Технологическая характеристика основного сырья для мучных изделий. Подготовка к производству. Требования к качеству.
20	Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто). Тесто дрожжевое и пресное, их разновидности, технология.
21	Формирование теста из пшеничной муки – физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества.
22	Способы разрыхления теста – биохимический, химический, механический. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технология. Особенности ручного и централизованного способов производства мучных блюд. Хранение полуфабрикатов до тепловой обработки. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий. Технология, условия и сроки хранения.
23	Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого и пресного теста, технологическая схема их производства. Значение операций разделки теста, предварительной расстойки, формования. Способы формования в зависимости от вида изделий. Значение расстойки сформированных полуфабрикатов, отделка их перед тепловой обработкой, основные параметры тепловой обработки для мучных кулинарных изделий.
24	Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий. Выпечка, как сложный физико-химический процесс, обусловленный микробиологическими, биохимическими и коллоидными изменениями в тестовой заготовке, приводящей к образованию сухого эластичного мякиша.
25	Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент.
26	Торты и пирожные. Классификация в зависимости от рецептуры и способа изготовления. физико-химические показатели тортов и пирожных – выпеченные мучные, отделочные и начиночные полуфабрикаты. Технологические параметры производства выпеченных и отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.
27	Технология различных видов теста для тортов и пирожных. Бисквитное тесто. Виды бисквита. Способы приготовления бисквитного теста. Технологические режимы выпечки бисквитного теста.
28	Сдобное пресное. Песочное тесто. Характеристика структуры ее зависимости от показателей основного сырья. Технология. Температурные интервалы и продолжительность выпечки в зависимости от массы тестовых заготовок. Влажность теста и выпеченных полуфабрикатов.
29	Заварное тесто, воздушные полуфабрикаты. Зависимость структуры выпеченных полуфабрикатов от качественных показателей пшеничной муки (заварное тесто), яиц, температурных режимов производства полуфабрикатов и их выпечки. Особенности производства полуфабрикатов пониженной калорийности.
30	Производство тортов и пирожных. Операции по отделке выпеченных полуфабрикатов в зависимости от вида теста и тематики дизайна. Условия и сроки хранения и транспортирования готовых изделий.
31	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.



Промежуточная аттестация – экзамен

Семестр 4/5

Проводится в форме тестирования по вопросам блоков 1-5.

Семестр 6/7

Проводится в форме тестирования по вопросам блоков 1-10..

Задания для оценки сформированности компетенции

Комбинированного типа

1. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Какими свойствами характеризуется совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

Кол-во правильных ответов - несколько

- а) Пищевой ценностью
- б) Свежесть
- в) Вкусовые качества
- г) Органолептическими показателями
- д) Усвояемостью
- е) Внешний вид
- ж) Безопасностью

2. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Этим термином называют исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработки:

Кол-во правильных ответов - один

- а) Сырье
- б) Полуфабрикат
- в) Полуфабрикат высокой степени готовности
- г) Кулинарное изделие
- д) Мучное кулинарное изделие
- е) Кондитерское изделие
- ж) Блюдо
- з) Кулинарная продукция

3. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. К основным способам тепловой обработки относятся:

Кол-во правильных ответов - несколько

- а) Припускание
- б) Пассерование
- в) Жарка
- г) Варка
- д) Тушение
- е) Опаливание

4. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. При высоких температурах сахара дает ряд продуктов карамелизации, к какому из перечисленных присущ темно-коричневый цвет:

Кол-во правильных ответов - один

- а) Карамелин
- б) Карамелен
- в) Карамелан
- г) Меланоидинообразования

5. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Какой процесс с жирами при варке является нежелательным:

Кол-во правильных ответов - один

- а) Наличие жира на поверхности бульона
- б) Дымообразования
- в) Эмульгирования жира
- г) Застывания жира на поверхности бульона

6. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из костей, рыбы, птицы, дичи называют:

Кол-во правильных ответов - один

- а) Защищивания
- б) Затягивания
- в) Осветления
- г) Вытяжка
- д) Оттяжка

7. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Определите, к какой группе относится следующее определение: _____ — это куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое, и характеризующиеся неодинаковой технологической ценностью.

Кол-во правильных ответов - один

- а) Крупнокусковые полуфабрикаты
- б) Порционные полуфабрикаты
- в) Мелкокусковые полуфабрикаты
- г) Мясная туша
- д) Мясная полутуша
- е) Четвертина

8. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Укажите порционные полуфабрикаты из говядины, используемые для жарки:

Кол-во правильных ответов - несколько

- а) Лангет
- б) Антрекот
- в) Котлета натуральная
- г) Филе
- д) Шницель

е) Котлета отбивная ж) Шницель з) Ромштекс
9. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Бутерброды бывают: Кол-во правильных ответов - несколько а) Многослойные б) Однослойные в) Открытые г) Закрытые д) Тортовые
10. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Этот вид теста относится к упругопластичновязким системам: Кол-во правильных ответов - один а) Песочное б) Миндальное в) Бисквитное г) Слоеное
11. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В картофелечистке МОК 250 рабочим органом является: Кол-во правильных ответов - один а) Конусный диск; б) Абразивный съемный сегмент; в) Электродвигатель; г) Ножевой диск; д) Терочный диск.
12. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Аппарат, предназначенный для жарки продуктов в большом количестве жира: Кол-во правильных ответов - один а) Жаровня; б) Сковорода; в) Фритюрница; г) Жарочная ванна.
13. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Эти тепловые аппараты, предназначенные для кратковременного хранения пищи в горячем состоянии в период ее реализации или в процессе изготовления кулинарной продукции: Кол-во правильных ответов - один а) Ик-подогреватели; б) Тепловые стойки;

в) Титаны; г) Мармиты.
14. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. По способу загрузки посудомоечные машины подразделяются на: Кол-во правильных ответов - несколько а) С фронтальной загрузкой; б) С нижней загрузкой; в) С верхней загрузкой; г) Купальные; д) С боковой загрузкой; е) С тыльной загрузкой; ж) С передней загрузкой.
15. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Назовите специализированное оборудование, предназначенное для установки в холодных цехах на предприятиях общественного питания и используемое для хранения ингредиентов салатов, холодных закусок и пр.: Кол-во правильных ответов - один а) Салат-бар; б) Ларь; в) Холодильный шкаф; г) Холодильная витрина; д) Саладетта.
16. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа В печах для пиццы днище и потолок камеры выполнены из: Кол-во правильных ответов - один 1.Чугуна; 2.Керамики; 3.Оцинкованной стали; 4.Терма стойкого стекла.
17. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов В зависимости от схемы организации движения теплоносителя в рабочей камере различают конвективные аппараты: Кол-во правильных ответов - несколько 1. С хаотичным движением воздуха; 2. С параллельным движением воздуха; 3. С последовательным движением воздуха; 4. С вертикальным и горизонтальным движением воздуха.
18. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Это устройство предназначено для тепловой кулинарной обработки изделий в

наплитной посуде:

Кол-во правильных ответов - один

- 1.ВОК;
- 2.Сковорода электрическая;
- 3.Электрогриль;
- 4.Кухонная плита;
- 5.Фритюрница.

19. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Срок хранения куриных яиц при комнатной температуре составляет:

Кол-во правильных ответов - один

- 1.5 суток
- 2.10 суток
- 3.15 суток
- 4.20 суток
5. 25 суток

20. Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

Срок хранения куриных яиц при температуре 0...2 °С составляет:

Кол-во правильных ответов - один

1. 70 суток
2. 90 суток
6. 110 суток
3. 125 суток
4. 150 суток

Вопросы закрытого типа

1. Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите способы обработки сырья и продуктов по природе действия:

1. Механический способ	а. Эмульгирование
2. Гидромеханический способ	б. Сортирование
3. Массообменный способ	в. Сульфитация
4. Химический способ	г. Загущение
	д. Брожение

2. Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите разновидности борщей по особенностям их приготовления:

1. Борщ обыкновенный	а. Варят с картофелем, свиным шпиком, чесноком, болгарским перцем
2. Борщ московский	б. Варят с картофелем и капустой, свеклу и капусту режут квадратиками; отпускают с беконом
3. Борщ флотский	в. Варят с фасолью и кабачками, свежими помидорами, заправляют шпиком
4. Борщ украинский	г. Варят без картофеля, с мучной пассеровкой
	д. Варят без картофеля и мучной пассеровки;

	отпускают с мясным набором (мясо, ветчина, сосиски)
3. Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите разновидности борщей по особенностям их приготовления:	
1. Борщ сибирский	а. Варят с картофелем, добавляют нарезанные щавель, шпинат, отпускают с яйцом
2. Борщ зеленый	б. Готовят из молодой свеклы вместе с ботвой
3. Борщ летний	в. Добавляют отварную фасоль; отпускают с мясными фрикадельками
4. Борщ с сардельками	г. Без картофеля, на мясном бульоне; добавляют грибы, отварной чернослив и его отвар
	д. Варят с картофелем и без него; добавляют отварные или обжаренные нарезанные сардельки
4. Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите разновидности щей по особенностям их приготовления:	
1. Щи из свежей капусты	а. Заправляют льезоном и отпускают с отварным яйцом в «мешочек»
2. Щи суточные	б. Готовят с крупой (пшено, перловая или овсяная)
3. Щи зеленые	в. Готовятся без картофеля, с мучной пассеровкой
4. Щи из щавеля	г. Готовятся со щавелем или шпинатом, заправляют мучной пассеровкой, отпускают с отварным яйцом
	д. Готовятся с квашеной капустой, тушеной со свинопченостями. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью
5. Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите разновидности щей по особенностям их приготовления:	
1. Щи из свежей или квашеной капусты с картофелем	а. Готовят с крупой (пшено, перловая или овсяная)
2. Щи по-уральски	б. Готовые щи томятся в горшочках и подаются в них с гречневыми блинами
3. Щи томленные с гречневыми блинами	в. Готовят с мясом, грибами. Отпускают в горшочке, закрытом лепешкой
4. Щи боярские	г. С картофелем. Щи из квашеной капусты готовят без томата
	д. Готовятся без картофеля, с мучной пассеровкой
6. Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите разновидности рассольников по особенностям их приготовления:	
1. Рассольник домашний	а. Готовится с картофелем и фасолью, с отварными почками и сердцем. Заправляют шпиком, растертым с чесноком
2. Рассольник ленинградский	б. Готовится с картофелем, со щавелем и шпинатом

3. Рассольник московский	в. Готовится с крупой перловой или рисовой
4. Рассольник по-кубански	г. Готовится с капустой свежей
	д. Готовится без томата и картофеля, лук пассеруется на сливочном масле. Готовится на курином бульоне. Заправляется льезоном. Отпускают с куском курицы, потрошками или нарезанными почками
7. Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите разновидности солянок по особенностям их приготовления:	
1. Солянка сборная мясная	а. В состав солянки входят: язык, почки, сердце, вымя
2. Солянка по-казански	б. В состав солянки входит набор мясных продуктов от 2 до 5 наименований в зависимости от рецептуры, без картофеля
3. Солянка по-ленинградски	в. В состав солянки входит гусь или утка, готовится без томатного пюре
4. Солянка домашняя	г. В состав солянки входят три наименования мясных продуктов – конина, баранина, почки (язык), с черносливом
	д. Солянка готовится с картофелем
8. Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите разновидности солянок по особенностям их приготовления:	
1. Солянка рыбная	а. В состав солянки входят: язык, почки, сердце, вымя
2. Солянка донская	б. В состав солянки входит набор мясных продуктов от 2 до 5 наименований в зависимости от рецептуры, без картофеля
3. Солянка сборная из субпродуктов	в. В состав входит осетрина с головизной и нарезанные ломтиками свежие помидоры
4. Солянка сборная мясная	г. Готовится с рыбой (в основном осетровых пород) и головизной. Подается без сметаны
	д. Вместо набора вареных мясопродуктов используют вареную или жареную птицу или дичь.
9. Прочитайте текст и установите соответствие Соотнесите пернатую дичь с местами ее обитания:	
Д. Боровая пернатая дичь	6. Утки
Е. Горная пернатая дичь	7. Перепела
Ж. Степная пернатая дичь	8. Фазаны
З. Болотная пернатая дичь	9. Индейки
	10. Бекасы
10. Прочитайте текст и установите последовательность Полный цикл технологического процесса машинной обработки посуды состоит из следующих последовательно осуществляемых операций:	
1. Сушка;	
2. Вторичное ополаскивание;	
3. Мойка моющее-дезинфицирующим раствором;	
4. Первичное ополаскиванием;	



5. Удаление остатков пищи;
6. Ультрафиолетовое облучение.

Вопросы открытого типа

1. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Температура отпуска холодных супов не должно превышать ____ °С:
2. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Бутерброды _____ отличаются тем, что их готовят из нескольких видов продуктов, салатов и украшают зеленью лука, петрушки, яйцом и т.д.:
3. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Температура подачи холодных напитков должна быть не ниже ____ °С:
4. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Дрожжевое тесто с малым содержанием сдобы готовят _____ способом:
5. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. По жидкой основе различают соусы приготовленные:
Впишите не достающие.
 - на бульоне
 - на молоке
 -
 - на растительном масле
 - на сливочном масле
 - на уксусе
6. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
_____- это полуфабрикат используют для пропитывания бисквита, ромовой бабы и других изделий, что придает им сочность и аромат:
7. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.
При изготовлении дрожжевого слоеного теста, в процессе раскатывания получается _____ слоев:
8. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Укажите порционные полуфабрикаты из свинины, используемые для жарки:
9. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, используемые для тушения
10. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. По содержанию жира жирный творог имеет:

7.4. Содержание занятий семинарского типа.

Практические занятия

Семестр 3/4

Практическое занятие 1,2

Вид практического занятия: Семинар-заслушивание докладов с презентациями

Тема занятия: **Особенности и виды ресторанного продукта. Общие положения разработки и проектирования ресторанного продукта**

Краткое содержание (цель) занятия

Подготовка докладов с презентациями на темы:

1. Определение и виды ресторанного продукта.
2. Составляющие ресторанного продукта.
3. Общие положения разработки и проектирования ресторанного продукта.
4. Цели и задачи разработки ресторанного продукта.
5. Этапы формирования ресторанных продуктов и услуг
6. Разновидности ресторанного продукта.
7. Исследование особенностей национального/ регионального рынка ресторанных услуг

Формирование практических навыков:

- закрепление знаний по теме
- анализа современного состояния и перспективы развития ресторанного рынка;
- оценка требований потребителей ресторанного продукта
- теоретические основы разработки и реализации ресторанного продукта.

Предварительная подготовка студентов:

Студентам необходимо проанализировать источники информации: сайты официальных организаций и сайты администраций субъектов РФ и др. и подготовить **отчет** в виде эссе или статьи объемом 5-8 стр.

Подготовленная информация также может быть основой статьи для выступления на конференции и др.

а) Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>

б) журналы и сайты по ресторанному бизнесу, гостеприимству.

Отчет должен содержать анализ тенденций развития ресторанного бизнеса в РФ (можно взять 1-2 тенденции):

- анализ факторов, влияющих на развитие ресторанного бизнеса;
- современные тенденции по развитию ресторанов молекулярной кухни, гастрономических пабов, сетевых предприятий питания, бургерных и др.
- перспективы развития гастрономического туризма в России др.

Дневная форма обучения – 4 часа.

Заочная форма обучения – 1 час.

Практическое занятие 3,4

Вид практического занятия: Разбор конкретных ситуаций; Мастер-класс.

Тема занятия: **Современные технологии и методы формирования и реализации ресторанного продукта с учетом требований безопасности**

Краткое содержание (цель) занятия: **закрепление теоретических знаний по вопросам**

1. Современные технологии и методами разработки ресторанного продукта.
2. Проектирование функциональных процессов предприятий ресторанного бизнеса различного типа - ресторанов, кафе, баров,
3. Особенности функционирования кейтеринговых компаний,

4. Проектирование службы питания гостиниц и иных средств размещения,
5. Особенности функционирования ресторанных групп и холдингов
6. Вопросы безопасности продукции и услуг в ресторанной сфере.
7. Общие санитарно-гигиенические требования к размещению и содержанию помещений, хранению продуктов, производственному оборудованию и инвентарю, личной гигиене работников предприятий питания.
8. Производственный контроль и бракераж ресторанной продукции.
Дневная форма обучения – 4 часа.
Заочная форма обучения – СРС

Практическое занятие 5,6

Вид практического занятия: Case-study

Тема занятия: **Маркетинг впечатлений в формировании ресторанных продуктов и проектирование деятельности предприятий индустрии питания**

Формирование практических навыков:

- анализа современного состояния и перспективы развития ресторанного рынка;
- оценка требований потребителей ресторанного продукта,
- теоретические основы разработки и реализации ресторанного продукта.

Кейс 1. Идеи будущего в ресторанной индустрии

Вопросы для обсуждения:

1. Спрогнозируйте варианты использования представленных идей и попробуйте развить любую из новых технологий.
2. Предложите альтернативу (возможности) для внедрения в России

Кейс 2. «Ресторан необычной концепции»

Вопросы для обсуждения:

1. Проанализируйте отзывы гостей о концептуальных ресторанах, кафе, барах Москвы, Санкт-Петербурга, крупнейших мегаполисов Европы и мира.
2. Выделите пожелания гостей о перспективных концепциях
3. Предложите альтернативу для внедрения в России необычных объектов ресторанной индустрии.
4. Впечатления гостя как объект маркетингового исследования в ресторанном бизнесе.
5. Наиболее удачные примеры мировой ресторанной практики в области маркетинга впечатлений.

Проведение текущей аттестации - **Контрольная точка 1.**

Дневная форма обучения – 4 часа.

Заочная форма обучения – СРС.

Практическое занятие 7,8

Вид практического занятия: Семинар-заслушивание докладов с презентациями

Тема занятия: **Разработка и применение инноваций в мировой практике ресторанной индустрии. Внедрение инноваций в практику формирования ресторанного продукта**

Вопросы для обсуждения и подготовки докладов:

1. Современные технологии формирования и реализации ресторанного продукта.
2. Роль инновационного подхода при формировании услуг сферы питания.
3. Инновации, применяемые в ресторанной сфере при формировании услуг.

4. Разработка и применением инноваций в мировой практике ресторанной индустрии.
5. Внедрение инноваций в практику формирования ресторанного продукта.

Формирование практических навыков: закрепить знания об инновациях в мировой практике ресторанной индустрии, приобрести навыки анализа инноваций для формирования ресторанного продукта.

Дневная форма обучения – 4 часа.

Заочная форма обучения – СРС.

Практическое занятие 9,10.

Вид практического занятия: Семинар-заслушивание докладов с презентациями, проведение текущей аттестации – **Контрольная точка 2**

Тема занятия: **Маркетинговые исследования ресторанного рынка региона**

Вопросы для обсуждения и подготовки докладов:

1. Особенности рынка ресторанных услуг в городе, области, крае.
2. Основные тенденции развития ресторанного бизнеса крупных городах РФ.
3. Исследование целевой аудитории потребителей ресторанных услуг в регионе.
4. Тенденции изменения оборота ресторанного бизнеса за последние 10/5/2 года.
5. Сегментирование рынка ресторанных услуг в регионах.

Для подготовки к контрольной точке следует использовать ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональные базы данных, сайты администраций (вкладка Департамент потребительского рынка и услуг/ Торговля и общественное питание)

Формирование практических навыков: приобрести навыки анализа результатов маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе региона для формирования ресторанного продукта.

Дневная форма обучения – 4 часа.

Заочная форма обучения – СРС.

Практическое занятие 11.

Вид практического занятия: семинар-заслушивание докладов с презентациями

Тема занятия: **Основы технологического процесса производства ресторанной продукции. Изменение белков и других азотистых веществ**

Вопросы для обсуждения и подготовки презентации:

1. Классификация продукции питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.
2. Основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
3. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка.
4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки сырья. Классификация способов кулинарной обработки.
5. Пищевая ценность и безопасность. Пищевая ценность продукции как совокупность химического состава продукции и органолептических показателей ее качества. Факторы, оказывающие влияние на качество ресторанной продукции.
6. Изменения белков и других азотистых веществ. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке.
7. Денатурация и деструкция белков при кулинарной обработке.

Формирование практических навыков: усвоить основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции, классификацию продукции питания, способы и приемы кулинарной обработки, изменения белков и других азотистых веществ.

Дневная форма обучения – 2 часа.

Заочная форма обучения – 1 час.

Практическое занятие 12.

Вид практического занятия: семинар-заслушивание докладов с презентациями

Тема занятия: **Изменения сахаров и крахмала**

Вопросы для обсуждения и подготовки презентации:

1. Изменения углеводов. Гидролиз углеводов.
2. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации.
3. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции.
4. Изменения углеводов клеточных стенок: пектиновых веществ, клетчатки.
5. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке.
6. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.

Формирование практических навыков: закрепить знания об изменениях углеводов при кулинарной обработке.

Дневная форма обучения – 2 часа.

Заочная форма обучения – 1 час.

Практическое занятие 13.

Вид практического занятия: семинар-заслушивание докладов с презентациями

Тема занятия: **Изменения липидов**

Вопросы для обсуждения и подготовки презентации:

1. Изменения пищевых жиров. Изменения жиров при варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей, оксикислот и др.
2. Изменения жиров при жарке. Образование вторичных термостабильных продуктов окисления липидов: карбонильных, дикарбонильных соединений, эпокисей, жирных кислот с сопряженными двойными связями, продуктов полимеризации. Технологические факторы, оказывающие влияние на изменения липидов при тепловой кулинарной обработке продуктов.
3. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву.

Формирование практических навыков: закрепить знания об изменениях липидов при кулинарной обработке.

Дневная форма обучения – 2 часа.

Заочная форма обучения – 1 час.

Практическое занятие 14.

Вид практического занятия: семинар-заслушивание докладов с презентациями, проведение текущей аттестации (тестирование) **Контрольная точка 3**

Тема занятия: **Изменения, происходящие в мясе, мясопродуктах, рыбе и рыбопродуктах.**

Вопросы для обсуждения и подготовки презентации:

1. Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов реологических свойств, происходящие в мясе и мясопродуктах при кулинарной обработке.
2. Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов реологических свойств, происходящие в рыбе и рыбопродуктах при кулинарной обработке.

Формирование практических навыков: закрепить знания об изменениях, происходящие в мясе, мясопродуктах, рыбе и рыбопродуктах.

Дневная форма обучения – 2 часа.

Заочная форма обучения – 1 час.

Практические занятия 15.

Вид практического занятия: семинар-заслушивание докладов с презентациями,

Тема занятия: **Технология супов.**

Вопросы для обсуждения и подготовки презентации:

1. Супы. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов.
2. Технология и рецептуры. Подготовка продуктов. Пищевая ценность супов. Физико-химические процессы, протекающие в продуктах при приготовлении супов.
3. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Условия и сроки хранения и реализации супов.

Формирование практических навыков: приобрести способность использовать знания по темам в разработке ресторанного продукта

Дневная форма обучения – 2 часа.

Заочная форма обучения – 0,25 часа.

Практические занятия 16.

Вид практического занятия: семинар-заслушивание докладов с презентациями,

Тема занятия: **Технология соусов.**

Вопросы для обсуждения и подготовки презентации:

1. Соусы. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов.
2. Рецептуры и технология, пищевая ценность соусов.
3. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации.
4. Физико-химические процессы, протекающие в продуктах при приготовлении соусов.
5. Кулинарное использование соусов.

Формирование практических навыков: приобрести способность использовать знания по темам в разработке ресторанного продукта

Дневная форма обучения – 2 часа.

Заочная форма обучения – 0,25 часа.

Практические занятия 17,18.

Вид практического занятия: семинар-заслушивание докладов с презентациями, проведение текущей аттестации (тестирование) **Контрольная точка 4**

Тема занятия: **Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Вопросы для обсуждения и подготовки презентации:

1. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент. Классификация. Полуфабрикаты.
2. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика.
3. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в сырье на стадии производства полуфабрикатов и обуславливающие изменения его свойств - пищевой ценности, цвета, массы и др.
4. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент.
5. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры и технология.
6. Целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп перед варкой. Физико-химические процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции.

Формирование практических навыков: приобрести способность использовать знания по темам в разработке ресторанного продукта

Дневная форма обучения – 4 часа.

Заочная форма обучения – 0,5 часа.

Семестр 4/5. По блокам 4-10 предусмотрено выполнение лабораторных работ.

Лабораторные работы

Общие положения

Цель и задачи выполнения лабораторных работ

Целью выполнения лабораторных работ по дисциплине «Формирование ресторанного продукта» является:

1. Закрепление теоретических сведений, полученных в рамках лекционного курса.
2. Ознакомление студентов с основными приемами первичной и тепловой обработки продуктов.
3. Отработка практических навыков по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий.
4. Ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Задачами выполнения лабораторных работ по дисциплине является:

1. Освоение способов тепловой обработки.
2. Освоение новых рецептур.
3. Приобретение навыком в процессе приготовления, оформления и отпуск блюд продукции общественного питания, в рамках тем, предусмотренных программой курса.

Методика и средства выполнения лабораторных работ

Методика выполнения каждой лабораторной работы определяется моделью соответствующей задачи, решаемой студентом на занятии по заданию преподавателя.

Средством проведения лабораторных работ являются:

- Механическое оборудование;
- Тепловое оборудование;
- Холодильное оборудование;
- Вспомогательный инвентарь.

Лабораторные работы по дисциплине «**Формирование ресторанного продукта**» проводятся в специальной лаборатории «Технологии производства кулинарной продукции», расположенной на учебных площадях университета, а также в профильной организации/предприятии питания.

Этапы выполнения лабораторных работ

1. Постановка задачи лабораторной работы

На первом лабораторном занятии со студентами проводится общая постановка задач лабораторных работ. Преподаватель дает необходимые пояснения по методике предстоящих лабораторных работ. После ознакомления с программным комплексом преподаватель проводит постановку задачи конкретного лабораторного занятия. Здесь разъясняется группе студентов содержание и объем работ, предусмотренных конкретной лабораторной работой. Прежде всего, формулируется цели, задачи, основные этапы работы, последовательность и ход решения задачи лабораторной работы. Определяются содержание и форма представления результатов работы. Необходимо пояснить, что каждая лабораторная работа студента должна быть оформлена в виде отчета о лабораторной работе. Поясняется методика составления и оформления отчета о лабораторной работе.

2. Ознакомление студента с содержанием и объемом лабораторной работы

На этом этапе студент должен тщательно изучить содержание и объем предстоящей лабораторной работы. Если постановка задачи недостаточно ясна, он может обратиться к преподавателю за дополнительными разъяснениями. Затем студент приступает к выполнению задания лабораторной работы.

3. Порядок выполнения лабораторной работы

Перед началом работы в лаборатории «Технологии производства кулинарной продукции» проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимые инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; студенты надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

Каждую работу проводят с половиной группы студентов (15— 16 человек), которую делят на три бригады и закрепляют за отдельными рабочими местами.

Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в лаборатории «Производства кулинарной продукции». Получив инструкции, студенты приступают к выполнению работы, в соответствии с установленной последовательностью этапов работы выполняет объем работ, предусмотренных заданием лабораторной работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном студенты работают самостоятельно.

При условии выполнения полного объема лабораторной работы, готовые блюда студенты оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления.

4. *Регистрация результатов и оформление отчета о лабораторной работе*

По мере того, как выполняются этапы лабораторной работы, студент регистрирует все результаты своей работы в собственной тетради для оформления лабораторных работ. На основе полученных результатов лабораторной работы составить соответствующий отчет и сдать его преподавателю.

Оформление отчета

Отчет о лабораторной работе должен содержать следующие обязательные разделы:

- задания;
- перечень оборудования, инвентаря и посуды;
- последовательность выполнения работы;
- требования к качеству приготовленных блюд;
- рецептура блюд;
- отчет

Тетрадь для отчета должна иметь наименование идентифицирующих признаков: «Тетрадь для лабораторных работ» по дисциплине студента (указываются фамилия и инициалы, вид обучения, факультет, курс, группа).

Отчет по каждой лабораторной работе составляется по следующей обобщенной структуре:

- Наименование идентифицирующих признаков: Лабораторная работа №__ по теме (наименование темы), число, месяц, год (дата проведения).
- Задания. Формулируется в соответствии с содержанием раздела «Задания», соответствующей лабораторной работы.
- Перечень оборудования, инвентаря и посуды. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Последовательность выполнения работы. Определяется в соответствии с конкретной лабораторной работой.
- Требования к качеству приготовленных блюд;
- Рецепт блюда (расчет продуктов на 5 порций в граммах (брутто));
- Отчет с заданием, по вариантам (для каждой бригады разное).

5. *Заключительная часть лабораторной работы*

После окончания работы студенты получают оценки за проделанную работу. В конце работ студенты убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивает дежурная бригада.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные студентами в процессе проведения лабораторной работы.

Тематика лабораторных работ и задания к ним

Лабораторная работа 1,2.



Тема: Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Первичная обработка овощей. Основные приемы тепловой обработки продуктов

Задание: Изучить сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ознакомиться с правилами первичной обработки овощей. Получить навыки в освоении основных приемов тепловой обработки продуктов.

Составить отчет (заполнить форму).

Дневная форма обучения – 4 часа.

Заочная форма обучения – СРО

Лабораторная работа 3,4.

Тема: Технология приготовления супов

Приготовление заправочных супов

Задание:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: борщ; щи из свежей капусты; рассольник ленинградский; суп с макаронными изделиями.

Составить отчет (заполнить форму).

Дать оценку качества приготовленных блюд.

Дневная форма обучения – 4 часа.

Заочная форма обучения – 1 час.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить мясокостный бульон, процедить, подогреть.
3. Промыть и очистить овощи.
4. Нарезать свеклу соломкой, тушить с добавлением бульона, уксуса, томат- пюре и сахара.
5. Нарезать соломкой лук, морковь и петрушку, спассеровать для всех супов.
6. Очистить соленые огурцы от кожуры и семян, нарезать соломкой, припустить в воде или бульоне.
7. Нарезать капусту соломкой, картофель брусочками.
8. Спассеровать томатное пюре.
9. Приготовить белую сухую мучную пассеровку, охладить, развести бульоном или водой.
10. Перебрать и промыть рисовую крупу.
11. Приготовить свекольную краску из отходов свеклы.
12. Процедить и прокипятить огуречный рассол.
13. Нарезать на порции вареное мясо и прогреть в бульоне или воде.
14. Приготовить супы:



а) борщ — в кипящий бульон или воду положить капусту, варить 5 мин; ввести тушеную свеклу и пассерованные овощи, варить 10 мин; добавить сухую мучную пассеровку, пряности, соль, варить 5—10 мин;

б) щи из свежей капусты — в кипящий бульон положить капусту, довести до кипения, добавить пассерованные овощи и варить 10 мин; ввести томатное пюре, мучную пассеровку, пряности, соль и варить 5—10 мин;

в) рассольник ленинградский — в кипящий бульон положить рисовую крупу и варить 5 — 7 мин; добавить картофель и пассерованные овощи, варить 10 мин; ввести припущенные огурцы, томатное пюре, соль, пряности, варить еще 8 — 10 мин; добавить огуречный рассол;

г) суп с макаронными изделиями — в кипящий бульон или воду положить пассерованные овощи и корни, варить 10 мин; ввести вермишель и варить 10 мин; добавить соль и пряности, варить 5 мин.

15. Оформить блюда для подачи: борщ, щи, рассольник подать с мясом, сметаной и зеленью; суп с макаронными изделиями налить в тарелку, посыпать зеленью.

16. Оформить отчет и сдать работу.

17. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

18. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных блюд

Борщ:

внешний вид — овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;

цвет — малиново-красный;

вкус — кисло-сладкий, без привкуса кислой свеклы; запах — корней и бульона;

консистенция — мягкая, но овощи не переварены.

Щи из свежей капусты:

внешний вид — капуста и корни сохранили форму, на поверхности блестки оранжевого жира;

цвет — бледно-коричневый или бесцветный;

вкус — слегка сладковатый и в меру соленый;

запах — пассерованных овощей, без запаха пареной капусты;

консистенция — корней и лука, мягкая; капуста слегка хрустящая.

Рассольник ленинградский:

внешний вид — овощи не переварены, сохранили форму нарезки;

цвет — бульон беловатый от сметаны, с блестками желто-оранжевого жира;

вкус — острый от огурцов и рассола;

запах — пассерованных овощей и пряностей.

Суп с макаронными изделиями:

внешний вид — форма нарезки овощей сохранена; овощи и макаронные изделия не пережарены;

цвет — бульон желтый с блестками жира; вкус и запах — бульона и пассерованных овощей.

Указания к проведению работы

Обратить внимание на правильную нарезку овощей, время и последовательность закладывания продуктов в кипящую жидкость, режим варки.

Закладывать продукты в жидкость необходимо одновременно во все супы, чтобы они были готовы в одно и то же время.



Томатное пюре лучше пассеровать отдельно, но можно и вместе с овощами, добавляя его, когда овощи станут мягкими.

Пряности и соль вводят во все супы, кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком — 0,1 г, лавровый лист — 04 г, соль — 6 — 10 г на 1000 г. Кладут их в супы за 5—10 мин до окончания варки.

Рецептура заправочных супов

Расчет продуктов на 1000 г супа дан в граммах (брутто)

Борщ

Свекла	200
Капуста белокочанная	150
Морковь	50
Петрушка (корень)	13
Лук репчатый	48
Пюре томатное	30
Жир кулинарный	20
Сахар-песок	10
Мука пшеничная	10
Уксус 3%-ный	16
Бульон или вода	800
Сметана	10

Рассольник ленинградский

Картофель	400
Крупа рисовая	30
Морковь	50
Петрушка (корень)	13
Лук репчатый	24
Лук-порей	26
Огурцы соленые	67
Пюре томатное	30
Маргарин столовый	20
Бульон или вода	700
Сметана	10

Щи из свежей капусты

Капуста белокочанная	400
Репка	40
Морковь	50
Лук репчатый	48
Пюре томатное	20
Мука пшеничная	6
Петрушка (корень)	13
Жир кулинарный	20
Бульон	750
Сметана	10

Суп с макаронными изделиями

Макаронные изделия	80
Морковь	50
Петрушка (корень)	13
Лук репчатый	24
Лук-порей	26
Жир кулинарный	20
Бульон или вода	950

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время тушения свеклы для борща _____.
2. Определить количество отходов при обработке картофеля (г,%) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций борща _____.
4. Составить технологическую схему приготовления борща _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 2



1. Установить время пассерования моркови и лука _____.
2. Определить количество отходов при обработке свеклы (г,%) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций щей из свежей капусты _____.
4. Составить технологическую схему приготовления щей из свежей капусты _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 3

1. Установить время припускания соленых огурцов _____.
2. Определить количество отходов при обработке моркови (г,%) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций супа с макаронными изделиями _____.
4. Составить технологическую схему приготовления супа с макаронными изделиями _____.

Лабораторная работа 5, 6, 7.

Тема: Технология молочных и супов-пюре

Задание:

1. Приготовить молочный суп и суп-пюре.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных соусов.

Дневная форма обучения – 6 часов.

Заочная форма обучения – 1 час.

Посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная. доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Изучить рецептуру блюд.
3. Разработать технологическую карту
4. Разработать технико - технологическую карту.
5. Приготовить блюда.
6. Оценить качество блюд
7. Составить отчет

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время приготовления молочного супа
2. Установить время приготовления супа-пюре.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления блюда _____.



4. Составить технологическую схему приготовления блюда _____.

Лабораторная работа 8, 9, 10.

Тема: Технология соусов на бульонах

Задание:

1. Приготовить следующие соусы: красный основной; луковый; красный с луком и корнишонами
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных соусов.

Дневная форма обучения – 6 часов.

Заочная форма обучения – 1 час.

Посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная. доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить заранее костные бульоны — коричневый и белый, процедить, подогреть.
3. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой или мелко, произвольно для всех соусов, кроме наполнителя в соусы луковый и луковый с корнишонами. Для лукового соуса нарезать лук тонкой соломкой, для лукового с корнишонами — мелкой крошкой.
4. Спассеровать лук, коренья, томатное пюре для соуса красного и томатного.
5. Спассеровать лук и петрушку для соуса белого.
6. Спассеровать лук (без за жаривания) для соуса лукового, добавить к нему уксус, лавровый лист и перец горошком, проварить до полного испарения влаги. Так же подготовить лук для соуса лукового с корнишонами.
7. Приготовить красную сухую пассеровку, охладить, развести холодным коричневым бульоном.
8. Приготовить соус красный основной: коричневый бульон довести до кипения, влить в него разведенную красную пассеровку, размешать; добавить пассерованные овощи с томатным пюре и варить при слабом кипении до размягчения овощей; ввести соль, сахар, пряности, процедить; протереть овощи, довести соус до кипения и разделить на три части. В $\frac{1}{3}$ полученного соуса добавить сливочное масло или маргарин, хранить на мармите.
9. Приготовить соус луковый. В $\frac{1}{3}$ красного соуса ввести подготовленный лук, удалив из него перец и лавровый лист, проварить 10 мин, хранить на мармите.
10. Мелко порубить корнишоны (соленые огурцы очистить от кожицы, порубить, отжать).
11. Приготовить соус красный с луком и корнишонами: в оставшуюся $\frac{1}{3}$ красного соуса добавить подготовленный лук, предварительно удалив перец и лавровый лист, варить 7—10 мин; добавить корнишоны, довести до кипения, добавить сливочное масло или маргарин.
12. Подготовить соусы к подаче: налить в соусники, поставить на тарелки.

13. Оформить отчет и сдать работу.
14. Прогдегустировать соусы и отметить их вкусовые качества.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных соусов

Соус красный основной:

внешний вид — однородный состав, без комков заварившейся муки и кусочков овощей;
цвет — коричневый;
вкус — острый, без привкуса сырой муки; запах — пассерованных корней и специй;
консистенция — густых сливок.

Соус луковый:

внешний вид — однородная масса, шинкованный лук равномерно распределен по всей массе; цвет — коричневый; вкус — слегка острый; запах — лука и уксуса; консистенция — полужидкая, эластичная.

Соус красный с луком и корнионами:

внешний вид — однородная масса с мелко рублеными луком и корнионами, равномерно распределенными по всей массе; цвет — коричневый; вкус — кисловато-острый; запах — лука и уксуса; консистенция — полужидкая, эластичная.

Соус томатный:

внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки;
цвет — красный;
вкус — кисловато-пряный;
запах — томата и пассерованных овощей;
консистенция — полужидкая, эластичная.

Указания к проведению работы

Для приготовления красной сухой пассеровки муку насыпают на сковороду слоем 3 — 5 см и нагревают при температуре 150 °С при помешивании до получения красновато-коричневого цвета и запаха каленого ореха.

При приготовлении красного основного соуса обратить внимание на то, чтобы соус был однородным, без комков заварившейся муки и кусочков овощей. При приготовлении белого соуса для улучшения вкуса добавить лимонную кислоту и заправить сливочным маслом. Заправленные маслом соусы не кипятят.

Рецептура красных и белых соусов

Расчет продуктов на 1000 г соуса дан в граммах (брутто)

Соус красный основной

Бульон коричневый	1000
Жир топленый	25
Мука пшеничная	50
Пюре томатное	150
Морковь	100
Лук репчатый	36
Петрушка (корень)	20
Сахар-песок	20

Соус луковый

Соус красный основной	850
Лук репчатый	298

Соус белый основной

Бульон костный	1100
Маргарин столовый	50
Мука пшеничная	50
Лук репчатый	36
Корень петрушки или сельдерея	27
Кислота лимонная	0,5

Соус паровой

Соус белый основной	950
Вино белое сухое	50



Маргарин столовый для пассерования лука	38	Кислота лимонная	1
Уксус 9%-ный	70	Маргарин столовый или масло сливочное	50
Маргарин столовый для «защипывания»	20		
Соус красный с луком и корнишонами		Соус томатный	
Соус красный основной	850	Бульон костный	700
Лук репчатый	298	Маргарин столовый для приготовления жировой пассеровки	35
Маргарин столовый для пассерования лука	38	Мука пшеничная	35
		Морковь	63
Уксус 9%-ный	70	Лук репчатый	36
Соус кетчуп	30	Петрушка (корень)	27
Огурцы маринованные или соленые	127 117	Пюре томатное	350
Маргарин столовый для «защипывания»	20	Маргарин столовый для пассерования овощей и томатного пюре	20
		Сахар-песок	10
		Кислота лимонная	0,5
		Вино белое сухое	75
		Масло сливочное	50

В рецептурах соусов на долю соли и пряностей приходится следующее количество (г): соли 10, перца 0,5, лаврового листа 0,2, гвоздики 1, корицы 1 на 1000 г соуса. Лимонную кислоту растворяют в теплой воде (1:5) и вводят в готовый соус. 1 г лимонной кислоты заменяет 1 г сока лимонного.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время приготовления красной сухой мучной пассеровки _____.
2. Указать, к каким блюдам используют соус белый основной _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 кг соуса красного с луком и корнишонами _____.
4. Составить технологическую схему приготовления парового соуса _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 2

1. Установить время приготовления наполнителя для соуса лукового _____.
2. Указать, к каким блюдам используют соус паровой _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 150 кг соуса красного основного _____.
4. Составить технологическую схему приготовления соуса лукового _____.

Отчет

Группа № _____



Бригада _____

Вариант 3

1. Установить время приготовления белой сухой мучной пассеровки _____.
2. Указать, к каким блюдам используют соус красного основной _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 70 кг соуса лукового _____.
4. Составить технологическую схему приготовления соуса томатного _____.

Лабораторная работа 11, 12, 13.

Тема: Технология соусов на масляно-яичных смесях

Задание:

1. Приготовить следующие соусы: белый основной; паровой; томатный.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных соусов.

Дневная форма обучения – 6 часов.

Заочная форма обучения – СРС

Посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить заранее костные бульоны — коричневый и белый, процедить, подогреть.
3. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой или мелко, произвольно для всех соусов, кроме наполнителя в соусы луковый и луковый с корнишонами. Для лукового соуса нарезать лук тонкой соломкой, для лукового с корнишонами — мелкой крошкой.
4. Приготовить белую мучную пассеровку для соусов белого, парового, томатного, для чего растопить в кастрюле сливочное масло, всыпать муку, нагреть до образования маслянистого желтого комка. Развести горячим костным бульоном, довести до кипения, разделить на три части.
5. Приготовить белый основной соус: $\frac{1}{3}$ разведенной белой мучной пассеровки соединить с пассерованным луком и петрушкой, варить 10 мин; процедить, протереть овощи, добавить соль, сливочное масло или маргарин; довести соус до кипения, хранить на мармите.
6. Приготовить соус паровой: $\frac{1}{3}$ разведенной белой мучной пассеровки соединить с сырыми белыми кореньями и луком, варить до размягчения; протереть овощи, процедить соус; добавить соль, лимонную кислоту, белое вино, сливочное масло или маргарин, довести до кипения.
7. Приготовить соус томатный: $\frac{1}{3}$ разведенной белой мучной пассеровки соединить с пассерованными овощами и томатным пюре, варить 10—15 мин до размягчения овощей



процедить, протереть овощи; добавить соль, сахар, пряности, лимонную кислоту и довести до кипения; заправить сливочным маслом или маргарином, хранить на мармите.

8. Подготовить соусы к подаче: налить в соусники, поставить на тарелки.

9. Оформить отчет и сдать работу.

10. Прогреть соусы и отметить их вкусовые качества.

11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время приготовления красной сухой мучной пассеровки _____.
2. Указать, к каким блюдам используют соус белый основной _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 кг соуса красного с луком и корнионами _____.
4. Составить технологическую схему приготовления парового соуса _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 2

1. Установить время приготовления наполнителя для соуса лукового _____.
2. Указать, к каким блюдам используют соус паровой _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 150 кг соуса красного основного _____.
4. Составить технологическую схему приготовления соуса лукового _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 3

1. Установить время приготовления белой сухой мучной пассеровки _____.
2. Указать, к каким блюдам используют соус красного основной _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 70 кг соуса лукового _____.
4. Составить технологическую схему приготовления соуса томатного _____.

Лабораторная работа 14, 15, 16.

Тема: Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов изделий.

Приготовление жареных и тушеных блюд из мяса

Продолжительность занятия:

очная форма – 6 час.

заочная форма – 1 час.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: мясо отварное со сложным гарниром и сметанным соусом с хреном; антрекот с зеленым маслом и сложным гарниром; ромштекс с жареным картофелем; мясо шпигованное с отварными макаронами.
2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи. Нарезать брусочками морковь для шпигования.
3. Нарезать брусочками шпик.
4. Сварить мясо крупным куском, заложив в горячую воду, добавить сырые корни и лук. В процессе варки снимать с поверхности пену. В конце варки добавить соль и пряности. Вареное мясо хранить в бульоне.
5. Нашпиговать крупный кусок мяса морковью и шпиком вдоль волокон.
6. Приготовить мясо шпигованное, для чего обжарить его и тушить с добавлением бульона и томатного пюре.
7. Нарезать мелко морковь, петрушку, лук и пассеровать, добавить все в мясо, тушить до готовности.
8. Приготовить красную сухую мучную пассеровку.
9. Приготовить порционные полуфабрикаты из мяса. Антрекот нарезать одним куском на порцию, отбить до толщины 15 — 20 мм. Ромштекс нарезать одним куском на порцию, отбить до толщины 8—10 мм, смочить в льезоне и обвалять в красной панировке.
10. Нарезать картофель брусочками для гарнира, обжарить основным способом.
11. Нарезать морковь дольками для гарнира, припустить.
12. Сварить макароны сливным способом, промыть горячей водой, заправить сливочным маслом, хранить на мармите.
13. Приготовить зеленое масло, сформовать колбаской, охладить, нарезать кружочками или придать форму декоратором.
14. Приготовить картофель и сварить для гарнира к мясу отварному.
15. Приготовить соус сметанный.
16. Мелко натереть хрен, пассеровать, проварить с уксусом и пряностями, соединить со сметанным соусом, полученный сметанный соус с хреном довели до кипения.
17. Приготовить соус красный для мяса, шпигованного, для чего в оставшийся после тушения мяса бульон ввести красную мучную пассеровку, соль, сахар, пряности, проварить, процедить.
18. Пожарить антрекот и ромштекс основным способом, дожарить в жарочном шкафу.
19. Прогреть зеленый горошек в собственном соку, заправить сливочным маслом.
20. Нарезать на порционные куски отварное мясо, прогреть в бульоне.
21. Нарезать на порционные куски шпигованное мясо, прогреть в соусе.
22. Оформить блюда для подачи: антрекот подать на тарелке со сложным гарниром, полить мясным соком, украсить зеленью, сверху на антрекот положить зеленое масло; ромштекс подать на тарелке с жареным картофелем, затравить сливочным маслом, украсить зеленью; мясо отварное подать на тарелке то 2 куса на 1 порцию со сложным гарниром, полить сметанным соусом с фенем, украсить зеленью; мясо шпигованное

подать на тарелке по 2 куса на 1 порцию, рядом отварные макароны, мясо полить красным соусом, украсить зеленью.

23. Оформить отчет и сдать работу.

24. Прогустить блюда и отметить их вкусовые качества.

25. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных блюд

Мясо отварное со сложным гарниром и сметанным соусом с хреном: внешний вид — мясо нарезано поперек волокон на тонкие куски, не завет- зено, гарнир и соус рядом; цвет — от светло-серого до темного; вкус — в меру соленый с ароматом, свойственным данному виду мяса; консистенция — мягкая, сочная.

Антрекот с зеленым маслом и сложным гарниром. внешний вид — на поверхности поджаристая корочка, гарнир рядом, сверху зеленое масло; цвет — светло-коричневый; вкус и запах — свойственные жареной говядине; консистенция — полусочная.

Ромштекс с жареным картофелем: внешний вид — на поверхности поджаристая корочка, сухари покрывают изделия сплошным слоем, сбоку уложены овощи отдельными букетиками, полит маслом; цвет — от золотистого до светло-коричневого; вкус и запах — свойственные жаренной в сухарях говядине; консистенция — мясо мягкое, корочка хрустящая.

Мясо шпигованное с отварными макаронами'. внешний вид — КУСКИ мяса одинаковой толщины, на разрезе видны овощи, гарнир уложен сбоку, мясо полито соусом; цвет — на поверхности коричневая корочка, на разрезе оранжевые и белые вкрапления моркови и шпика; вкус и запах — свойственные мясу с запахом овощей и специй.

Указания к проведению работы

При приготовлении полуфабрикатов куски мяса нарезать поперек волокон. Мясо для ромштекса тонко отбить и надрезать сухожилия в двух-трех местах. Мясо тушить на плите при слабом нагреве. Крупные куски мяса переворачивать через каждые 15 — 20 мин. Гарниры хранить на мармите. Блюда доводить до готовности одновременно. При подаче украшать зеленью.

Рецептура жареных и тушеных блюд из мяса

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

<i>Мясо отварное со сложным гарниром и сметанным соусом с хреном</i>		<i>Ромштекс с жареным картофелем</i>	
Говядина (покроя, грудинка, лопаточная часть)	164	Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	149
Морковь	4	Яйца, шт.	1/8



Лук репчатый	4	Сухари	15
Петрушка (корень)	3	Масса полуфабриката	125
Масса отварного мяса	75	Жир животный топленый	10
Соус сметанный с хреном	75	Масса жареного изделия	91
Гарнир (сложный из овощей)	150	Гарнир (жареный картофель)	150
Выход	300	Масло сливочное	5
Антрекот с зеленым маслом сложным гарниром		Выход	246
		Мясо шпигованное с отварными макаронами	
Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски)	170	Говядина (верхний, внутренний, боковой, наружный куски тазобедренной части).	170
Жир животный	7	Морковь	28
Масса жареного изделия	78	Петрушка (корень)	20
Масло зеленое	15	Лук репчатый	14
Хрен (корень)	16	Жир животный	7
Гарнир (сложный из овощей)	150	Пюре томатное	15
Выход	259	Мука пшеничная	6
		Чеснок	1,5
		Масса готового мяса	100
		Соус красный	100
		Гарнир (отварные макароны)	150
		Выход	350

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время варки мяса _____.
2. Определить изменение массы полуфабриката ромштекса после жарки (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 35 порций мяса шпигованного _____.
4. Составить технологическую схему приготовления мяса шпигованного _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 2

1. Установить продолжительность жарки ромштекса с жареным картофелем _____.
2. Определить изменение массы полуфабриката мяса шпигованного после тушения (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций ромштекса с жареным картофелем _____.
4. Составить технологическую схему приготовления мяса шпигованного с отварными макаронами _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 3

1. Установить время жарки антрекота _____.



2. Определить изменение массы полуфабриката мяса отварного после тепловой обработки (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций антрекота с зеленым маслом и сложным гарниром _____.
4. Составить технологическую схему приготовления антрекота с зеленым маслом и сложным гарниром _____.

Лабораторная работа 17, 18, 19

Тема: Технология приготовления кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.

Приготовление блюд из яиц и творога

Продолжительность занятия:

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: вареники с творожным фаршем; вареники ленивые; сырники из творога со сметаной; омлет с сыром; омлет с жареным картофелем запеченный.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.
очная форма – 6 час.
заочная форма – 1 час.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Протереть творог, натереть сыр.
3. Замесить крутое тесто для вареников с творогом до однородного состояния и оставить на 20 мин под пленкой для набухания.
4. Приготовить фарш для вареников с творогом. Творог соединить с яйцами, сахаром, солью, перемешать и разделить на небольшие кусочки.
5. Приготовить лезон для вареников.
6. Сформовать вареники с творогом: тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм; отступив от края 4 см, уложить на тесто кусочки фарша через 3 — 4 см друг от друга; край теста шириной 1 см смазать лезоном и закрыть им фарш, прижимая верхний слой теста к нижнему вокруг каждого кусочка; вырезать вареники выемкой.
7. Хранить вареники на лотке, посыпанном мукой, в холодильнике.
8. Приготовить массу для вареников ленивых из творога, яиц, муки, соли. Перемешать, выложить массу на доску, посыпанную мукой, сформовать в виде плоского валика, нарезать поперек ромбиками. Хранить до варки в холодильнике.
9. Приготовить массу для сырников из творога, яиц, муки или манной крупы, соли,

сахара-песка. Сформовать сырники, запанировать в муке, хранить в лотке, посыпанном мукой, в холодильнике.

10. Обработать картофель, нарезать ломтиками, обжарить основным способом до полуготовности.

11. Приготовить омлетную смесь из молока, яиц, соли. В половину смеси добавить тертый сыр.

12. Обжарить сырники основным способом, дожарить в жарочном шкафу до появления на поверхности золотисто-желтого цвета.

13. Сварить вареники с творогом и вареники ленивые, закладывая их в кипящую воду. Всплывшие вареники откинуть на дуршлаг и переложить в посуду с растопленным маслом.

14. Залить омлетной смесью жареный картофель и запечь в жарочном шкафу до загустения и появления легкой корочки.

15. Пожарить омлет с сыром. Вылить массу на разогретую сковороду с маслом, после загустения свернуть омлет пирожком, дожарить в жарочном шкафу, переложить на порционную тарелку.

16. Оформить блюда для подачи: вареники полить маслом и сметаной; сырники уложить на тарелку по 2 шт. на 1 порцию, рядом с сырниками налить сметану; омлеты полить маслом и подать на порционных сковородах или тарелках.

17. Оформить отчет и сдать работу.

18. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

19. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных блюд

Вареники с творожным фаршем:

внешний вид — форма полумесяца, по размеру больше пельменей, не допускается наличие раскрывшихся вареников, поданы со сметаной;

цвет у теста — белый с желтоватым оттенком, у творога — белый;

вкус и запах — свойственные свежему творогу и пресному тесту, без излишней кислотности.

Вареники ленивые.

внешний вид — форма ромбиков, треугольников, кружочков, поданы со сметаной, не допускается наличие расплывшихся вареников;

цвет — белый с желтоватыми блестками масла;

запах — свойственный творогу и маслу;

вкус — сладковатый;

консистенция — мягкая.

Сырники из творога со сметаной:

внешний вид — правильной круглой формы, поверхность ровная без трещин;

цвет — золотисто-желтый, без подгоревших мест;

запах — творога;

вкус — кисло-сладкий;

консистенция — мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.

Омлеты:

внешний вид — омлет жареный имеет форму пирожка (запеченный омлет должен иметь на поверхности слегка подрумяненную корочку);

цвет — светло-желтый, со слегка коричневатой поджаристой корочкой; вкус — яиц;

консистенция — нежная.



Рецептура блюд из яиц и творога

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

Вареники с творожным фаршем		Омлет с сыром	
Мука пшеничная для приготовления теста	60	Яйца, шт. или меланж	2 80
Вода или молоко	20	Молоко или вода	30
Сахар-песок	12	Сыр	16,5
Яйца, шт.	$\frac{1}{15}$	Маргарин столовый	5
Творог	86	Масса омлета	115
Мука пшеничная для приготовления фарша	5	Масло сливочное	5
Масса полуфабриката	185	Выход	120
Масло сливочное	5	Омлет с жареным картофелем, запеченный	
Сметана	20	Яйца, шт.	3
Выход	225	Молоко	5
Вареники ленивые		Картофель	100
Творог	147	Маргарин столовый или масло сливочное	15
Мука пшеничная	20	Масса омлета	200
Яйца, шт.	$\frac{3}{10}$	Масло сливочное	5
Сахар-песок	12	Выход	205
Масса полуфабриката	190	Сырники из творога со сметаной	
Масло сливочное	10	Творог	136
Сметана	20	Мука пшеничная	20
Выход	230	Яйца, шт.	$\frac{1}{8}$
		Сахар-песок	15
		Масса полуфабриката	170
		Маргарин столовый	5
		Масса готовых сырников	150
		Сметана или варенье	20
		Выход	265

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время жарки омлета с сыром _____.
2. Определить изменение массы полуфабриката вареников ленивых после варки (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций сырников из творога со сметаной _____.
4. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога со сметаной _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 2

1. Установить время варки вареников ленивых _____.



2. Определить изменение массы полуфабриката вареников с творожным фаршем после варки (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций вареников с творожным фаршем _____.
4. Составить технологическую схему приготовления вареников с творожным фаршем _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 3

1. Установить время жарки омлета с картофелем _____.
2. Определить соотношение фарша и теста в полуфабрикате вареников с творожным фаршем _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 75 порций вареников ленивых _____.
4. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога со сметаной ____.

Лабораторная работа 20, 21, 22.

Тема: Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.

Приготовление блюд из рыбы

Продолжительность занятия:

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба отварная, соус польский (гарнир картофель отварной); рыба припущенная, соус паровой (гарнир картофель отварной); рыба жареная, соус томатный (гарнир картофель жареный); рыба жареная во фритюре, соус майонез с корншонами (гарнир картофель фри); тельное, соус томатный (сложный гарнир — картофель жареный, зеленый горошек припущенный).
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

очная форма – 6 час.

заочная форма – СРС

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать рыбу и разделать на филе.
3. Сварить бульон из рыбных пищевых отходов.
4. Приготовить полуфабрикаты из рыбы, для чего нарезать порционные куски из филе с кожей и костями для варки и жарки; при этом с кожей — для припускания, из филе без кожи и костей — для жарки во фритюре (в виде ромба).

5. Приготовить котлетную массу.
6. Сварить яйца вкрутую, мелко их порубить.
7. Промыть и очистить овощи. Нарезать картофель брусочками для жарки. Лук мелко порубить.
8. Приготовить фарш для тельного, для чего лук спассеровать, а затем соединить с яйцами, солью, перцем, зеленью.
9. Сформовать тельное в виде полумесяца с фаршем внутри, запанировать в льезоне и сухарях.
10. Приготовить соусы: томатный, польский, паровой, майонез с корнишонами.
11. Обжарить картофель основным способом для рыбы жареной и тельного. Обточить картофель бочонками или подровнять средние по размеру клубы, сварить с добавлением уксуса для рыбы отварной и припущенной.
12. Запанировать рыбу в муке, льезоне и белой панировке перед жаркой во фритюре.
13. Разогреть фритюр, обжарить картофель и рыбу, дожарить в жарочном шкафу.
14. Запанировать рыбу в муке, обжарить основным способом, дожарить в жарочном шкафу.
15. Обжарить тельное основным способом, дожарить в жарочном шкафу.
16. Сварить рыбу, залив горячей водой, добавить коренья, лук, соль, пряности.
17. Припустить рыбу, залив горячей водой, добавить коренья, лук, соль, пряности.
18. Прогреть в соке зеленый горошек, добавить сливочное масло или маргарин.
19. Оформить блюда для подачи: рыбу отварную подать на тарелке с отварным картофелем, полить соусом польским или подать его в соуснике, украсить зеленью; рыбу припущенную уложить в баранчик с отварным картофелем, полить соусом паровым на рыбном бульоне, прогреть перед подачей, украсить лимоном и зеленью; рыбу жареную подать на тарелке с жареным картофелем, полить растопленным сливочным маслом, украсить зеленью, соус томатный подать в соуснике; рыбу, жаренную во фритюре, подать на тарелке с картофелем фри, украсить зеленью и лимоном, соус майонез с корнишонами подать отдельно; тельное (1 — 2 шт.) подать на тарелке с жареным картофелем и зеленым горошком, украсить зеленью, соус томатный подать отдельно.
20. Оформить отчет и сдать работу.
21. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
22. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных блюд

Рыба отварная, соус польский:

внешний вид — рыба без изломов, не переварена, картофель сохранил форму, соус подан в соуснике;

цвет — рыбы и картофеля белый;

вкус и запах — свойственные отварной рыбе и специям; консистенция — рыба мягкая, но не дряблая, картофель мягкий.

Рыба припущенная, соус паровой:

внешний вид — порционный кусок без костей, полностью сохранил свою форму, рыба не переварена, полита соусом, украшена лимоном (грибами, креветками), зеленью, гарнир уложен рядом или подан отдельно, рыба прогрета в соусе перед подачей;

цвет — рыбы и картофеля белый;

вкус и запах — свойственные рыбе и специям;

консистенция — рыба мягкая, но не дряблая, картофель мягкий.

Рыба жареная, соус томатный:

внешний вид — рыба покрыта поджаристой корочкой, но не подгоревшей, соус подан в соуснике;

цвет — от светло-желтого до светло-коричневого на поверхности; вкус и запах — свойственные жареной рыбе; консистенция — рыба мягкая, но не развалившаяся.

Рыба, жаренная во фритюре, соус майонез с корнионами: внешний вид — рыба без костей и кожи, порционный кусок в виде ромба, покрытого золотистой корочкой, но не подгоревшей, гарнир уложен рядом, соус подан в соуснике; вкус и запах — свойственные жареной рыбе, без запаха пережаренного фритюра; консистенция — рыба мягкая, сочная, корочка слегка упругая.

Тельное, соус томатный:

внешний вид — изделия имеют форму полумесяца, на поверхности поджаристая корочка, без трещин и отпавшей панировки, гарнир уложен рядом, соус подан в соуснике;

цвет — от светло-желтого до светло-коричневого;

вкус и запах — свойственные жареной рыбе и томатному соусу;

консистенция — рыбной массы и фарша мягкая.

Рецептура блюд из рыбы

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

Рыба отварная, соус польский		Рыба, жаренная во фритюре, соус майонез с корнионами	
Треска	158	Сом	211
Морковь	4	Мука пшеничная	6
Лук репчатый	4	Яйца, шт.	1/7
Петрушка (корень)	3	Сухари	15
Шампиньоны свежие	17	Жир кулинарный	10
Масса отварной рыбы	100	Лимон	7
Гарнир (картофель отварной)	150	Масса жареной рыбы	100
Соус	50	Гарнир (картофель жареный)	150
Выход	200	Соус	50
Рыба припущенная, соус паровой		Выход	300
Сом (филе)	142	Тельное	
Лук репчатый	5	Треска (тушка)	89
Корень петрушки или сельдерея	5	Хлеб пшеничный	18
Свежие грибы белые или шампиньоны	6	Молоко или вода	25
Масса припущенной рыбы	26	Рыбная масса	106
Лимон	28	Лук репчатый	26
Гарнир (картофель отварной)	100	Жир кулинарный	16
Соус	8	Шампиньоны свежие	18
Выход	150	Яйца, шт.	1/6
Рыба жареная, соус томатный	75	Сухари	7,5
Треска	340	Масса полуфабриката	145
Мука пшеничная	155	Масса готового изделия	120
Масло растительное	6	Гарнир (зеленый горошек)	100
Масса жареной рыбы	6	Соус	75
Гарнир (картофель жареный)	100	Выход	300
Соус	150		
Выход	75		
	325		



Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время жарки рыбы основным способом _____.
2. Определить изменение массы полуфабриката рыбы после жарки основным способом (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций отварной рыбы с соусом польским _____.
4. Составить технологическую схему приготовления тельного _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 2

1. Установить время варки рыбы _____.
2. Определить изменение массы полуфабриката рыбы после жарки во фритюре (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций рыбы припущенной с соусом паровым _____.
4. Составить технологическую схему приготовления рыбы, жаренной во фритюре, соус майонез с корнионами _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 3

1. Установить время жарки тельного _____.
2. Определить изменение массы полуфабриката рыбы после варки (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 75 порций рыбы жареной _____.
4. Составить технологическую схему приготовления рыбы припущенной, соус паровой _____.

Практическая работа 23, 24

Тема: Технология холодных блюд и закусок

Задание: Ознакомиться с ассортиментом холодных блюд и закусок, с рецептами по их приготовлению, с особенностями приготовления и сервировки блюд.

очная форма – 4 часа.

заочная форма – СРС.

Лабораторная работа 25, 26, 27.

Тема: Технология приготовления холодных блюд и закусок

Приготовление холодных блюд и закусок

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бутерброды открытые и закрытые (с сыром и маслом, с омлетом и зеленью); салат мясной; сельдь рубленую; сельдь с гарниром; мясо отварное с гарниром.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

очная форма – 6 час.



заочная форма – 1 час.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Замочить сельдь в холодной воде.
3. Сварить мясо, охладить.
4. Промыть овощи и сварить в кожице для гарниров и салата, охладить, очистить.
5. Сварить яйца вкрутую для салата и сельди.
6. Обработать лук, мелко нарезать, пассеровать для сельди рубленой.
7. Замочить белый хлеб в воде или молоке.
8. Обработать сельдь на чистое филе, нарезать удлиненными кусочками для блюда сельдь с гарниром, уложить в лоток.
9. Нарезать овощи мелкими кубиками для гарнира к сельди.
10. Оформить сельдь овощным гарниром, яйцами, луком, зеленью.
11. Приготовить блюдо сельдь рубленая. Соединить филе сельди, замоченный хлеб, пассерованный лук, яблоки (из них предварительно удалить сердцевину с семенами) и пропустить через мясорубку 2 раза или мелко порубить, добавить размягченное сливочное масло и уксус, перемешать и сформовать массу при помощи формочки или ножа, уложить в лоток или на тарелку, можно украсить зеленью, сливочным маслом, яблоками, свежими овощами, вареной морковью и яйцами.
12. Нарезать продукты для салата: мясо — удлиненными кусочками, а часть ломтиками; яйца — дольками; картофель — ломтиками; огурцы, очищенные от кожи и семян, — ломтиками.
13. Приготовить салат мясной, для чего соединить нарезанные продукты, добавить соль, майонез (соус кетчуп), перемешать, выложить в салатник горкой; украсить мясом, огурцами, яйцами, зеленью, полить майонезом, охладить.
14. Приготовить мясо отварное с гарниром, вареное мясо нарезать тонкими широкими кусками по 2 — 3 шт. на 1 порцию, уложить в тарелку или лоток, украсить свежими овощами (помидорами, огурцами, салатом и пр.).
15. Приготовить соус майонез с корнишонами и подать его отдельно к мясу отварному с гарниром.
16. Приготовить салатную заправку и полить ею сельдь с гарниром перед подачей.
17. Нарезать продукты для бутербродов, приготовить запеченный омлет, приготовить зеленый салат; оформить бутерброды, уложить на тарелку.
18. Перед подачей все блюда охладить.

19. Оформить отчет и сдать работу.
20. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
21. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Индивидуальные задания

1. Приготовить заправки для салатов.
2. Приготовить соус майонез с корнионами.

Требования к качеству приготовленных блюд

Бутерброды:

внешний вид — продукты уложены ровным слоем на куске хлеба, имеют гладкую поверхность;

цвет, вкус и запах — свойственные используемым продуктам.

Салат мясной:

внешний вид — продукты нарезаны ломтиками, под соусом, уложены в салатник, украшены; цвет — серый;

вкус — свойственный мясу, слегка острый от майонеза и соленых огурцов.

Сельдь рубленая:

внешний вид — масса уложена в формочку продолговатой горкой или соответствует формочке, сверху нанесен узор из сливочного масла, украшена зеленью; цвет — серо-белый; вкус — сельдь не очень соленая; консистенция — однородная, мажущаяся.

Сельдь с гарниром:

внешний вид — одинаковые кусочки сельди под заправкой, гарнир не заветрен;

цвет — поверхность сельди блестящая, овощи не потемневшие; вкус — сельдь не очень соленая;

консистенция — упругая, не дряблая, овощи мягкие, непереваренные.

Мясо отварное с гарниром:

внешний вид — мясо нарезано поперек волокон наискось, широкими тонкими кусками;

цвет — серый, гарнир яркий;

вкус — соответствующий виду продукта;

консистенция — упругая, эластичная; овощи мягкие, но не крошливые.

Указания к проведению работы

Показать возможные варианты оформления салата мясного и сельди. Обратить внимание на последовательность выполнения отдельных процессов и их продолжительность. Все приготовленные блюда должны храниться в холодильнике. Перед подачей их температура должна быть в пределах 10—12 °С.

Рецептура блюд

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

Бутерброды с сыром

Сыр российский или	21
голландский	22
Масло сливочное	5
Хлеб пшеничный	30
Выход	55

Бутерброды, закрытые с омлетом и зеленью

Омлет	50
Хлеб пшеничный	50

Омлет натуральный

Яйца, шт.	1
Молоко или вода	15
Масло сливочное или маргарин столовый	10
Выход	55

Салат мясной

Говядина	65
----------	----

Масса вареного мяса	30
Картофель	65



Салат зеленый	20	Масса готового картофеля	57
Помидоры	35	Огурцы соленые	38
Выход	150	Яйца, шт.	3/8
Сельдь рубленая		Крабы	6
Сельдь	94	Майонез	30
Хлеб пшеничный	14	Соус кетчуп	8
Молоко или вода	14	Выход	75
Лук репчатый	15	Гарнир для сельди	
Яблоки свежие	15	Картофель	31
Масло сливочное	5	Масса готового картофеля	23
Уксус 3%-ный	3	Морковь	19
Выход	100	Масса готовой моркови	15
Сельдь с гарниром		Свекла	29
Сельдь	73	Масса готовой свеклы	23
Яйца, шт.	1/4	Лук репчатый или зеленый	8
Гарнир	75	Выход	75
Салатная заправка	15	Мясо отварное с гарниром	
Выход	135	Говядина	164
Масло растительное	350	Масса отварного мяса	75
Уксус 3 %-ный	650	Гарнир	75
Сахар-песок	45	Соус майонез с корнишонами	30
Перец молотый	2	Выход	180
Соль	20	Соус майонез с корнишонами	
Выход	1000	Майонез	730
Гарнир для мяса		Корнишоны маринованные	455
Огурцы свежие	32	Соус кетчуп	40
Помидоры свежие	36	Выход	1000
Салат зеленый	21		
Выход	75		

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %) _____.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций сельди с гарниром _____.
3. Составить технологическую схему приготовления салата мясного _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 2

1. Определить количество отходов при чистке вареной свеклы (г, %) _____.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 500 порций сельди рубленой _____.
3. Составить технологическую схему приготовления закуски сельди с гарниром _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 3



1. Определить количество отходов при обработке сельди на чистое филе (без кожи и костей) (г, %) _____.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций мяса отварного с гарниром и соусом майонез с корнишонами _____.
3. Составить технологическую схему приготовления закуска мяса отварного с гарниром и соусом майонез с корнишонами _____.

Семестр 5/6.

Лабораторная работа 1.

Тема: Сладкие блюда.

Технология приготовления сладких блюд.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи, следующие сладкие блюда: желе из плодов или ягод свежих; мусс яблочный, на крупе манной; крем ванильный из сметаны
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных сладких блюд.

очная форма – 14 час.

заочная форма – 1 час.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли емкостью 2, 1 и 0,5 л; веселка; дуршлаг; нож; шумовка; сито; миксер; креманки; формы для пудинга; десертные тарелки; соусники.

Последовательность выполнения работы: (Желе из плодов и ягод свежих)

1. Замочить желатин. Взвесить его, положить в кастрюлю, залить холодной кипяченой водой (1:8). Оставить для набухания на 30-60 мин.
2. Подготовить отвар ягодный. Из перебранных и промытых ягод отжать сок, который следует хранить на холоде. Оставшуюся мякоть залить горячей водой и варить 5-7 мин. Отвар процедить.
3. Приготовить ягодный сироп с желатином. В процеженный отвар добавить сахар, нагреть до кипения, удалить с поверхности пену, добавить подготовленный желатин, размешать до полного растворения, еще раз довести до кипения, процедить.
4. Закончить приготовление желе. В подготовленный сироп с желатином добавить ягодный сок, разлить в порционные формочки и поставить в холодильник для застывания.
5. Оформить желе. Освободить формочки от желе, для чего их следует погрузить на несколько секунд в горячую воду, встряхнуть и выложить желе в креманки.

* - при приготовлении желе из клюквы, смородины, вишни кислоту лимонную не используют.

Последовательность выполнения работы: (Мусс яблочный на манной крупе)

1. Подготовить яблоки. Яблоки очистить от кожицы, удалить семена, нарезать произвольно и поставить варить.
2. Протереть отварные яблоки.
3. Приготовить массу для мусса. В протертые яблоки добавить отвар, сахар, лимонную кислоту и довести до кипения. Затем в полученную смесь тонкой струйкой ввести манную крупу и варить, помешивая, 15-20 мин. Смесь охладить до 40°C.
4. Закончить приготовление мусса. Охлажденную смесь взбить * до образования густой пенообразной массы. Быстро разлить массу по формочкам и поставить в холодильник.

5. Оформить мусс. Освободить формочки от мусса, для чего их следует погрузить на 2/3 объема на несколько секунд в горячую воду, встряхнуть, выложить мусс в креманки и полить сверху сиропом (20 г на порцию).

* - Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, т.к. меняется цвет и появляется привкус металла.

Последовательность выполнения работы: (Крем ванильный из сметаны)

1. Замочить желатин. Взвесить его, положить в кастрюлю, залить холодной кипяченой водой (1:8), оставить для набухания на 30-60 мин.
2. Поставить сметану охлаждаться.
3. Приготовить яично-молочную смесь с желатином. В кастрюле растереть веселкой яйца с сахаром, постепенно при помешивании ввести горячее молоко и нагреть смесь до 70-80° С. В подготовленную смесь ввести набухший желатин, ванилин, размешать до полного растворения желатина и охладить до 40° С.
4. Взбить охлажденную сметану до образования густой пышной массы.
5. Закончить приготовление крема. Во взбитую сметану при непрерывном помешивании ввести яично-молочную смесь с желатином. Быстро перелить массу в формочки и поставить в холодильник.
6. Оформить крем. Освободить формочки от крема, для чего их следует погрузить на несколько секунд в горячую воду, встряхнуть и выложить крем в креманки. Крем полить сверху соусом – 30 г на порцию (Абрикосовым, или земляничным, или малиновым).

Требования к качеству приготовленных блюд

Желе из плодов или ягод свежих

внешний вид – сохраняет форму целиком и на изломе, без подтеков;
цвет – соответствующий цвету ягод;
вкус и запах – кисловато-сладкий;
консистенция - однородная, прозрачная.

Мусс яблочный, на крупе манной

внешний вид – сохраняет форму;
цвет – кремово-белый;
вкус и запах - сладкий, с привкусом яблок и крупы манной, с ароматом яблок;
консистенция - масса пышная, пористая, поверхность и срез блестящие.

Крем ванильный из сметаны

внешний вид – сохраняет форму;
цвет – молочно-белый;
вкус и запах - сладкий, с привкусом сметаны и ароматом ванилина;
консистенция - масса пышная, пористая и упругая, без подтеков, поверхность и срез блестящие.

Указания к проведению работы

Ассортимент сладких блюд достаточно разнообразен: кисели, компоты, желе, муссы и многое другое.

Сладкие блюда завершают любой прием пищи, поэтому их еще называют десертными. Они очень украшают стол, но требуют очень умелого оформления. Для приготовления сладких блюд используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные фруктово-ягодные соки, экстракты, сиропы, яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные



изделия. Для улучшения вкуса и ароматизации сладких блюд в них добавляют ваниль, корицу, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, кофе, какао, вино, ликеры и т.п.

По температуре подачи сладкие блюда делятся на – холодные и горячие. К холодным относят: свежие фрукты и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, кремы и др. Подают их при температуре около 10° С, но не ниже 6° С.

К горячим сладким блюдам относят суфле, пудинги, шарлотки и т.д. Температура их подачи примерно 55 ° С.

Поскольку сладкие блюда очень легко воспринимают любые посторонние запахи, готовить их надо в специально отведенных участках холодного цеха, и использовать специальную посуду.

Рецептура блюд

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

<i>Желе из плодов или ягод свежих</i>		<i>Мусс яблочный, на крупе манной</i>	
Клюква	168	Яблоки	341
или смородина красная	170		
или смородина черная	163		
или		Сахар-песок	150
Вода	800	Крупа манная	80
Земляника (садовая)	235		
или малина			
Вода	760	Кислота лимонная	1,5
Сахар-песок	160	Вода	750
Желатин	30	Выход	1000
Кислота лимонная	0,01		
Выход	1000		
<i>Крем ванильный из сметаны</i>			
Сметана (36-% жирности)	400		
Сахар-песок	200		
Молоко	316		
Яйца шт.	2		
Желатин	20		
Ванилин	0,15		
Вода (для желатина)	160		
Выход	1000		

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время варки яблок _____.
2. Определить изменение массы яблок после варки (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 140 порций блюда желе из плодов и ягод свежих _____.
4. Составить технологическую схему приготовления блюда желе из плодов и ягод свежих _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____



Вариант 2

1. Установить время набухания желатина _____.
2. Определить время застывания желе из плодов и ягод свежих _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 200 порций блюда мусс яблочный, на манной крупе _____.
4. Составить технологическую схему приготовления блюда мусс яблочный, на манной крупе _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 3

1. Установить время набухания желатина _____.
2. Определить изменение массы желатина после набухания (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 250 порций блюда крем ванильный из сметаны _____.
4. Составить технологическую схему приготовления блюда крем ванильный из сметаны _____.

Лабораторная работа 2.

Тема: Технология приготовления горячих и холодных напитков

Приготовление горячих и холодных напитков

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие горячие и холодные напитки: компот из сухофруктов; компот из плодов (ягод); кисель молочный (средней густоты); кофе на молоке.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных горячих и холодных напитков.

очная форма – 6 час.

заочная форма – 1 час.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, ситейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Вскипятить молоко.
3. Перебрать сухофрукты, промыть, крупные нарезать.
4. Промыть свежие плоды (ягоды), нарезать ломтиками для компота, дольками для желе.
5. Приготовить компот из сухофруктов, для чего в кипящую воду положить сахар, сухофрукты в известной последовательности, варить до мягкого состояния, добавить лимонную кислоту, затем охладить и разлить в стаканы.

6. Приготовить компот из свежих плодов (ягод): приготовить сироп, положить в него плоды, нарезанные ломтиками или дольками, и в зависимости от вида плодов (ягод) варить 5 — 7 мин или только довести до кипения; прекратить нагрев, добавить лимонную кислоту, охладить и разлить в стаканы.
7. Приготовить молочный кисель. В кипящее молоко засыпать сахар-песок, заварить разведенный в холодном молоке крахмал, довести до кипения, ввести ванилин, охладить, разлить в стаканы или креманки.
8. Сварить кофе на молоке, подать в чашке или стакане, сахар-песок ввести в процессе варки.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Прodeгустировать горячие и холодные напитки и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду.

Требования к качеству приготовленных блюд

Компот из сухофруктов:

внешний вид – плоды и ягоды целые или нарезаны ломтиком;
при подаче фрукты занимают $\frac{1}{4}$ стакана, остальное — сироп;
цвет — коричневый, не прозрачен.

Компот из плодов:

внешний вид — плоды нарезаны дольками или ломтиками, сохранили свою форму, не переварены;
цвет — светлый, прозрачный;
вкус — сладкий, чуть кисловатый.

Кисель молочный:

внешний вид — непрозрачный, без комков (плохо разварившегося крахмала), без пленки на поверхности, охлажденный;
цвет — белый;
вкус, запах — молока и ванилина, без запаха пригоревшего молока;
консистенция — сметаны средней густоты.

Кофе на молоке:

внешний вид — напиток в стакане или чашке;
цвет — светло-кофейный;
вкус — сладкий, с привкусом молока;
консистенция — жидкая.

Рецептура сладких напитков

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

<i>Компот из сухофруктов</i>		<i>Кисель молочный</i>	
Сухофрукты	25	Молоко	200
Сахар-песок	20	Сахар-песок	16
Вода	200	Крахмал	10
Лимонная кислота	0,2	Ванилин	0,01
Выход	200	Выход	200
<i>Компот из плодов</i>		<i>Кофе на молоке</i>	
Яблоки (Айва груша)	60	Кофе натуральный	8
Вода	142	Молоко	75
Лимонная кислота	0,2	Вода	143



Сахар-песок
Выход

30
200

Сахар-песок
Выход

25
200

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 1

1. Установить время варки киселя молочного _____.
2. Определить изменение массы яблок после варки (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 140 порций компота из свежих плодов или ягод _____.
4. Составить технологическую схему приготовления киселя молочного _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 2

1. Установить время варки компота из сухофруктов _____.
2. Определить изменение массы сухофруктов после варки компота _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 200 порций компота из сухофруктов _____.
4. Составить технологическую схему приготовления компота из сухофруктов _____.

Отчет

Группа № _____
Бригада _____

Вариант 3

1. Установить время варки компота из свежих плодов или ягод _____.
2. Определить изменение массы яблок после варки (г, %) _____.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 250 порций кофе на молоке _____.
4. Составить технологическую схему приготовления киселя молочного _____.

Лабораторная работа 3.

Тема: Технология мучных кулинарных изделий

1. Приготовить и оформить для подачи следующие мучные кулинарные изделия: пирожки печеные и жареные, беляши, ватрушки.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.

очная форма – 12 час.

заочная форма – 1 час.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

© РГУТИС

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способом
3. Подготовить начинку для изделий.
4. Сформировать изделие для выпечки.
5. Выпекать изделие согласно температурным режимам
6. Оформить отчет и сдать работу.
7. Прогреть горячие и холодные напитки и отметить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место, посуду.

Лабораторная работа 4.

Тема: Технология мучных кондитерских изделий

1. Приготовить и оформить для подачи следующие мучные кондитерские изделия: пряники, кексы, вафли, эклеры.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных изделий..

очная форма – 22 часа.

заочная форма – 3 часа.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирающая машина, миксер.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить тесто.
3. Формирование изделия для выпечки.
5. Выпекание изделия согласно температурным режимам
6. Охлаждение изделия
7. Оформить отчет и сдать работу.
8. Прогреть горячие и холодные напитки и отметить их вкусовые качества.
9. Убрать рабочее место, посуду.

Семестр 6/7. Тематика лабораторных занятий по блоку 7-10

№ п/п	Наименование блока (раздела) дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость в часах	
			очная форма обучения	заочная форма обучения

1.	Блок 7. Оборудование технологий продуктов общественного питания.	Тема 1. Технологическое оборудование, реализующее преимущественно механические и гидромеханические процессы. Универсальные кухонные машины. Машина для мойки овощей. Машина для очистки картофеля. Устройство для очистки рыбы от чешуи. Тема 2. Машины для просеивания сыпучих продуктов. Протирочная машина.	4	2
		Тема 3. Машина для резки сырых овощей. Машина для резки вареных овощей. Тема 4. Машина для резания мясного сырья. Мясорубки и мясорыхлители. Контрольная точка 1	4	
		Тема 5. Машины для смешивания пищевых сред. Машина для взбивания пищевых сред. Тема 6. Машина для приготовления теста. Машина для раскатки теста. Тема 7. Машина для нарезки гастрономических продуктов. Машина для нарезки хлеба.	4	СРО
2	Блок 8. «Технологическое оборудование, реализующее преимущественно тепло-массообменные процессы»	Тема 1. Физические основы переноса теплоты и массы вещества при нагреве пищевых продуктов. Общие сведения о тепловом оборудовании для предприятий общественного питания. Классификация теплового оборудования. Элементы теплового оборудования. Тема 2. Варочный котел опрокидывающийся. Варочный котел опрокидывающийся. Электропароварка. Водогрейное оборудование (кипятильники и водонагреватели). Плита газовая. Плита электрическая. Сковорода электрическая. Контрольная точка 2	4	2
		Тема 3. Пароварочный аппарат (конвектомат). Жарочные и пекарные шкафы. Печь конвейерная жарочная. Печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Тема 4. Жаровня электрическая барабанная для выпечки блинов. Аппарат для приготовления кофе (кофеварка).	4	
		Тема 5. Фритюрница электрическая. Гриль электрический. Установка для горячего копчения. Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. Термостат.	2	
3	Блок 9. «Холодильное оборудование»	Тема 1. Торгово-технологическое холодильное оборудование. Тема 2. Холодильное оборудование для складских и производственных цехов. Тема 3. Холодильное оборудование для бара. Тема 4. Холодильное оборудование для торговых залов предприятий питания. Контрольная точка 3	4	1
		Тема 5. Оборудование для раздачи пищи (линии). Посудомоечная машина. Технологические линии предприятий общественного питания и вспомогательное оборудование.	2	

4	Блок 10. «Прочее оборудование и поточные линии»	Тема 2. Поточная линия для производства очищенного сульфитированного картофеля. Поточная линия для производства жареного замороженного картофеля. Поточная линия для производства вымытых и очищенных овощей – свеклы, моркови и лука. Поточная линия для производства пассерованных овощей. Поточная линия для производства винегретов и овощных салатов. Поточная линия для производства полуфабрикатов – картофельных, капустных и морковных котлет.	4	1
		Тема 3. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Контрольная точка 4	2 2	

Лабораторная работа № 1, 2.

Универсальные кухонные машины. Машина для мойки овощей.

План проведения работы.

Универсальные кухонные машины:

структурная схема машин (эскиз);

основные типы машин;

сменные исполнительные механизмы;

правила эксплуатации;

основные правила техники безопасности.

Машина для мойки овощей:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия овощей и рабочего органа машины;

устройство машины (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Машина для очистки картофеля. Устройство для очистки рыбы от чешуи.

План проведения работы.

Машина для очистки картофеля:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия картофеля и рабочего органа машины;

устройство машины (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Устройство для очистки рыбы от чешуи:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия чешуи рыбы и рабочего органа;

конструкция устройства (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Машины для просеивания сыпучих продуктов. Протирачная машина.

План проведения работы.

Машины для просеивания сыпучих продуктов:

сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия сыпучих продуктов и рабочего органа машин;
устройство машин (эскизы конструкций);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.
Протирочная машина:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия овощей и фруктов с рабочим органом машины;
устройство машины (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Лабораторная работа № 3,4.

Машина для резки сырых овощей. Машина для резки вареных овощей.

План проведения работы.

Машина для резки сырых овощей:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия овощей и рабочего органа машины;
устройство машины (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.
Машина для резки вареных овощей:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия овощей и рабочего органа машины;
устройство машины (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Машина для резания мясного сырья. Мясорубки и мясорыхлители.

План проведения работы.

Машины для резания мясного сырья:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия мясного сырья и рабочего органа машин;
устройство машин (эскизы конструкций);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.
Мясорубки и мясорыхлители:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия мякоти мяса и рабочих органов машин;
устройство машин (эскиз конструкций);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.
Контрольная точка 1.

Лабораторная работа № 5, 6.

Машины для смешивания пищевых сред. Машина для взбивания пищевых сред.

План проведения работы.

Машины для смешивания пищевых сред:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия пищевых сред и рабочих органов машин;
устройство машин (эскиз конструкций);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Машина для взбивания пищевых сред:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия пищевой среды и рабочего органа машины;
устройство машины (эскиз конструкций);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Машина для приготовления теста. Машина для раскатки теста.

План проведения работы.

Машина для приготовления теста:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия теста и рабочего органа машины;
устройство машины (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Машина для раскатки теста:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия теста и рабочего органа машины;
устройство машины (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Машина для нарезки гастрономических продуктов. Машина для нарезки хлеба.

План проведения работы.

Машина для нарезки гастрономических продуктов:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия гастрономических продуктов и рабочего органа машины;
устройство машины (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Машина для нарезки хлеба:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия хлеба и рабочего органа машины;
устройство машины (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Лабораторная работа № 7, 8

Варочный котел опрокидывающийся. Варочный котел опрокидывающийся.

План проведения работы.

Варочный котел опрокидывающийся:

сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой среды с греющей поверхностью;
устройство варочного котла (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.
Варочный котел опрокидывающийся:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой среды с греющей поверхностью;
устройство варочного котла (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Лабораторная работа № 9, 10

Пароварочный аппарат. Жарочные и пекарные шкафы.

План проведения работы.

Пароварочный аппарат (конвектомат):
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия обрабатываемой и греющей сред;
устройство пароварочного аппарата (эскиз конструкции);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.
Жарочные и пекарные шкафы:
сущность технологического процесса;
принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой и греющей сред;
устройство шкафов (эскиз конструкций);
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Цель работы: Изучить конструкцию пароконвектомата, методы регулирования его температурного режима и экспериментально получить основные характеристики.

Лабораторная установка

Пароконвектоматы предназначены для выполнения широкого спектра технологических операций по тепловой обработке. Основным элементом аппарата является рабочая камера, обогрев которой производится конвективным потоком нагретого воздуха от трубчатых нагревателей и паром из парогенератора.

Для уменьшения теплопотерь рабочая камера снаружи покрыта тепловой изоляцией. Регулирование температурного режима производится программированной задачей рабочей температуры, времени процесса и переключением нагрева с воздуха на пар и обратно. Чувствительный элемент терморегулятора расположен над осью колеса вентилятора.

К основным техническим характеристикам аппарата относятся вместимость рабочей камеры V (м^3), мощность W (кВт), максимальная температура в камере t_{max} ($^{\circ}\text{C}$), скорость потока в камере w (м/с) и время выхода аппарата на рабочий режим τ (мин). За температуру камеры принимается среднее арифметическое значение температуры, измеренное в двенадцати точках внутреннего пространства камеры. Изучение конструкции пароконвектомата производится путем непосредственного осмотра отдельных элементов конструкции, измерения размеров нагревателей, толщины изоляции, рабочей камеры, а также изучения электрической схемы.

Для проведения термометрических испытаний в рабочую камеру аппарата помещается проволоочный каркас, на котором укреплены двенадцать экранированных термопар. Концы термопар помещены в термостойкий чулок, выведены через дверцу камеры наружу и подключены к измерительному прибору. Для измерения температуры применяется автоматический самопишущий потенциометр типа КСП-12. Измерение электрических величин производится измерительным комплектом типа К-505.

Порядок проведения работы

В работе требуется экспериментально определить технические характеристики аппарата и исследовать зависимость удельного расхода электроэнергии и КПД от массы продукта, помещаемого для тепловой обработки в рабочую камеру пароконвектомата.

Вначале аппарат в режиме разогрева воздухом разогреть от начальной температуры до 300°C. С помощью самопишущего потенциометра требуется получить график динамики разогрева рабочей среды в камере. Темп разогрева рабочей среды в камере определяют через отношение

$$v = \frac{t_{\text{кон}} - t_{\text{нач}}}{\tau},$$

либо графически, измеряя угол наклона кривой на диаграмме самописца и определяя его тангенс. Максимальная неравномерность температуры определяется по формуле

$$\Delta t_{\text{max}} = t_{\text{max}} - t_{\text{min}}$$

в конце процесса.

Здесь t_{max} и t_{min} – соответственно максимальное и минимальное показания термопар в рабочей камере.

Такой же эксперимент требуется провести для режима разогрева паром, для чего необходимо охладить среду до начального состояния.

Для исследования зависимости удельного расхода электроэнергии и КПД от массы продукта необходимо разогреть камеру до 200 – 250 °С, затем поместить в нее нагреваемый продукт. В качестве эквивалента пищевого продукта можно использовать противень с водой. Следует провести не менее пяти опытов с различными видами пищевого продукта, но при одинаковых начальных температурах.

Полученные данные занести в табл. 5.

По имеющимся данным определить удельный расход энергии на нагрев различных продуктов

$$q = c(t_{\text{пкон}} - t_{\text{пнач}}),$$

Где c – удельная теплоемкость продукта, Дж/кг К;

КПД пароконвектомата (в %) определить из соотношения

$$\eta = \frac{q}{UI} \cdot 100$$

Таблица 5.

№ пп	Режим работы	τ , с	v , м/с	Δt_{max} , °С	$t_{\text{пкон}}$, °С	$t_{\text{пнач}}$, °С	c , Дж/кгК	q , Вт	UI , Вт	η , %
---------	-----------------	------------	-----------	---------------------------------	------------------------	---------------------------	-----------------	----------	-----------	------------



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Печь конвейерная жарочная. Печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

План проведения работы.

Печь конвейерная жарочная:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой и греющей сред;

устройство печи (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой и греющей сред;

устройство печей (эскиз конструкций);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Жаровня электрическая барабанная для выпечки блинов. Аппарат для приготовления кофе.

План проведения работы.

Жаровня электрическая барабанная для выпечки блинов:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой среды и греющей поверхности;

устройство жаровни (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Аппарат для приготовления кофе (кофеварка):

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия молотого кофе и воды;

устройство кофеварки (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Лабораторная работа № 11.

Фритюрница электрическая. Гриль электрический.

План проведения работы.

Фритюрница электрическая:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой и греющей сред;

устройство фритюрницы (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Гриль электрический:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой среды с греющей средой;

устройство гриля (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Установка для горячего копчения. Мармиты.

План проведения работы.

Установка для горячего копчения:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой среды с обрабатывающей среды;

устройство установки (эскиз конструкции);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Мармиты:

сущность технологического процесса;

принцип взаимодействия обрабатываемой пищевой среды и греющей поверхностью;

устройство мармитов (эскизы конструкций);

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Лабораторная работа № 12,13

Торгово-технологическое холодильное оборудование.

Холодильное оборудование для складских и производственных цехов.

Холодильное оборудование для бара.

Холодильное оборудование для торговых залов предприятий питания.

План проведения работы.

сущность технологического процесса;

эскиз конструкции;

расчет производительности;

основные правила техники безопасности.

Контрольная точка 3

Цель работы: Изучить конструкцию и работу льдогенератора и экспериментально получить основные характеристики.

Лабораторная установка.

Льдогенератор предназначен для производства пищевого льда заданной формы, применяемого для приготовления охлажденных напитков, коктейлей. Аппарат устроен следующим образом. В верхней части теплоизолированной камеры аппарата смонтированы испаритель, водяной коллектор с форсунками и водяной насос. Под ними расположен бункер для льда. В нижней части корпуса льдогенератора находится машинное отделение, в котором размещены холодильный агрегат и электромагнитные вентили. Испаритель состоит из льдоформ в виде перевернутых вверх дном конусовидных стаканчиков. К льдоформам припаян трубчатый змеевик.

При работе льдогенератора насос подает воду из ванны в коллектор. Проходя через форсунки, вода разбрызгивается и попадает в стаканчики, на внутренней поверхности которых образуется постоянно увеличивающийся слой льда. Часть охлажденной воды стекает в ванну и снова подается насосом в коллектор.

Примерно через 25 мин работы льдогенератора в режиме намораживания с помощью реле времени открываются электромагнитные вентили. Через один из них в испаритель нагнетается компрессором горячий пар хладагента, через другой поступает теплая вода в поддон, омывая испаритель. Цилиндрики льда в стаканчиках подтаивают и

падают на наклонную плоскость коллектора и, преодолевая шторку, скатываются в бункер. Цикл оттаивания длится около 3 мин, после чего реле времени переключает аппарат на цикл намораживания льда, отключая электромагнитные вентили.

Изучение конструкции льдогенератора производится путем непосредственного осмотра отдельных элементов конструкции, измерения размеров льдоформ и змеевика, ознакомления с электрической схемой.

Для определения зависимости производительности льдогенератора от температуры подаваемой воды и охлаждающего конденсатор воздуха в ванну для подаваемой воды и перед конденсатором помещаются термодатчики, подключенные к измерительному прибору. Для измерения температуры применяется автоматический самопишущий потенциометр типа КСП-12.

Порядок проведения работы

В работе требуется экспериментально определить технические характеристики аппарата, исследовать зависимость выхода льда от сочетания циклов работы, температуры подаваемой на наморозку воды и температуры охлаждающего воздуха.

Производительность льдогенератора определяется по отношению общей массы выработанного льда за один рабочий цикл к периоду этого цикла. Рабочий цикл работы льдогенератора состоит из цикла намораживания и цикла оттаивания.

$$\Pi = \frac{M}{\tau_z + \tau_o} 60,$$

Вначале реле времени устанавливают на значениях $\tau_z = 25$ мин намораживания и $\tau_o = 3$ мин оттаивания. За 28 мин работы аппарата получают и взвешивают на весах выработанную массу льда M . Измеряют вес $m_{\text{л}}$, общие геометрические размеры: высоту цилиндров h и толщину наморозки b выборочно взятого одной единицы льда, определяют качество произведенного изделия.

После этого производят изменение уставки реле времени для циклов в большую и меньшую стороны. Определяют производительность, размеры льда и его качество для каждого из экспериментов.

Полученные данные заносятся в табл. 1.

Далее экспериментально исследуется зависимость производительности льдогенератора от температуры подаваемой воды $t_{\text{пв}}$. При исходных значениях циклов провести не менее пяти экспериментов с разными произвольно заданными значениями температуры в ванне. Для чего следует добавлять непосредственно в ванну подготовленную воду из емкости. Допустимые значения испытываемых температур подаваемой воды не должны выходить за пределы $+5 - +50$ °С. Температура охлаждающего воздуха должна соответствовать температуре окружающей среды.

При значении температуры подаваемой воды равной температуре сетевой воды следует экспериментально определить зависимость производительности льдогенератора от различных произвольно заданных значений температуры воздуха для охлаждения конденсатора $t_{\text{ов}}$. Для изменения параметров воздуха используется климатический бытовой прибор «Ветерок».

Полученные данные заносятся в табл. 2.

На основании имеющихся данных строятся графики зависимости $\Pi = f(t_{\text{пв}})$ и $\Pi = f(t_{\text{ов}})$ производительности от подаваемой воды и охлаждающего воздуха

Таблица 1.

№ пп	τ_3 , мин	τ_0 , мин	τ , мин	М, кг	мл, кг	b, мм	h, мм	качество	П, кг/ч

Таблица 2.

№ пп	τ_3 , мин	τ_0 , мин	τ , мин	$t_{пв}$, °С	$T_{ов}$, °С	М, кг	П, кг/ч

Лабораторная работа № 14

Оборудование для раздачи пищи (линии). Посудомоечная машина. Технологические линии предприятий общественного питания и вспомогательное оборудование.

План проведения работы.

сущность технологического процесса;
эскиз конструкции;
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Лабораторная работа № 15, 16

Поточная линия для производства очищенного сульфитированного картофеля. Поточная линия для производства жареного замороженного картофеля. Поточная линия для производства вымытых и очищенных овощей – свеклы, моркови и лука. Поточная линия для производства пассерованных овощей. Поточная линия для производства винегретов и овощных салатов. Поточная линия для производства полуфабрикатов – картофельных, капустных и морковных котлет.

План проведения работы.

сущность технологического процесса;
эскиз конструкции;
расчет производительности;
основные правила техники безопасности.

Лабораторная работа № 17, 18

Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины.

План проведения работы.

сущность технологического процесса;
эскиз конструкции

Контрольная точка 4.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

8.1. Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?pid=1861798>
2. Технология продукции общественного питания. А.Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 496 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=432089>
3. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=454792>
4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 474 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2148799. - ISBN 978-5-16-019967-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2148799> . – Режим доступа: по подписке.

8.2 Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2021. -374 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=369787>
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431842>

Нормативные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
4. ГОСТ 31985. - 2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Режим доступа: <http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM: Режим доступа: <https://znanium.com/>
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru: Режим доступа: <https://book.ru/>
3. Научная электронная библиотека E-library (информационно-справочная система): Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>

4. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>
5. Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей <https://rospotrebnadzor.ru/>

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Microsoft Windows

Microsoft Office

1. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»). Режим доступа: <http://www.garant.ru>
2. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>
3. Министерство экономического развития Российской Федерации: Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
4. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации») Режим доступа: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>
5. Экологический союз. Стандарты. Сертификация: Режим доступа: <https://ecounion.ru/sertifikacziya/reestr-standartov/>

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

Ведущими формами организации учебного процесса по дисциплине «Формирование ресторанного продукта» в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (в форме семинаров-заслушиваний докладов с презентацией, обсуждения отчетов, лабораторных работ), а также самостоятельная работа обучающихся.

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной работе.

В ходе практических занятий углубляются, систематизируются и контролируются знания студентов. Дидактические цели лабораторных занятий: углубление, систематизация, закрепление знаний, освоение навыков производства кулинарной продукции, эксплуатации торгово-технологического оборудования, проверка знаний. Лабораторные занятия тесно взаимосвязаны с лекциями. Учебный материал практических занятий не дублирует материал, изложенный преподавателем на лекции, но сохраняет тесную связь с его принципиальными положениями. К основным видам практических занятий относятся:

- семинаров-заслушиваний докладов с презентациями;
- презентация результатов индивидуальных заданий;
- выполнение и защита лабораторных работ;
- проведение тестирования.

Цель лабораторных работ заключается в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий, направленных на усвоение научно-теоретических основ учебного предмета, приобретение практических навыков в области технологии продукции и оборудования ресторанного бизнеса с применением современных информационных и коммуникационных технологий.

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов является обучение навыкам работы с научной, периодической, справочной литературой, необходимым для углубленного изучения дисциплины, а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению, анализу и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы студентов являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Формирование ресторанного продукта» обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;
- формирование навыков работы с научной, периодической, справочной литературой;
- подготовку к лабораторным работам.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента.

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

Учебные занятия по дисциплине «Формирование ресторанного продукта» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	Лаборатории производства кулинарной продукции, оснащенная технологическим оборудованием, столами, кухонной посудой, инвентарем
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет",

	доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска
--	---