

Частное образовательное учреждение высшего образования  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ  
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и  
туризма  
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор  
С.В. Авдашкевич  
28.06.2023

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Б1.В.20 Технология продукции общественного питания
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	Кандидат экономических наук, доцент Шепелева С. В.

Санкт-Петербург  
2023

### 1. Цели и задачи дисциплины:

#### *Цель освоения дисциплины:*

формирование системы знаний о принципах организации технологического процесса приготовления продукции общественного питания, технологии приготовления закусок, блюд, кулинарных и кондитерских изделий, а также пищи для детей, людей преклонного возраста, питания в экстремальных ситуациях и диетического питания.

#### *Задачи дисциплины:*

- приготовление продукции общественного питания;
- сформировать у обучающихся готовность к освоению общих технологических принципов производства продукции общественного питания;
- сформировать у обучающихся систему знаний о технологии приготовления закусок, блюд, кулинарных и кондитерских изделий, использовании замороженных и консервированных продуктов, а также о детском и диетическом питании.

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1 Знает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; особенности системы контроля работы персонала в гостиничных сетях; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных на предприятиях питания; основы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-6.2 Умеет осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
	ПК-6.3 Владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; способами организации контроля исполнения персоналом принятых решений; методами организации службы внутреннего контроля; способами организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений гостиничного предприятия; методами оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов).	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6.1. Знает принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; особенности системы контроля работы персонала в гостиничных сетях; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных на предприятиях питания; основы планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.	Сформированы систематические представления о: принципах и методах создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; особенностях системы контроля и контроллинга работы персонала в гостиничных сетях; основных категориях и направлениях традиционных и инновационных технологий управления персоналом, воздействие их на кадровые ресурсы;
ПК-6.2. Умеет осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Сформировано умение: формировать стратегии управления человеческими ресурсами в организации; определять эффективность применения кадровых технологий; осуществлять координацию и контроль за деятельностью структурных подразделений гостиничного комплекса; разрабатывать планы деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; проводить оценку управления и организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
ПК-6.3. Владеет методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; способами организации контроля исполнения персоналом принятых решений; методами организации службы внутреннего контроля; способами организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений гостиничного предприятия; методами оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов).	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); приемами эффективного распределения полномочий; навыками системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; методикой создания системы контроля и контроллинга в управлении предприятиями питания и гостиничного комплекса; навыками определения основных проблем управления персоналом в организации.

### 3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-6.1	ПК-6.2	ПК-6.3
1	Классификация продукции общественного питания.	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
3	Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов.	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-6.1	ПК-6.2	ПК-6.3
4	Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания.	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
5	Контроль качества и управление качеством продукции общественного питания	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №4 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
6	Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.	ПК-6	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №4 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
<b>Количество баллов (100 баллов):</b>			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p><b>Тема 1:</b> Классификация продукции общественного питания. Кулинарные полуфабрикаты. Готовая кулинарная продукция: закуски, супы, горячие блюда, сладкие блюда, напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия, булочные изделия, охлаждённые блюда</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Полуфабрикаты различной степени готовности.</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 2:</b> Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов от баз снабжения на предприятие. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов. Хранение сырья и продуктов. Механическая и гидромеханическая обработка сырья и приготовление кулинарных полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов и приготовление готовой пищи. Кратковременное хранение готовой пищи. Организация потребления пищи.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов (документальное оформление).</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 3:</b> Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные цели тепловой кулинарной обработки. Поверхностный контактный нагрев продуктов. Нагрев продуктов инфракрасными лучами. Объёмный нагрев продуктов токами сверхвысокой частоты. Нагрев продуктов комбинированными способами.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Прогрессивные способы тепловой обработки.</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 4:</b> Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания. Особенности составления рецептов. Сборники рецептов кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий. Отраслевые стандарты. Технологические условия и технологические инструкции. Стандарты предприятия. Техничко-технологические и технологические карты.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Составление ТТК на различные группы блюд (индивидуальные задания).</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 5:</b> Контроль качества и управление качеством продукции общественного питания Критерии качества продукции и её пищевая ценность. Безопасность продукции. Реализация концепции безопасности ХАССП (НАССР).</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 6:</b> Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.</p>

<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа</b>
Технология супов, соусов, закусок, блюд, напитков, мучных кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. Классификация супов, предварительная тепловая обработка отдельных компонентов для супов, технология приготовления. Приготовление соусов. Продукция общественного питания из картофеля, овощей, плодов, ягод, грибов. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Продукция из мяса и мясопродуктов. Продукция общественного питания из мяса птицы. Продукция из рыбы, нерыбных морепродуктов и речных раков. Продукция общественного питания из яиц, яичных продуктов и творога. Холодные закуски. Сладкие блюда. Напитки (горячие и холодные). Продукция общественного питания из муки. Продукция общественного питания из быстрозамороженных и консервированных пищевых продуктов. Кулинарная продукция для детского, диетического и других видов специального питания.
<b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Разработка технологических карт и схем приготовления различных групп блюд
<b>Лабораторная работа:</b> -
<b>Курсовая работа:</b> не предусмотрено учебным планом

*Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (АЗ):	72	72
Лекционные занятия (Лек)	36	36
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	36	36
Самостоятельная работа студента (СР)	74	74
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	74	74
Контроль самостоятельной работы (КСР)	7	7
Контактная работа (КоР)	79	79
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	27	27
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	180/5	180/5

\* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Классификация продукции общественного питания.	7	6	6	0	12	6
2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.	7	6	6	0	12	6
3	Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов.	7	6	6	0	12	6
4	Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания.	7	6	6	0	12	6
5	Контроль качества и управление качеством продукции общественного питания	7	6	6	0	12	6
6	Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.	7	6	6	0	14	6
Итого:			36	36	0	74	36

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

*Заочная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (АЗ):	12	12
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Практические занятия (Пр)	6	6
Самостоятельная работа студента (СР)	151	151
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	151	151
Контроль самостоятельной работы (КСР)	8	8
Контактная работа (КоР)	20	20
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	9	9
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	180/5	180/5

\* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Классификация продукции общественного питания.	7	2	0	0	21	6
2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.	7	0	2	0	26	6
3	Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов.	7	2	0	0	26	6
4	Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания.	7	0	2	0	26	6
5	Контроль качества и управление качеством продукции общественного питания	7	2	0	0	26	6
6	Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.	7	0	2	0	26	6
Итого:			6	6	0	151	36

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### 4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

#### 5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

*Основная литература:*

1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Учебник для вузов / Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В. - Российский университет дружбы народов (г. Москва), 2022 г. - 203 с. - ISBN 978-5-534-14039-2 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-491831>

2. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 2-е изд. Учебник для вузов / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - Северо-Кавказский федеральный университет (г. Ставрополь), 2022 г. - 719 с. - ISBN 978-5-534-12853-6 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-495379>

3. ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА 2-е изд. Учебник для вузов / Тимохина Т. Л. - Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва), 2022 г. - 300 с. - ISBN 978-5-534-14413-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-489284>

*Дополнительная литература:*

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ.

Учебник для вузов / Николенко П. Г., Шамин Е. А., Фролова А. Е. - Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино)., 2022 г. - 751 с. - ISBN 978-5-534-14187-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnicheskoe-osnaschenie-gostinichnyh-i-restorannyh-kompleksov-496657>

2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗА РУБЕЖОМ. Учебное пособие для вузов / Пасько О. В., Бураковская Н. В. - Московский государственный университет спорта и туризма (г. Москва)., 2022 г. - 179 с. - ISBN 978-5-534-07286-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-491757>

3. МАРКЕТИНГ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов / Жабина С. Б. - Институт управления (г. Архангельск)., 2022 г. - 264 с. - ISBN 978-5-534-05141-4 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/marketing-produkcii-i-uslug-obschestvennoe-pitanie-493126>

## **6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины**

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный

2. Электронно-библиотечная система СПБУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный

3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный

4. eLibrary.ru : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный

5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: [arhiv.naicon.ru](http://arhiv.naicon.ru). - Текст: электронный

6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный

7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный

8. Hotelier.PRO [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный

9. Hotel.report [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный

10. HR-tv.ru [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://thehrd.ru/>. - Текст: электронный

11. Управление производством [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.up-pro.ru>. - Текст: электронный

12. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный

13. Executive.ru: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.e->

xecutive.ru. - Текст: электронный

14. Экономика. Социология. Менеджмент: федеральный образовательный портал: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>. - Текст: электронный

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

3. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета [imeos.ru](http://imeos.ru) и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

## 9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

### Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без

#### оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее	61-73	74-90	91-100
---------------------	------------	-------	-------	--------



Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет				
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

### **Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой**

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

### **9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля**

#### **Доклад, сообщение / Реферат №1**

*Примерные темы докладов-презентаций*

1. Поверхностный контактный нагрев блюд.
2. Нагрев блюд излучениями инфракрасного спектра (ИК-нагрев).
3. Объемный нагрев проникающим излучением сверхвысокой частоты (СВЧ-нагрев).
4. Комбинированный нагрев (ИК-нагрев в сочетании с поверхностным или СВЧ-нагревом).
5. Способы жарки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.

#### **Доклад, сообщение / Реферат №2**

*Примерные темы докладов, сообщений*

1. Особенности приготовления различных бульонов.
2. Технология приготовления первых блюд.
3. Технология приготовления холодной закуски.
4. Технологическая схема приготовления борща.
5. Технологическая схема приготовления красного основного соуса.
6. Технологическая схема приготовления горячей закуски из грибов.
7. Технологическая схема приготовления запеченного блюда из рыбы.

### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №1**

*Темы и вопросы для обсуждения*

1. Какие санитарно-гигиенические и технологические принципы положены в основу подразделения продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские и булочные изделия?
2. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания.
3. Как классифицируют супы и соусы, приготавливаемые на предприятиях общественного питания?
4. Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготавливаемые на предприятиях общественного питания?
5. Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания?
6. Что такое охлажденные блюда, какова область их применения при организации питания населения?
7. Назовите ассортимент тортов и пирожных, изготавливаемых в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №2**

*Темы и вопросы для обсуждения*

1. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?
2. Каковы основные правила транспортирования пищевых продуктов?
3. Как называется конечный продукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях общественного питания?
4. Какие цели преследует тепловая кулинарная обработка продуктов?
5. При какой температуре и как долго хранят холодные закуски и холодные сладкие блюда на предприятиях общественного питания?
6. Какое технологическое оборудование применяют для текущего хранения готовой горячей пищи на предприятиях общественного питания?
7. Какую готовую кулинарную продукцию нельзя оставлять для реализации на второй день на предприятиях общественного питания?
8. В чем заключаются правила реализации готовой пищи, оставшейся нереализованной от предыдущего дня?

### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №3**

*Темы и вопросы для обсуждения*

1. Из каких основных разделов состоят сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?
2. В чем заключаются основные принципы построения рецептуры на блюдо или кулинарное изделие?
3. Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в сборниках рецептур?
4. Какую роль играют технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?
5. Расскажите об основных положениях СТП на продукцию общественного питания.

#### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №4**

1. Какие два основных критерия качества вы знаете?
2. Какие показатели качества кулинарной продукции входят в понятие "пищевая ценность"?
3. В чем сущность аминокислотного сора белков пищевых продуктов?
4. Какие факторы питания являются лимитирующими?
5. Какие показатели качества кулинарной продукции входят в комплекс органолептических показателей?
6. Какие принципы заложены в количество и качество белка, потребляемого человеком?
7. Соотношением каких аминокислот определяется белково-качественный показатель баранины?
8. На каких высотах белки баранины, полученные при ее варке, лучше атакуются пищеварительными ферментами (пепсин + трипсин)?

#### **Деловая и (или) ролевая игра / Кейс- задача №1**

##### *Примерные темы*

1. Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов от баз снабжения на предприятие.
2. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов в столовой.
3. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов в ресторане.
4. Условия хранения мясного сырья и продуктов.
5. Условия хранения овощей и фруктов.

## **Деловая и (или) ролевая игра / Кейс- задача №2**

1. Механическая и гидромеханическая обработка сырья.
2. Приготовление полуфабрикатов из птицы.
3. Тепловая обработка овощных полуфабрикатов.
4. Кратковременное хранение готовой пищи.
5. Организация потребления горячих блюд.

### **9.2. Примерный перечень тем курсовой работы**

Не предусмотрено учебным планом

### **9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: экзамен**

#### **Примерный перечень теоретических вопросов к экзамену (Вопрос № 1)**

1. Классификация супов, их физиологическая роль.
2. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Влияние тепловой, кулинарной обработки на качественные показатели изделий.
3. Технология приготовления бульонов (костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибов), химический состав. Требования к качеству, сроки реализации.
4. Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.
5. Общие правила приготовления заправочных супов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
6. Особенности приготовления кнельной и котлетной массы, структурно-механические свойства. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
7. Супы-пюре. Их назначение. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.
8. Общая схема обработки рыбы с хрящевым скелетом и приготовление полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
9. Технология приготовления прозрачных супов и гарнирование. Механизм действия оттяжек.
10. Способы жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, оформление. Подача.
11. Технология приготовления холодных супов и сладких. Ассортимент, особенности подачи, требования к качеству, сроки реализации.
12. Классификация, характеристика, пищевая ценность, химический состав нерыбного сырья водного происхождения.
13. Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов. Изменения, происходящие при производстве соусов. Их роль в формировании органолептических показателей качества блюд.
14. Блюда из каш. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
15. Классификация соусов, их кулинарное использование. Пищевая ценность.
16. Технология приготовления каш (рассыпчатые, жидкие, вязкие). Показатели, характеризующие каши различной консистенции: соотношение жидкости, крупы, выход, влажность.

17. Технология приготовления соуса белого основного и его производных, ассортимент, кулинарное использование.
18. Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий. Влияние механической и кулинарной обработки на их химический состав.
19. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, ассортимент, требования к качеству.
20. Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий, их технологическая характеристика, кулинарное использование.
21. Особенности технологии приготовления молочных, сметанных соусов, их кулинарное назначение, сроки реализации.
22. Кулинарная обработка (первичная, тепловая) нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов. Ассортимент, принцип подбора гарниров и соусов при отпуске блюд.
23. Технология приготовления заправочных супов общие правила. Ассортимент. Требования к качеству.
24. Блюда из каш. Ассортимент. Требования к качеству. Сроки реализации.
25. Технология приготовления холодных соусов, маринадов, заправок (на уксусе). Ассортимент, требования к качеству.
26. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству. Сроки и условия хранения, влияющие на физико-химические и органолептические показатели качества изделий.
27. Соусы на растительном масле (соус майонез и его производные). Физико-химические процессы, обеспечивающие структурно-механические свойства соусов.
28. Блюда из бобовых. Ассортимент. Влияние тепловой кулинарной обработки на качественный состав бобовых.
29. Масляные смеси, соусы промышленного производства. Их ассортимент. Кулинарное назначение, сроки хранения и реализации.
30. Способы жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, оформление. Подача блюд из жареной рыбы.
31. Нормы отходов при первичной обработке картофеля и других овощей. Технологические приемы, способствующие снижению отходов при обработке овощей. Использование пищевых отходов.
32. Технология и ассортимент блюд из запеченных и тушеных овощей, грибов. Требования к качеству, сроки реализации.
33. Роль овощных гарниров в питании. Характеристика приемов тепловой обработки овощей и их влияние на структурно-механические свойства и органолептические показатели качества.
34. Технология приготовления блюд из тушеной, запеченной рыбы. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.
35. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей (картофель, корнеплоды, капустные, грибы). Ассортимент, требования к качеству.
36. Технология приготовления блюд из тушеной, запеченной рыбы. Ассортимент, требования к качеству. Особенности подачи.
37. Блюда и гарниры из жареных овощей. Особенности технологии приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.
38. Пищевая ценность блюд из рыб. Влияние кулинарной тепловой обработки на биологическую ценность рыбных блюд.
39. Физико-химические процессы, происходящие в овощах при производстве полуфабрикатов и обуславливающие изменения их массы, цвета, пищевой ценности.
40. Классификация, характеристика, пищевая ценность, химический состав нерыбного сырья водного происхождения.
41. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент, требования к качеству.

42. Технология приготовления прозрачных супов. Механизм действия оттяжки.

43. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия. Реализация в предприятиях общественного питания.

44. Пищевая ценность блюд из рыб. Влияние кулинарной тепловой обработки на биологическую ценность рыбных блюд.

### **Примерный перечень практических заданий к экзамену (Вопрос № 2)**

1. Какие санитарно-гигиенические и технологические принципы положены в основу подразделения продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские и булочные изделия?
2. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания.
3. Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
4. Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
5. Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания?
6. Что такое охлажденные блюда, какова область их применения при организации питания населения?
7. Назовите ассортимент тортов и пирожных, изготовляемых в кондитерских цехах предприятий общественного питания.
8. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?
9. Каковы основные правила транспортирования пищевых продуктов?
10. Как называется конечный продукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях общественного питания?
11. Какие цели преследует тепловая кулинарная обработка продуктов?
12. При какой температуре и как долго хранят холодные закуски и холодные сладкие блюда на предприятиях общественного питания?
13. Какое технологическое оборудование применяют для текущего хранения готовой горячей пищи на предприятиях общественного питания?
14. Какую готовую кулинарную продукцию нельзя оставлять для реализации на второй день на предприятиях общественного питания?
15. В чем заключаются правила реализации готовой пищи, оставшейся нереализованной от предыдущего дня?
16. Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепловой кулинарной обработки?
17. В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов?
18. Назовите способы варки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
19. Зачем необходимо поддерживать режим тихого кипения при варке продуктов в жидкой среде?
20. Как изменяется температура варочной среды в процессе приготовления многокомпонентных супов? Как это влияет на продолжительность приготовления супов?
21. Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного

- насыщенного водяного пара.
22. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?
  23. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?
  24. Назовите способы жарки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
  25. В чем сущность пассерования пищевых продуктов?
  26. Каковы теплофизические и технологические основы тепловой кулинарной обработки продуктов ИК-излучением?
  27. Каковы теплофизические и технологические основы кулинарной обработки продуктов СВЧ-нагревом?
  28. Какие два основных критерия качества вы знаете?
  29. Какие показатели качества кулинарной продукции входят в понятие "пищевая ценность"?
  30. В чем сущность аминокислотного сора белков пищевых продуктов?
  31. Какие факторы питания являются лимитирующими?
  32. Какие показатели качества кулинарной продукции входят в комплекс органолептических показателей?
  33. Какие принципы заложены в количество и качество белка, потребляемого человеком?
  34. Соотношением каких аминокислот определяется белково-качественный показатель баранины?
  35. На каких высотах белки баранины, полученные при ее варке, лучше атакуются пищеварительными ферментами (пепсин + трипсин)?
  36. Назовите принципы классификации соусов.
  37. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах?
  38. Каков ассортимент соусов на молоке и сметане?
  39. К каким блюдам подают яично-масляные соусы?
  40. Перечислите ассортимент холодных соусов.
  41. Какие полуфабрикаты готовят из картофеля и овощей в виде сырых очищенных или нарезанных клубней, корнеплодов и других овощей?
  42. Какие полуфабрикаты выпускают в виде овощей, прошедших механическую и тепловую кулинарную обработку?
  43. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из отварных овощей? Каковы ассортимент блюд, соусы к ним, требования к качеству?
  44. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из припущенных овощей? Каковы ассортимент блюд, соусы к ним и требования к качеству?
  45. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из тушеных овощей? Каковы ассортимент блюд и требования к качеству?
  46. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из жареных овощей? Каковы ассортимент блюд и требования к качеству?
  47. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из запеченных овощей? Каковы ассортимент блюд и требования к качеству?

### **Примерный перечень практических заданий к экзамену (Вопрос № 3)**

1. Составить технологическую схему приготовления бульона.
2. Составить технологическую схему приготовления первого блюда.
3. Составить технологическую схему приготовления холодной закуски.
4. Составить технологическую схему приготовления борща.
5. Составить технологическую схему приготовления красного основного соуса.

6. Составить технологическую схему приготовления горячей закуски из грибов.  
7. Составить технологическую схему приготовления запеченного блюда из рыбы.

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
Вопрос №1 Теоретический вопрос (проверяет знания («знать»), сформированные дисциплиной)	ПК-6	Сформированы систематические представления о: принципах и методах создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; особенностях системы контроля и контроллинга работы персонала в гостиничных сетях; основных категориях и направлениях традиционных и инновационных технологий управления персоналом, воздействие их на кадровые ресурсы;	30
Вопрос №2 Практическое задание (проверяет умения («уметь»), проверяет практические навыки («владеть»), сформированные дисциплиной)	ПК-6	Сформировано умение: формировать стратегии управления человеческими ресурсами в организации; определять эффективность применения кадровых технологий; осуществлять координацию и контроль за деятельностью структурных подразделений гостиничного комплекса; разрабатывать планы деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; проводить оценку управления и организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Демонстрирует владения на высоком уровне способности: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); приемами эффективного распределения полномочий; навыками системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; методикой создания системы контроля и контроллинга в управлении предприятиями питания и гостиничного комплекса; навыками определения основных проблем управления персоналом в организации.	30
Вопрос №3 Практическое задание (проверяет умения («уметь»), проверяет практические навыки («владеть»), сформированные дисциплиной)	ПК-6	Сформировано умение: формировать стратегии управления человеческими ресурсами в организации; определять эффективность применения кадровых технологий; осуществлять координацию и контроль за деятельностью структурных подразделений гостиничного комплекса; разрабатывать планы деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; проводить оценку управления и организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Демонстрирует владения на высоком уровне способности: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); приемами эффективного распределения полномочий; навыками системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; методикой создания системы контроля и контроллинга в управлении предприятиями питания и гостиничного комплекса; навыками определения основных проблем управления персоналом в организации.	40