

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Технология продукции общественного питания

Методические указания по выполнению самостоятельной и контрольной работ для студентов очного заочного и сокращенной форм обучения

Новосибирск 2016

УДК
ББК
Т

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составители: канд. с.-х. наук, доц. Н.Г. Ворожейкина

Рецензент: д-р с.-х. наук, проф. Н.Н. Ланцева

Технология продукции общественного питания: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2016.- с .

Методические указания содержат раздел по выполнению самостоятельной работы по Технологии продукции общественного питания, контрольной работы и рекомендованную литературу. Методические указания предназначены для студентов образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (протокол № 2 от «09» февраля 2016 г.)

Введение

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

Изучение технологии продукции общественного питания является основополагающей дисциплиной и предназначена для приобретения теоретических знаний и практических навыков в области стандартной и усовершенствованной технологии продукции общественного питания.

Дисциплина «Технология продукции общественного питания», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

Содержание и организация самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов рассматривается как одна из форм обучения, которая предусмотрена ФГОС и рабочим учебным планом по направлению подготовки (специальности). Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов является обучение навыкам работы с учебной и научной литературой и практическими материалами, необходимыми для изучения курса Технология продукции общественного питания дисциплины и развития у них способностей к самостоятельному анализу полученной информации.

В процессе изучения дисциплины студент выполняет следующие виды и объемы самостоятельной работы:

Табл.1 - Виды самостоятельной работы

	Виды самостоятельной работы	Часы	
		Очное 5/6 семестр	заочно е
1	Выполнение контрольной работы	12	18
2	Выполнение курсовой работы	36	36
3.	Подготовка к зачету (ЗаО)	12	12
4	Подготовка к экзамену	27	27
5	Подготовка к устному опросу, лабораторному занятию	34/19	
	Итого:	58/82	

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Солянка мясная».
2. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Рассольник».
3. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Котлеты рыбные».
4. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Суп-лапша».
5. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Уха по-царски».
6. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Зеленая спаржа с куриной грудкой».
7. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Эскалоп».
8. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Купаты».
9. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Котлета по-киевски».

10. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Тефтели».
11. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Рыба по царски»
12. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Лосось на гриле ».
13. Разработка технико-технологической карты на блюдо мучное «Манты из цельнозернового теста».
14. Разработка технико-технологической карты на блюдо «Торт морковный».
15. Разработка технико-технологической карты на блюдо « Паштет мясорастительный» для детского питания.

Список вопросов для подготовки к зачету

1. Белки молока и яиц. Изменения при тепловой обработке.
2. Денатурация глобулярных и фибриллярных белков. Изменение свойств белков, типы денатурации.
3. Денатурация и дезагрегация соединительно-тканевых белков мяса при тепловой обработке.
4. Строение мышечной ткани. Белки мышечной ткани.
5. Изменение белков мышечной ткани при тепловой обработке мяса.
6. Строение соединительной ткани. Белки соединительной ткани: состав, свойства.
7. Свойства жиров. Изменения жиров при варке продуктов.
8. Окисление жиров в процессе хранения. Антиоксиданты и синергиты.
9. Изменение жиров при жарке продуктов основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира.
10. Изменение пищевой ценности жиров в процессе тепловой обработки.
11. Тепловая обработка сырья и полуфабрикатов (режимы, влияние на усвояемость).
12. Сущность процесса карамелизации Сахаров. Использование процесса в кулинарной практике.
13. Гидролиз дисахаридов. Факторы, обуславливающие степень инверсии сахарозы.
14. Крахмал. Строение крахмального зерна. Понятие клейстеризации.
15. Декстринизация крахмала, использование в кулинарной практике.
16. Клейстеризация крахмальных зерен. Влияние технологических факторов на вязкость крахмального клейстера.
17. Ферментативный гидролиз крахмала, использование процесса в кулинарной практике.
18. Растительная клетка овощей, состав и биологическая ценность клеточных стенок овощей.
19. Углеводы клеточных стенок овощей, состав и изменение при тепловой обработке.
20. Изменение пектиновых веществ при тепловой обработке.

21. Факторы, обуславливающие разрушение витаминов при кулинарной обработке.
22. Химизм разрушения витаминов.
23. Изменение витамина С при тепловой обработке овощей. Факторы, обуславливающие сохранность витамина С.
24. Образование ароматических и вкусовых веществ пищевых продуктов.
25. Влияние тепловой обработки на потери массы.
26. Изменение воды и растворимых веществ продуктов животного происхождения.
27. Изменение воды и растворимых веществ продуктов растительного происхождения.
28. Формы связи воды.
29. Изменения воды и сухих веществ при первичной обработке продуктов животного и растительного происхождения.
30. Гидратация, молекулярная и ионная адсорбция. Значение процессов в кулинарной практике.
31. Красящие вещества пищевых продуктов. Классификация, характеристика.
32. Образование новой окраски при кулинарной обработке продуктов.
33. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества сырья животного происхождения.
34. Каротиноиды. Изменение цвета каротинсодержащего сырья в процессе кулинарной обработки.
35. Меланоидинообразование. Факторы, влияющие на этот процесс.
36. Изменение цвета плодов и овощей с красно-фиолетовой окраской при кулинарной обработке.
37. Изменение цвета овощей с зеленой окраской в процессе кулинарной обработки.
38. Изменение цвета плодов и овощей с белой окраской при кулинарной обработке.

Список вопросов для подготовки к экзамену

1. Роль технолога в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания в современных условиях.
2. Технологический процесс, его стадии, значение.
3. Технологические принципы производства кулинарной продукции (принцип безопасности, взаимозаменяемости и т.д.).
4. Способы обработки сырья (механические, гидромеханические, химические, биохимические, микробиологические). Их значение.
5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос).
6. Основные приемы тепловой обработки продуктов, их сравнительная оценка.
7. Прогрессивные способы обработки сырья, характеристика процессов.

8. Химические и биохимические методы хранения пищевых продуктов.
9. Влияние технологической обработки на изменение основных пищевых веществ продуктов.
10. Влияние различных факторов на продолжительность тепловой обработки.
11. Тепловая обработка овощей. Варка, припускание.
12. Тепловая обработка овощей. Жарка, тушение.
13. Изменение массы овощей при жарке.
14. Изменение массы овощей при варке.
15. Изменение цвета овощей с красной окраской при тепловой обработке.
16. Изменение цвета овощей при тепловой обработке с белой и зеленой окраской.
17. Изменение витаминов плодов и овощей при тепловой обработке.
18. Впитывание жира продуктами жарения. Факторы, влияющие на интенсивность поглощения жира продуктами.
19. Тепловая обработка мяса и мясопродуктов. Изменение состава и пищевой ценности мяса при жарке.
20. Изменение состава и пищевой ценности мяса при варке.
21. Изменение физико-химических свойств птицы при тепловой обработке.
22. Изменение физико-химических свойств круп. Бобовых и макаронных изделий при тепловой обработке.
23. Изменение яиц при тепловой обработке.
24. Физико-химические изменения бобовых при замачивании и при тепловой обработке.
25. Влияние различных видов тары и упаковочных материалов на сохраняемость пищевых продуктов. Условия рационального хранения продуктов.
26. Изменение массы овощей при жарке.
27. Классификация отходов от переработки птицы, их обработка и использование.
28. Качественный состав и количественное содержание белков мяса рыб. Пищевая и биологическая ценность липидов рыб. Экстрактивные вещества мяса рыб.
29. Морфологическое строение мяса рыб.
30. Первичная обработка нерыбных продуктов моря.
31. Приготовление полуфабрикатов из рыб с костным скелетом.
32. Первичная обработка нерыбных продуктов моря.
33. Птица, химический состав, морфологическое строение мяса птицы.
34. Оценка методов консервирования с точки зрения сохранения свойств пищевых продуктов и их биологической ценности.
35. Химический состав мяса рыб и морепродуктов.
36. Технологическая схема первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом.
37. Химический состав мяса животных. Морфологическое строение мяса, химический состав мышечной ткани.

38. Соединительная ткань, ее строение. Влияние содержания соединительной ткани на пищевую ценность и выбор способа обработки мяса.
39. Приготовление полуфабрикатов из рыб с костным скелетом.
40. Химический состав мяса животных. Морфологическое строение мяса, химический состав мышечной ткани.
41. Использование отходов при переработке рыбы.
42. Первичная обработка яиц и творога.
43. Классификация соусов, значение их в питании: сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.
44. Технологический процесс приготовления соуса красного основного и его производных. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требования к качеству, режимы хранения.
45. Технологический процесс приготовления соуса белого основного и его производных. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требования к качеству, режимы хранения.
46. Технологический процесс приготовления соуса молочного и его производных. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требования к качеству, режимы хранения.
47. Технологический процесс приготовления соуса сметанного и его производных. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требования к качеству, режимы хранения.
48. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения.
49. Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле и уксусе. Особенности приготовления и использование производных соусов. Требования к качеству, режимы хранения.
50. Технологический процесс приготовления масляных смесей. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения.
51. Технологический процесс приготовления заправок на растительном масле. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения.
52. Классификация супов. Основные технологические операции приготовления супов и их характеристики.
53. Заправочные супы: характеристика, классификация, технология приготовления каждой группы. Требования к качеству, сроки реализации.
54. Супы-пюре ассортимент, технология приготовления, основные технологические операции при приготовлении супа-пюре, влияние вида продукта на качество супа. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

55. Прозрачные супы: характеристика, ассортимент, технология приготовления. Способы осветления бульонов. Технология приготовления гарниров к супам. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
56. Супы молочные: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
57. Холодные супы: классификация, ассортимент и технология приготовления. Супы на фруктовых отварах.
58. Блюда из отварных и припущенных картофеля и овощей: ассортимент, основные правила варки, припускания, технология приготовления блюд и подбор соусов к ним.
59. Блюда из жареных, тушеных и запеченных овощей; ассортимент, основные правила жарения, тушения и запекания, технология приготовления.
60. Блюда из круп: каши и изделия из каш, ассортимент и технология приготовления.
61. Блюда из бобовых и макаронных изделий: ассортимент и технология приготовления.
62. Мясные изделия: натуральные порционные и мелкокусковые. Их ассортимент и технология приготовления.
63. Блюда из отварного и припущенного мяса: основные правила варки и припускания. Ассортимент, технология приготовления.
64. Блюда из жареного мяса: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые, основные правила жарения. Ассортимент, технология приготовления.
65. Блюда из тушеного и запеченного мяса, основные правила тушения и запекания.
66. Блюда из рубленного мяса: изделия натуральные рубленные, из котлетной массы, ассортимент, технология приготовления.
67. Тепловая обработка птицы, дичи, кролика, основные принципы. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров и соусов к этим блюдам.
68. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
69. Блюда из жареной и запеченной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
70. Блюда из тушеной птицы, дичи, кролика: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.
71. Блюда из рубленой птицы: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству блюд из птицы.

72. Блюда из яиц: ассортимент, технология приготовления. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Требования к качеству блюд из яиц.
73. Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки реализации.
74. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, технология приготовления. Правила подбора соусов и гарниров. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы.
75. Блюда из жареной рыбы, основные правила жарения, ассортимент и технология приготовления. Виды подачи. Требования к качеству блюд из жареной рыбы.
76. Блюда из тушеной и запеченной рыбы: ассортимент и технология приготовления. Требования к качеству блюд из тушеной и запеченной рыбы.
77. Горячие закуски: ассортимент и технология приготовления. Правила оформления и подачи. Требования к качеству.
78. Классификация холодных блюд и закусок. Физиологическое значение. Подготовка продуктов, правила реализации закусок, требования к качеству. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению.
79. Бутерброды: ассортимент, технология приготовления каждой группы. Требования к качеству бутербродов.
80. Закуски из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технология приготовления. Требования к оформлению, сроки реализации.
81. Закуски из птицы и мяса: ассортимент, технология приготовления. Требования к оформлению. Сроки реализации.
82. Холодные закуски из овощей: ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству и сроки реализации.
83. Студни и заливные блюда. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению студней и заливных блюд на различных стадиях технологического процесса.
84. Салаты и винегреты: ассортимент и технология приготовления. Требования к оформлению. Сроки реализации.
85. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Требования к качеству и сроки реализации.
86. Классификация сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов, входящих в состав сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.
87. Желированные сладкие блюда: ассортимент и технология приготовления. Характеристика желирующих веществ.
Правила реализации блюд,
требования к качеству сладких блюд.

88. Компоты и кисели: ассортимент и технология приготовления. Требования, предъявляемые к качеству холодных сладких блюд.
89. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.
90. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд. Правила подачи и сроки реализации.
91. Технология приготовления сладких соусов и сиропов. Особенности подачи. Требования к качеству.
92. Горячие напитки, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству.
93. Холодные напитки, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству.
94. Коктейли: безалкогольные и алкогольные, ассортимент и технология приготовления. Правила подачи, требования к качеству.
95. Классификация изделий из теста.
96. Требования к исходному сырью для приготовления мучных кондитерских изделий.
97. Формирование теста из пшеничной муки.
98. Классификация разрыхлителей.
99. Процессы, происходящие при замесе, брожении, влияние состава и количества сдобы на качество теста.
100. Процессы, происходящие при выпечке изделий.
101. Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, выпечки изделий из дрожжевого теста, при хранении мучных изделий.
102. Технологическая схема производства сдобного пресного теста, рецептура, ассортимент изделий. Процессы, происходящие при приготовлении и выпечки изделий из него.
116. Детское питание.
117. Технология некоторых блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
118. Особенности технологии и режима питания в пожилом и преклонном возрасте.
119. Питание в экстремальных ситуациях.
120. Диетическое питание.
121. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
122. Основные приемы приготовления блюд лечебного питания.
123. Лечебно-профилактическое питание.
124. Ассортимент блюд лечебного питания: холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, изделия из отрубей.

Требование к оформлению контрольной работы:

1. Контрольная работа выполняется на листах формата А4 с использованием ЭВМ.
2. Ответ на вопросы дается после приведения его точной формулировки.
1. На обложке указываются; фамилия, имя и отчество учащегося, шифр, наименование предмета в строгом соответствии с учебным планом, номер контрольной работы, номер варианта.
2. В конце работы указываются перечень использованной литературы в том порядке, в каком она приведена в контрольных работах. Затем ставится дата выполнения работы и подпись студента.

ВАРИАНТ 1

1. Предмет и задачи дисциплины «Технология приготовления пищи».
2. Холодные блюда и закуски: общая характеристика значение в питании, классификация и ассортимент. Сроки и условия реализации.
3. . Изделия из бисквитного теста: особенности приготовления, требования к качеству изделий, ассортимент.

ВАРИАНТ 2

- 1..Классификация продукции общественного питания.
2. Бутерброды: классификация, особенности приготовления, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
- 3.Изделия из дрожжевого безопарного теста: особенности приготовления, требования к качеству изделий, ассортимент.

ВАРИАНТ 3

1. Требования к кулинарной продукции; характеристика основных показателей.
2. Салаты: классификация, особенности приготовления, требования к качеству изделий, ассортимент. Подача, сроки, условия реализации.
3. Изделия из дрожжевого опарного теста: особенности приготовления, требования к качеству, ассортимент изделий.

ВАРИАНТ 4

1. Нормативно – техническая документация, используемая в общественном питании.
2. Холодные блюда и закуски из мяса и мясопродуктов. Особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Изделия из песочного теста: особенности приготовления, требования к качеству изделий, ассортимент.

ВАРИАНТ 5

1. Общая технологическая схема производства кулинарной продукции: характеристика основных стадий.
2. Супы: общая характеристика, значение в питании, классификация, ассортимент. Сроки и условия реализации.
3. Изделия из заварного теста: особенности приготовления, требования к качеству изделий, ассортимент.

ВАРИАНТ 6

1. Характеристика основных способов тепловой кулинарной обработки; влияние их на органолептические показатели и пищевую ценность готовых кулинарных изделий.
2. Заправочные супы: особенности приготовления, классификация, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Изделия из слоеного теста: особенности приготовления, требования к качеству изделий, ассортимент.

ВАРИАНТ 7

1. Характеристика комбинированных способов тепловой кулинарной обработки; влияние их на органолептические показатели и пищевую ценности готовых изделий.
2. Пюреобразные супы: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Мучные блюда: особенности приготовления, классификация, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.

ВАРИАНТ8

1. Механическая (первична) кулинарная обработка; назначение, характеристика основных приемов. Влияние на органолептические показатели и пищевую ценности готовых изделий.
2. Прозрачные супы: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий; ассортимент и характеристика основных наименований.

ВАРИАНТ9

Органолептическая оценка готовых кулинарных изделий; характеристика основных показателей качества.

1. Холодные супы: особенности приготовления, ассортимент, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Характеристика и особенности русской национальной кухни. Ассортимент блюд и кулинарных изделий по группам.

ВАРИАНТ 10

1. Объемные способы тепловой кулинарной обработки; их характеристика и влияние на органолептические показатели готовых кулинарных изделий.
2. Горячие рыбные блюда и кулинарные изделия; назначение, классификация, ассортимент по группам. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности украинской национальной кухни. Ассортимент блюд и кулинарных изделий по группам.

ВАРИАНТ 11

1. Общая технологическая схема этапов производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях питания. Характеристика основных этапов.
2. Блюда и кулинарные изделия из отварной, припущенной и тушеной рыбы. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству по органолептическим показателям. Рекомендуемые гарниры и соусы, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности белорусской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 12

1. Изделия из сдобного теста: особенности приготовления, требования к качеству изделий, ассортимент.
2. Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству. Рекомендуемые гарнир и соусы, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности немецкой национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 13

1. Классификация полуфабрикатов из мяса. Ассортимент. Характеристика отдельных наименований.
2. Блюда из творога. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности французской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 14

1. Блюда из жареного мяса. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству. Рекомендуемые гарниры и соусы, подача. Сроки и условия реализации.
2. Сладкие блюда: общая характеристика и значение в питании. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности польской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 15

1. Блюда из тушеного мяса. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству. Рекомендуемые гарнир и соусы, подача. Сроки и условия реализации.
2. Напитки: общая характеристика, значение в питании. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности болгарской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 16

1. Блюда из запеченного мяса. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.
2. Желированные сладкие блюда. Классификация, ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности чешской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 17

1. Замороженная кулинарная продукция. Классификация, ассортимент. Сроки и условия хранения; использование в предприятиях питания.
2. Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Особенности приготовления, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности грузинской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 18

1. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Характеристика отдельных наименований.
2. Блюда из яиц. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности испанской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 19

1. Блюда и кулинарные изделия из котлетной массы. Ассортимент, способы тепловой обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы, подача. Сроки и условия реализации.
2. Горячие напитки. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности итальянской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 20

1. Блюда и кулинарные изделия из птицы. Классификация, способы тепловой обработки. Ассортимент. Сроки и условия реализации.

2. Соусы на сливочном и растительном масле. Ассортимент. Требования к качеству. Использование в кулинарии. Сроки и условия хранения.
3. Характеристика и особенности японской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 21

1. Блюда и кулинарные изделия из круп. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Характеристика жарки во фритюре как способа тепловой обработки. Влияние на качество и пищевую ценности готовых изделий.
3. Характеристика и особенности прибалтийской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 22

1. Соусы значение в питании. Классификация, требования к качеству, использование в кулинарии. Сроки и условия хранения.
2. Блюда из жареной птицы. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству. Рекомендуемые гарниры и соусы, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности китайской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 23

1. Соусы на растительном масле и уксусе. Ассортимент. Требования к качеству. Использование в кулинарии. Сроки и условия реализации.
2. Блюда из овощей. Способы тепловой обработки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности индийской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 24

1. Блюда из жареных овощей. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент, особенности приготовления. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.

3. Характеристика и особенности казахской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 25

1. Гарниры из овощей. Назначение. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.
2. Блюда и кулинарные изделия из субпродуктов. Ассортимент по группам, особенности приготовления, требования к качеству, подача. Рекомендуемые гарниры и соусы. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности узбекской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 26

1. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Способы тепловой обработки. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Блюда из раков и морепродуктов (не рыбных продуктов моря). Ассортимент по группам. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Рекомендуемые гарниры и соусы. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности мексиканской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 27

1. Блюда и кулинарные изделия из овощных масс. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Блюда из отварных мясопродуктов. Особенности приготовления. Ассортимент. Требования к качеству. Рекомендуемые гарниры и соусы. Подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности татарской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 28

1. Холодные напитки. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации. Русские национальные напитки.
2. Диетическое питание: назначение. Особенности кулинарной обработки при основных заболеваниях. Характеристика блюд механического жевания. Ассортимент.
3. Мучные изделия, жареные во фритюре. Ассортимент. Требования к качеству по органолептическим показателям.

ВАРИАНТ 29

1. Диетическое питание: назначение. Особенности кулинарной обработки при основных заболеваниях. Ассортимент и характеристика блюд химического жевания.
2. Горячие закуски. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности таджикской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 30

1. Безалкогольные коктейли. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Мучные блюда и кулинарные изделия в русской национальной кухне. Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству.
3. Винегреты. Особенности приготовления. Ассортимент. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.

ВАРИАНТ 31

1. Коктейли. Виды алкогольных коктейлей. Ассортимент. Требования к качеству, подача.
2. Блюда из натурально-рубленого мяса. Ассортимент. Требования к качеству. Рекомендуемые гарниры и соусы, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности уральской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 32

1. Характеристика основных кулинарных терминов и определений в соответствии с ГОСТ 30602-97.
2. Молочные и сладкие супы. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности молдавской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 33

1. Солянки и рассольники. Особенности приготовления. Ассортимент. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Оформление и отпуск горячих блюд.
3. Характеристика и особенности английской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 34

1. Оформление и подача холодных блюд и закусок.
2. Гарниры из круп, макаронных изделий и бобовых. Особенности приготовления. Кулинарное назначение. Требование к качеству. Условия и сроки реализации.
3. Характеристика и особенности кухни скандинавских стран. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 35

1. Блюда и кулинарные изделия из пресного теста. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Полуфабрикаты из рыбы. Кулинарное назначение. Ассортимент. Характеристика отдельных наименований.
3. Характеристика и особенности православной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 36

1. Варка как способ тепловой кулинарной обработки. Условия и способы. Влияние на органолептические показатели и пищевую ценность готовых изделий.
2. Тушеные блюда из овощей. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.

3. Характеристика и особенности австрийской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 37

1. Жарка как способ тепловой кулинарной обработки. Условия и способы. Влияние на органолептические показатели и пищевую ценность готовых изделий.
2. Блюда и кулинарные изделия из отварных и припущенных овощей. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности еврейской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 38

1. Тушение, как способ тепловой кулинарной обработки. Условия проведения; влияние на органолептические показатели и пищевую ценность готовых изделий.
2. Запеченные блюда из овощей. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности армянской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 39

1. Запекание, как способ тепловой кулинарной обработки. Условия проведения; влияние на органолептические показатели и пищевую ценность готовых изделий.
2. Холодные блюда и закуски из рыбы и рыбопродуктов. Особенности приготовления, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
3. Характеристика и особенности румынской национальной кухни. Ассортимент блюд по группам.

ВАРИАНТ 40

1. Холодные блюда и закуски и овощей. Особенности приготовление, требования к качеству, подача. Сроки и условия реализации.
2. Безопасность кулинарной продукции. Факторы влияющие на данный показатель качества и условия его обеспечения.
3. Супы русской национальной кухни. Ассортимент, особенности приготовления.

Варианты контрольной работы

Последняя цифра номера зачетной книжки студента											
Предпоследняя цифра номера зачетной книжки студента	№ зад ач	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	0	8	5	4	1	9	7	3	10	2	6
		13	11	17	12	20	14	18	19	15	16
		21	27	24	29	28	13	28	26	22	30
	1	4	2	1	5	9	7	8	6	3	10
		11	13	14	16	17	19	20	15	12	18
		21	24	22	25	26	28	29	30	23	27
	2	7	6	1	8	3	10	2	9	4	5
		14	15	12	19	11	18	13	20	16	17
		22	25	21	28	23	29	24	29	27	30
	3	9	7	5	3	2	4	10	8	1	6
		20	18	14	11	16	15	17	19	13	12
		28	26	27	12	21	24	25	30	21	23
	4	5	3	2	8	6	9	7	10	4	1
		16	15	11	17	14	18	10	19	13	12
		28	26	22	29	23	30	27	25	24	21
	5	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		16	17	18	19	20	15	14	13	12	11
		28	29	21	22	23	24	25	26	27	28
	6	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8

		13	14	15	16	17	18	19	20	11	12
		33	32	31	22	23	24	25	26	27	30
	7	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8
		30	19	18	17	16	15	14	13	12	11
		5	42	41	40	39	38	37	36	35	34
	8	10	2	3	4	15	5	4	3	2	1
		5	21	22	14	15	16	17	18	19	20
		52	51	50	49	48	47	46	45	44	43
	9	5	7	8	9	10	1	3	2	4	5
		11	12	13	14	15	16	18	17	19	20
		53	54	55	56	57	58	59	61	62	63

Учебно-методическое обеспечение

Основная литература:

К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник – 2-е изд., переб. И доп ISBN 978-5-8199-0501-2, - М.: ИД ФОРУМ:НИЦ ИНФРА-М, 2013.-480с.

Дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания: лаб. практикум / А. Т. Васюкова ; авт. Ратушный А.С. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2008. - 106 с.
2. Ратушный А.С, Литвинова Е.В., Ивашникова Т.В. Изменение белков и других азотистых веществ при кулинарной обработке продуктов. - М.: издательский центр Российского химико-технологического университета Д.И. Менделеева, 2000. - 104 с.

3. Юдина СБ. Технология продуктов функционального питания, М.: ДеЛипринт, 2008. -280 с.
4. Е. Н. Артемова. Основы технологии продукции общественного питания, Изд: КноРус, 2010 г.-334 с.
5. Юдина СБ. Технология геронтологического питания М.: ДеЛипринт, 2009. - 228 с.
6. Хуршудян С.А., Зайчик Ц.Р. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России. М.: ДеЛипринт, 2009. - 296с.
7. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. Скурихин И. М., Тутельян В. А. М.: ДеЛипринт, 2008. -276с.
8. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 3. Сахар и сахарные кондитерские изделия. Скуратовская О.Д. М.: ДеЛипринт, 2005. - 122с.
9. Технология продуктов детского питания. Учебное пособие. Попова Н.В., Просеков А.Ю., Серпунина Л.Т., Юрьева СЮ. М: ДеЛипринт. 2009. - 472
10. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие. Магомедов Г.О. и др. М.: ДеЛипринт, 2009. - 296с.
11. А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. Технология кондитерских изделий// Изд. "РАПП", 2010 г. - 670 с.
12. Технология карамели//0. Г. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова, А. Ф. Брехов, Издью ГИОРД, 2008 г. - 218 с.
13. Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. Технология молока и молочных проду-тов//Издательства: Дашков и Ко, Альтэк, 2010 г. - 304 с.
14. Г. Н. Крусъ, А. Г. Храмцов, 3. В. Волокитина, С В. Карпычев. Технология молока и молочных продуктов. Серия: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Издательство: КолосС, 2008 г.- 456 с.