



Наименование дисциплины и код: Технология продукции общественного питания

Лектор	Турдиева Ф.А. - ст. преподаватели кафедры «Товароведение, экспертиза товаров и технологии» КЭУ им. М. Рыскулбекова,
Контактная информация:	325394 раб
Количество кредитов:	9
Дата:	5, 6 семестр
Цель и задачи курса	<p>Целью изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является приобретение студентами теоретических знаний об общих принципах построения технологических процессов и практических навыков в освоении технологических процессов обработки сырья, технологии производства кулинарных полуфабрикатов, оформления и отпуска готовой кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.</p> <p>Достижение поставленных целей реализуется выполнением студентами следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none">• обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;• выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.;• обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимых аромата, вкуса, внешнего вида;• снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов; использование малоотходных и безотходных технологий;• максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов;• индустриализация процессов производства кулинарной продукции.
Описание курса	Курс изучает вопросы в области технологического процесса на предприятиях общественного питания; классификации продукции общественного питания; принципов построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия; основных критерий качества продукции общественного питания, контроля качества, физико-химических процессов, происходящих при кулинарной обработке продуктов: изменения белков и других азотистых веществ, изменения углеводов (сахаров, крахмала, углеводов клеточных стенок); изменения пищевых жиров; изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ; структурно-механические характеристики.
Пре репреквизиты	Пре репреквизиты: товароведение продовольственных товаров, физиология питания, санитария и гигиена питания.

Пост репрезентативы	Полученные знания и навыки будут использоваться студентами при изучении таких дисциплин как, контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, проектирование предприятий общественного питания.
Компетенции	<p>Согласно ГОС ВПО для направления «Коммерция» в результате усвоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студенты должны в результате теоретического изучения знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> классификацию блюд и кулинарных изделий; технологию и ассортимент блюд и кулинарных изделий по группам; требования к качеству и условиям реализации блюд; физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий; структуру и содержание основной нормативной документации, действующей в общественном питании; новые мировые тенденции в технологии блюд и кулинарных изделий; методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; проблемы научно-технического развития сырьевой базы, способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов; технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке. <p>В результате практического изучения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; применить практические навыки производства кулинарной продукции. <p>Свободно ориентироваться в сборниках рецептур;</p> <p>Овладеть основными профессиональными навыками технологии приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> Уметь создать аппаратно-технологическую схему; Уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; Овладеть технологическими приемами приготовления полуфабрикатов, основного ассортимента блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий.
Политика курса	Посещение занятий: При пропуске занятий студент самостоятельно изучает пропущенную тему и сдает преподавателю в виде письменной работы, реферата.

	<p>Требования преподавателя: На занятия не опаздывать, выполнять задания преподавателя в срок, не пользоваться сотовыми телефонами на занятиях.</p> <p>Политика академического поведения: Политика курса включает следующий рекомендуемый перечень требований преподавания к проведению занятий и дисциплине студента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не пропускать занятия; - не опаздывать на занятия; - активно участвовать в учебном процессе; - пунктуальность, аккуратность, обязательность; - выполнение самостоятельных заданий; - работа в команде и участие в дискуссиях; <p>Приветствуется терпимость, доброжелательность, открытость</p>
Методы преподавания:	Лекции, Презентация, работа в малой группе, Мозговой штурм, Дискуссия, ИНСЕРТ, показ видеофильмов и др.
Форма контроля знаний	Экзамены
<p>Литература: Основная</p> <p>Дополнительная</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов, Т.В. Журбрева, Л.В. Бабиченко, Е.Я. Троицкая, Л.М. Алешина, Н.С. Алекаев; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 351 с. 2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, Г.Н. Ловачева, Т.В. Журбрева, Е.Я. Троицкая, Н.Н. Лучкина, А.Н. Трегубова, Л.М. Алешина; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 416 с. 3. Васюкова А.Т. Рыбные фарши с растительными наполнителями: пособие / А.Т. Васюкова, С.М. Алымов, А.И. Ноженко. – Киев: Фирма «ИККОС», 2005. – 160 с. 4. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова. – М.: Дашков и К, 2006. – 206 с. 5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Кравцова В.А.; под ред. М.А. Николаевой. – М.: Омега-Л, 2003. – 480 с. 6. Ратушный А.С. Изменения белков и других азотистых веществ при кулинарной обработке продуктов / А.С. Ратушный, Е.В. Литвинова, Т.А. Иванникова – М.: Издательский центр Российского химико-технологического университета имени Д.И. Менделеева, 2000. – 104 с. 7. Рогов И.А. Химия пищи. Кн. 1 / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко, Н.А. Жеребцов. – М.: Колос, 2000. – 384 с. 8. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н. Фурс. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.: ил. 9. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Колос, 2000. – 368 с. 10. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Лавачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2000. – 416 с.

	<p>11.Фонарева Г.С. Справочник руководителя общественного питания / Г.С. Фонарева, А.Д. Ефимов и др. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. – 663 с.</p> <p>12.Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320 с.</p> <p>13. Общественное питание. Справочник кондитера / Под ред. М.А. Николаевой, Н.И. Номофиловой. – М.: Экономические новости, 2003. – 640 с.</p> <p>15.Сборник изысканных рецептов XX века для предприятий общественного питания / Под ред. Р.П. Антоновой. – Спб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 136 с.</p> <p>16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Л.Е. Годунова. – Спб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 424 с.</p> <p>17. Химический состав российских продуктов питания: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.</p> <p>18. Шленская Т.В. Санитария и гигиена на предприятиях отрасли / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко. – М.: КолосС, 2004. – 184 с.</p> <p>19.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1996.–619с.</p> <p>20.Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002.–639 с.</p> <p>21.Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба; под ред. А.П. Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с.</p> <p>22. Сборник нормативных технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. Ю.Н. Болдырева. – М.: Хлебпродинформ, 2001. – 616 с.</p> <p>Интернет-ресурсы</p> <p>1.http://portal.izhgsha.ru/docs/books/books_29450_526.pdf 2.http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec.pdf 3.http://bibliofond.ru/view.aspx?id=531896</p>
СРС	<p align="center">Примерные контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы студентов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие цели преследует кулинарная обработка продуктов? 2. Перечислите основные методы, и приемы организации потребления пищи на предприятиях общественного питания. 3. Правила приема продовольственного сырья и пищевых продуктов. 4. Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов. 5. Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов. 6. Хранение готовой пищи. 7. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки, основанные на поверхностном нагреве продуктов. 8. Способ тепловой кулинарной обработки, основанный на использовании инфракрасного излучения. 9. Способ тепловой кулинарной обработки продуктов объемным нагревом.

	<p>10. Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продуктов питания.</p> <p>11. Какова роль белков в питании человека и какие его виды могут наблюдаться в организме?</p> <p>12. Перечислите основные функциональные свойства растительных белков.</p> <p>13. Гидратация белков.</p> <p>14. Физико-химические изменения жира при варке.</p> <p>15. Механизм окисления жиров и масел.</p> <p>16. Технологические факторы влияющие на скорость и глубину окисления липидов при варке и жарке продуктов.</p> <p>17. Виды технологической обработки сырья и пищевых продуктов способствующие потере минеральных веществ.</p> <p>18. Изменения водорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.</p> <p>19. Изменения жирорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.</p> <p>20. Изменения пищевой ценности овощей при механической и тепловой кулинарной обработке.</p> <p>21. Строение тканей овощей и плодов.</p> <p>22. Охарактеризуйте физико-химические процессы, протекающие в овощах и плодах, которые обуславливают размягчение тканей в процессе тепловой обработки.</p> <p>23. Опишите факторы, оказывающие влияние на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля и овощей.</p> <p>24. Способы обработки очищенных (нарезанных) картофеля и яблок, используемые для предотвращения их потемнения при хранении.</p> <p>25. Классификация, характеристика, пищевая ценность, химический состав нерыбного сырья водного происхождения.</p> <p>26. Кулинарная обработка (первичная, тепловая) нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов. Ассортимент, принцип подбора гарниров и соусов при отпуске блюд.</p> <p>27. Общая схема обработки рыбы с хрящевым скелетом и приготовление полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>28. Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов. Изменения, происходящие при производстве соусов. Их роль в формировании органолептических показателей качества блюд.</p> <p>29. Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов, условия и сроки их хранения.</p> <p>30. Обработка мяса диких животных и приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных. Ассортимент, требования к качеству.</p> <p>31. Первичная обработка дичи и кролика. Технология приготовления блюд из дичи и кролика. Требования к качеству.</p> <p>32. Первичная обработка мясных туш говядины. Технологическая характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>33.Первичная обработка мясных туш свинины. Технологическая характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия общественного питания.</p> <p>34.Первичная обработка сельскохозяйственной домашней птицы, приготовление полуфабрикатов, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>35. Блюда и гарниры из жареных овощей. Особенности технологии приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>36. Блюда из бобовых. Ассортимент. Влияние тепловой кулинарной обработки на качество бобовых.</p> <p>37. Классификация соусов, их кулинарное использование. Пищевая ценность.</p> <p>38..Классификация супов, их физиологическая роль.</p> <p>39. Общие правила приготовления заправочных супов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>40.Особенности приготовления кнельной и котлетной массы, структурно-механические свойства. Ассортимент изделий. Требования к качеству.</p> <p>41. Способы жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, оформление. Подача.</p> <p>42. Способы жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, оформление. Подача блюд из жареной рыбы.</p> <p>43. Супы-пюре. Их назначение. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>44. Технология и ассортимент блюд из запеченных и тушеных овощей, грибов. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>45. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Влияние тепловой, кулинарной обработки на качественные показатели блюд.</p> <p>46. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей (картофель, корнеплоды, капустные, грибы). Ассортимент, требования к качеству.</p> <p>47. Технология приготовления бульонов (костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибов), химический состав. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>48. Технология приготовления прозрачных супов и гарнирование. Механизм действия оттяжек.</p> <p>49. Технология приготовления соуса белого основного и его производных, ассортимент, кулинарное использование.</p> <p>50. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>51.Технология приготовления холодных соусов, маринадов, заправок (на уксусе). Ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Бутерброды, их классификация, ассортимент. Требования к качеству, оформлению, условия хранения и сроки реализации.</p> <p>52. Закуски, их классификация. Требования к качеству, оформлению, сроки реализации.</p> <p>53.Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологическая схема приготовления изделий, условия хранения и сроки реализации.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>54.Классификация и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий. Технологическая характеристика сырья и его подготовка к производству.</p> <p>55. Классификация напитков. Технологическая характеристика сырья и его подготовка при изготовлении напитков.</p> <p>56. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Ассортимент, требования к качеству. Факторы, формирующие структурно-механические свойства готовой продукции, пищевая ценность.</p> <p>57.Технология приготовления блюд из жареного мяса. Ассортимент, требования к качеству. Факторы, формирующие структурно-механические свойства готовой продукции, пищевая ценность.</p> <p>58.Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>59.Технология приготовления закусок из мяса и мясопродуктов. Банкетные закуски. Требования к качеству, оформлению, условия хранения и сроки реализации.</p> <p>60.Технология приготовления закусок из рыбы и морепродуктов. Банкетные закуски. Требования к качеству, оформлению, сроки реализации.</p> <p>61. Классификация сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и его подготовка.</p> <p>62. Приготовление жареных, тушеных блюд из птицы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке. Потери массы полуфабрикатов при тепловой обработке.</p> <p>63. Технология приготовления белково-воздушного, орехового теста. Ассортимент изделий, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>64.Технология приготовления бисквитного теста, ассортимент изделий, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>
Примечание.	

Календарно-тематический план распределения часов с указанием недели, темы

№	Тема	Кол-во час	Литература	Подготовительные вопросы по модулям
1	Введение	1	Литература: Основная:	Вопросы для контроля знаний:
2	1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	3	1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.	1.Методы и приемы организации потребления пищи на ПОП. 2.Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов. 3.Хранение готовой пищи. 4.Способы и приемы тепловой кулинарной обработки. 5.Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки.

			<p>2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий.</p> <p>3. Васюкова А.Т. Рыбные фарши с растительными наполнителями: пособие 2005.</p> <p>4. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: 2006.</p> <p>5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. 2003.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>1. Ратушный А.С. Изменения белков и других азотистых веществ при кулинарной обработке продуктов 2000.</p>	<p>6. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?</p> <p>7. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?</p> <p>8. Из каких разделов состоят Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП?</p> <p>9. Какую роль играют Технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?</p> <p>10. Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в Сборниках рецептур?</p> <p>11. Определение качества продукции, основные критерии качества.</p> <p>12. Методы оценки качества продукции.</p> <p>13. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?</p> <p>14. Технологическая характеристика приемов кулинарной обработки продуктов (химическое, механическое, термическое щажение).</p>
3	2. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке	14	<p>2. Рогов И.А. Химия пищи. Кн. 1 / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко, Н.А. Жеребцов. – М.: Колос, 2000. – 384 с.</p> <p>3. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания 2002.</p> <p>4. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов. 2000.</p> <p>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1996.</p> <p>6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий 2002.</p>	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1. Какова роль белков в питании человека?</p> <p>2. Что включают в себя понятия «пищевая и биологическая» ценность белков?</p> <p>3. Перечислите основные функциональные свойства растительных белков.</p> <p>4. Гидратация белков</p> <p>5. Как изменяются свойства белков в процессе тепловой денатурации?</p> <p>6. Денатурация белков в концентрированных растворах.</p> <p>7. Углеводы: функции, классификация.</p> <p>8. Усвояемые и неусвояемые углеводы, их функции в организме человека.</p> <p>9. Что такое процесс карамелизации?</p>

			<p>Интернет-ресурсы</p> <p>1.http://portal.izhgsha.ru/docs/books/books_29450_526.pdf</p> <p>2.http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec.pdf</p> <p>3.http://bibliofond.ru/view.aspx?id=531896</p>	<p>10. Какие факторы влияют на образование меланоидиновых продуктов?</p> <p>11. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования.</p> <p>12. Какова роль жиров, их структурных компонентов в питании?</p> <p>13. Дайте определение понятию «липиды» (жиры и масла).</p> <p>14. Приведите примеры основных групп липидов.</p> <p>15. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира?</p>
4	3. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов	26	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1. Нормы отходов при первичной обработке картофеля и других овощей.</p> <p>2. Технологические приемы, способствующие снижению отходов при обработке овощей.</p> <p>3. Производство овощных полуфабрикатов, их ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>4. Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>5. Общая схема обработки рыбы с хрящевым скелетом.</p> <p>6. Общая схема обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент.</p> <p>8. Кулинарная обработка (первичная) нерыбных продуктов моря.</p> <p>9. Технологическая характеристика мясного сырья, поступающего на ПОП.</p> <p>10. Первичная обработка мясных туш говядины.</p> <p>11. Первичная обработка мясных туш свинины.</p> <p>12. Первичная обработка мясных туш баранины.</p> <p>13. Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов, условия и сроки их хранения.</p>	

			<p>14. Технологическая схема производства крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов. Ассортимент, кулинарное использование требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>15. Обработка мяса диких животных и приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных. Ассортимент, требования к качеству.</p> <p>16. Особенности приготовления котлетной массы, структурно-механические свойства. Ассортимент изделий.</p> <p>17. Особенности приготовления кнельной массы, структурно-механические свойства. Ассортимент изделий</p> <p>18. Первичная обработка сельскохозяйственной домашней птицы.</p> <p>19. Приготовление полуфабрикатов из птицы, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>20. Первичная обработка дичи и кролика.</p>
5	4. Технология продукции общественного питания общего назначения 4.1. Технология супов	12	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1. Технология приготовления бульонов, химический состав. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>2. Классификация супов, их физиологическая роль.</p> <p>3. Общие правила приготовления заправочных супов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>4. Супы-пюре. Их назначение. Технология приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>5. Технология приготовления прозрачных супов и гарнирование. Механизм действия оттяжек.</p> <p>6. Технология приготовления холодных супов и сладких. Ассортимент, особенности подачи, требования к качеству, сроки реализации.</p>

6	4.2. Технология приготовления соусов	8		<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация соусов, их кулинарное использование. 2.Полуфабрикаты, используемые в производстве соусов. 3.Технология приготовления соуса белого основного и его производных, ассортимент, кулинарное использование. 4.Технология приготовления соуса красного основного и его производных, ассортимент, требования к качеству. 5.Технология приготовления холодных соусов, маринадов, заправок (на уксусе). Ассортимент, требования к качеству. 6.Особенности технологии приготовления молочных, сметанных соусов, их кулинарное назначение, сроки реализации. 7.Масляные смеси, соусы промышленного производства. Их ассортимент. Кулинарное назначение, сроки хранения и реализации. 8. Соусы на растительном масле (соус майонез и его производные).
7	4.3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	8		<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Роль овощных блюда гарниров в питании. 2.Характеристика приемов тепловой обработки овощей. 3.Технология приготовления блюд и гарниров из вареных. Ассортимент, требования к качеству. 4.Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Ассортимент, требования к качеству. 5.Блюда и гарниры из жареных овощей. Особенности технологии приготовления. Требования к качеству, сроки реализации. 6.Технология и ассортимент блюд из запеченных и тушеных овощей, грибов. Требования к качеству, сроки реализации.
8	4.4. Технология кулинарной продукции из круп,	4		<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Значение в питании блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

	бобовых и макаронных изделий			<p>2.Блюда из бобовых. Ассортимент. Влияние тепловой кулинарной обработки на качество бобовых.</p> <p>3.Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству. 4.Сроки и условия хранения, влияющие на физико-химические и органолептические показатели качества изделий из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>5.Технология приготовления каш. Показатели, характеризующие каши различной консистенции: соотношение жидкости, крупы, выход, влажность.</p> <p>6.Блюда из каш. Ассортимент. Требования к качеству, сроки реализации.</p>
9	4.5. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	8		<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1.Значение в питании блюд из мяса и субпродуктов.</p> <p>2.Классификация блюд из мяса.</p> <p>3Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>4.Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к кач-ву.</p> <p>5.Технология приготовления тушеных блюд из мяса и субпродуктов. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>6.Технология приготовления мясных запечённых блюд. Ассортимент, требования к кач-ву.</p>
10	4.6. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	8		<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1.Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика, и особенности их обработки.</p> <p>2.Технология приготовления отварных и припущенных блюд из птицы. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>3.Приготовление жареных, тушеных блюд из птицы. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.</p>

			4.Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке. Потери массы полуфабрикатов при тепловой обработке.
11	4.7. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	8	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Значение в питании рыбных блюд. 2.Влияние кулинарной тепловой обработки на биологическую ценность рыбных блюд. 3.Классификация блюд из рыбы и морепродуктов. 4.Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. 5.Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент, требования к качеству. Особенности подачи. 6.Способы жарки рыбы. Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, оформление. Подача. 7.Технология приготовления блюд из морепродуктов. Ассортимент, оформление. Подача. 8.Требования к качеству рыбных блюд. Условия хранения и сроки реализации.
12	4.8. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	4	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение в питании блюд из яиц. 2. Технологическая характеристика сырья и его подготовка. 3.Ассортимент блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. 4.Значение в питании блюд из творога. 5.Ассортимент блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога. Условия и сроки хранения.
13	4.9. Технология холодных блюд и закусок	6	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Бутерброды, их классификация, ассортимент. Требования к качеству, оформлению, условия хранения и сроки реализации. 2. Закуски, их классификация. Требования к качеству, оформлению, сроки реализации. 3.Технология приготовления закусок из мяса и мясопродуктов.

			<p>4.Банкетные закуски из мяса. Требования к качеству, оформлению, условия хранения и сроки реализации.</p> <p>5.Технология приготовления закусок из рыбы и морепродуктов.</p> <p>6.Банкетные закуски из рыбы. Требования к качеству, оформлению, сроки реализации.</p> <p>7.Технология приготовления салатов, винегретов. Ассортимент, требования к качеству, оформлению, условия хранения и сроки реализации.</p> <p>8. Технология приготовления горячих закусок. Требования к качеству закусок, оформлению, условия и сроки реализации.</p>
14	4.10. Технология сладких блюд	4	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1.Значение сладких блюд в питании.</p> <p>2.Классификация сладких блюд.</p> <p>3.Технологическая характеристика сырья и его подготовка.</p> <p>4.Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент.</p> <p>5.Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент.</p>
15	4.11. Технология горячих и прохладительных напитков	4	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1.Классификация напитков.</p> <p>2.Технологическая характеристика сырья и его подготовка при изготовлении напитков.</p> <p>3.Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>4.Технология приготовления холодных напитков. Ассортимент, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>5.Смешанные напитки: классификация, технология приготовления, способы подачи.</p>
16	5. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	8	<p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1.Пищевая ценность мучных кулинарных изделий.</p> <p>2.Физико-химические процессы, происходящие при изготовлении полуфабрикатов из теста.</p>

				<p>3. Полуфабрикаты из муки. Технология приготовления.</p> <p>4. Классификация отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5. Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологическая схема приготовления изделий, условия хранения и сроки реализации.</p> <p>6. Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный). Характеристика биохимического способа рыхления теста.</p> <p>7. Классификация и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>8. Технологическая характеристика сырья и его подготовка к производству.</p> <p>9. Отделка выпеченных полуфабрикатов. Условия хранения и сроки реализации готовой продукции</p> <p>10. Пирожки, чебуреки, запеченные в тесте мясные продукты и другие изделия из теста. Требования к качеству.</p> <p>11. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий, технология приготовления, ассортимент.</p> <p>12. Технология приготовления белково-воздушного, орехового теста. Ассортимент изделий, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>13. Технология приготовления бисквитного теста, ассортимент изделий, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>14. Технология приготовления кремов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.</p> <p>15. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>16. Технология приготовления слоеного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>
--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			17.Характеристика и ассортимент сахаристых полуфабрикатов (сиропы, помадки, глазури и т.д.). Условия хранения и сроки реализации. 18.Характеристика и ассортимент изделий пониженной калорийности. Условия хранения и сроки реализации.
17	6. Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения	9	Вопросы для контроля знаний: 1.Технология продуктов функционального назначения. 2.Технология блюд и кулинарных изделий для детского питания. 3.Технология блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания.
	ИТОГО	135 час	

График самостоятельной работы студентов – 5 семестр

№	Недели Месяцы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Суммы балов
		Сентябрь				Октябрь - ноябрь						Ноябрь - декабрь						
1	Текущий контроль	10				15						15						40 баллов
2	Срок сдачи СРС*.																	

График самостоятельной работы студентов – 6 семестр

№	Недели Месяцы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Суммы балов
		Февраль				Март - апрель						Апрель - май						
1	Текущий контроль	10				15						15						40 баллов
2	Срок сдачи СРС*.																	

www.keu.edu.kg

*СРС – самостоятельная работа студентов.

Примечание: График проведения рубежного и итогового контроля устанавливается Учебным отделом.