

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация производства блюд русской кухни

(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология и организация производства блюд русской кухни» является формирование у обучающихся теоретических знаний, практических умений и навыков, необходимых при осуществлении производственно-технологической деятельности в производстве продуктов общественного питания

Задачи дисциплины заключаются в подготовке обучающегося к решению следующих задач производственно-технологической деятельности:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках / подразделениях предприятия питания;
 - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
 - организация и осуществление входного контроля полуфабрикатов и продуктов питания.
- Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающийся должен		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	особенности организации производственного процесса на современном предприятии	организовывать этапы производственного процесса на современном предприятии	навыками организации этапов производственного процесса на современном предприятии.
2	ПК-4	готовность 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	порядок разработки новых технологических процессов	научно обосновывать производственные процессы и рецептуры инновационной продукции	методикой обоснования производственных процессов и рецептур инновационной продукции

		последствий их применения			
3	ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	правила разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию	разрабатывать нормативную и технологическую документацию на новую продукцию	навыками разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию
4	ПК-7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	источники и способы поиска информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	находить источники информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	навыками поиска, информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
5	ПК-10	способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	основные формы реализации продукции на предприятиях общественного питания, форму и дизайн подачи блюд	оформление блюд в соответствии с традициями	навыками оформления и подачи блюд русской кухни
6	ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	необходимые навыки персонала ресторанов русской кухни	разрабатывать требования к персоналу ресторанов русской кухни	навыками разработки нормативной документации для персонала ресторана русской кухни

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы ВО

3.1 Дисциплина «Технология и организация производства блюд русской кухни» относится к блоку 1 ОП и ее вариативной части базового цикла.

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет **4** зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	45,85	45,85
Лекции	15	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	15	15
Лабораторные работы (ЛБ)	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	0,75	0,75
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	98,15	98,15
Проработка материалов по конспекту лекций, учебникам	35	35
Подготовка к лабораторным работам и отчет	20	20
Подготовка к выполнению тестовых заданий	12	12
Индивидуальное задание	11	11
Решение ситуационных задач	20,15	20,15

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1	Этапы развития русской кухни	Русская кухня история и формирование традиций	17,5
2	Многонациональная русская кухня	Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России	17,5
3	Блюда русского стола	Особенности технологии супов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из мяса птицы и субпродуктов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в Русской кухне. Особенности технологии овощных, грибных и крупяных блюд в Русской кухне. Особенности технологии мучных блюд и изделий в Русской кухне. Особенности технологии блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков в Русской кухне.	108,15

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛР, час	СРО, час
-------	---------------------------------	-------------	---------	----------

1	История развития русской кухни	2	-	15,5
2	Многонациональная русская кухня	2	-	15,5
3	Блюда русского стола	11	30	67,15

5.2.1. Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Этапы развития русской кухни	Русская кухня. История и формирование традиций	2
2	Многонациональная русская кухня	Отличительные особенности в культуре питания, культурных традициях и обычаях народов России	2
3	Блюда русского стола	Технология и организация приготовления супов в русской кухне	2
		Технология и организация приготовления блюд из мяса птицы и субпродуктов в русской кухне	2
		Технология и организация приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в русской кухне.	2
		Технология и организация приготовления крупяных, грибных и овощных блюд в русской кухне.	2
		Технология и организация приготовления мучных блюд и изделий в русской кухне.	2
		Технология и организация приготовления блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков в русской кухне.	1

5.2.2 Практические занятия не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость, Час
1	Блюда русского стола	Технология первых блюд русской кухни.	6
		Технология блюд из мяса русской кухни	6
		Технология блюд из рыбы русской кухни	6
		Технология блюд из круп и овощей русской кухни	6
		Технология мучных блюд русской кухни.	6

5.2.2 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Этапы развития русской кухни	Подготовка к собеседованию (лекции, учебник)	5
		Тест	5
		Индивидуальное задание	5,5
2	Многонациональная русская кухня	Подготовка к собеседованию (лекции, учебник)	5
		Тест	5
		Индивидуальное задание	5,5

3	Блюда русского стола	Выполнение лабораторных работ и отчет	20
		Подготовка к собеседованию (лекции, учебник, лабораторные работы)	30,15
		Тест	10
		Презентация	7

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - СПб. : , 2014. - 206 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90676> - Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров

6.2 Дополнительная литература

2. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : для ВПО / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. – ГИОРД, 2013. – 528 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738 - Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий

3. Киреева Т., Русская кухня [Электронный ресурс] : книга / Киреева Т. – М.: Комсомольская правда, Директ-Медиа, 2010. – 72 с. - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=230860&sr=1 - Русская кухня

4. Марченко В. В. Кухня народов мира: учебное пособие [Электронный ресурс] : для ВО / Марченко В. В., Судакова Н. В. – Ставрополь – СКФУ, 2016. – 149 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=459071&sr=1 - Кухня народов мира: учебное пособие

5. Журнал «Ресторанные ведомости»

6. Журнал «Ресторатор»

7. Журнал «Школа гастронома»

8. Журнал «Экономическая безопасность предприятия»

9. Журнал «Vitamin De»

10. Журнал «Food Technology»

11. Журнал «РЖ Оборудование пищевой промышленности»

12. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

13. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

14. Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» CD

15. Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=26228> – Журнал «Сервис plus»

16. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»

17. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»

18. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)»

// Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»

19. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»

20. Журнал «Пищевая промышленность»

21. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»

22. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»

23. Журнал «Гастроном» Журнал «Все о мясе» // Все о мясе. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8604 - Журнал «Все о мясе»

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания к СРО в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / Е. А. Климова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного

бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;

Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.

Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «ВАРИАНТ Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;

Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;

Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUCPE (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

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

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах

их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
к рабочей программе дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ»

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	144	144
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	19,8	19,8
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	6	6
Лабораторные работы (ЛБ)	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	0,9	0,9
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	120,3	120,3
Проработка материалов по конспекту лекций, учебникам	50,3	50,3
Выполнение контрольной работы	10	10
Подготовка к лабораторным работам и отчет	10	10
Тест	10	10
Индивидуальное задание	20	20
Презентация	20	20
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

Приложение В
АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА БЛЮД РУССКОЙ
КУХНИ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность 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);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов; методы анализа продукции и сырья на предмет оценки их потребительских свойств;

- знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- основные нормативные и правовые документы, стандарты для предприятий общественного питания;

- современные технологии в сфере производства продуктов питания;

- маркетинговые технологии продвижения блюд русской кухни

- критерии оценки профессионального уровня персонала;

Уметь

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья; планировать использование продовольственного сырья, оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; анализировать сырье, полуфабрикаты; эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров и работы оборудования;

- разрабатывать производственно-технологическую деятельность, выбирать и использовать оптимальные технологические процессы с учетом современных требований;

- разрабатывать нормативно-технологическую документацию на блюда русской кухни;

- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту;

- проводить оценку профессионального уровня персонала в соответствии с критериям;

владеть

- навыком организации и осуществления технологического процесса производства национальных блюд;

- современными технологиями производства национальных блюд с использованием традиционного и новейшего оборудования;

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

- навыками использования в профессиональной деятельности технической документации и ее разработкой;

- навыками определения целей и постановки задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам;

- навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения с учетом результатов оценки профессионального уровня персонала;

Содержание разделов дисциплины. Русская кухня история и формирование традиций. Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России. Особенности технологии супов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из мяса птицы и субпродуктов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Русской кухни. Особенности технологии овощных, грибных и крупяных блюд в Русской кухне. Особенности технологии мучных блюд и изделий в Русской кухне. Особенности технологии блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков в Русской кухне.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине**

Технология и организация производства блюд русской кухни

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающийся должен		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	особенности организации производственного процесса на современном предприятии	организовывать этапы производственного процесса на современном предприятии	навыками организации этапов производственного процесса на современном предприятии.
2	ПК-4	готовность 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	порядок разработки новых технологических процессов	научно обосновывать производственные процессы и рецептуры инновационной продукции	методикой обоснования производственных процессов и рецептур инновационной продукции
3	ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства	правила разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию	разрабатывать нормативную и технологическую документацию на новую продукцию	навыками разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию

		продукции питания			
4	ПК-7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	источники и способы поиска информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	находить источники информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	навыками поиска, информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
5	ПК-10	способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	основные формы реализации продукции на предприятиях общественного питания, форму и дизайн подачи блюд	оформление блюд в соответствии с традициями	навыками оформления и подачи блюд русской кухни
6	ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и	необходимые навыки персонала ресторанов русской кухни	разрабатывать требования к персоналу ресторанов русской кухни	навыками разработки нормативной документации для персонала ресторана

		коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды			русской кухни
--	--	---	--	--	---------------

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы	
			Наименование	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
1	Этапы развития русской кухни	ПК-10	Собеседование	Собеседование с преподавателем
			Тест	Бланочное или компьютерное тестирование
			Индивидуальное задание	Контроль преподавателем
2	Многонациональная русская кухня	ПК-7	Собеседование	Собеседование с преподавателем
			Тест	Бланочное или компьютерное тестирование
			Подготовка презентаций и рефератов	Контроль преподавателем
3	Блюда русского стола	ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-12	Собеседование	Собеседование с преподавателем
			Тест	Бланочное или компьютерное тестирование
			Лабораторные работы (отчет)	Защита лабораторных работ
			Индивидуальное задание	Собеседование с преподавателем
			Презентация	Контроль преподавателем

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

3.1 Тесты (тестовые занятия)

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

№ задания	Тестовое задание
1	Первые книги по кулинарии русской кухни появились а) в период с 40-х до 80-х годов XIX в. б) в период с 40-х до 80-х годов XVIII в. в) в период с 40-х до 80-х годов XVII в.
2	Сколько этапов насчитывается в истории русской кухни? а) 5 б) 6 в) 7
3	Древнерусская кухня характеризуется: а) чрезвычайным постоянством состава блюд и их вкусовой гаммы на основе строгих (схоластических) канонов приготовления б) заимствованием и введением в русскую кухню ряда иностранных блюд и кулинарных приемов - преимущественно восточного и балканского происхождения в) введением в меню блюд из молотого мяса (котлеты, запеканки, паштеты, рулеты), супов (молочных, овощных, протертых)
4	Русская водка появилась а) в 40-70-х годах XV в. б) в 40-70-х годах XVI в. в) в 40-70-х годах XVII в.
5	Какие блюда не могут быть отнесены к общерусской национальной кухне. Параллельно с процессом облагораживания и рафинирования русской кухни уральские и сибирские пельмени а) донские пироги-курники б) блюда из крупной степной дичи (турача, дрофы, стрепета) в) дальневосточная горбуша и кетовая красная икра г) каргопольские соленые рыжики и мурманская оленина д) лагман, плов, манты

3.1.2 ПК-4 – готовность 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

№ задания	Тестовое задание
-----------	------------------

ия	
6	На кухню восточных славян повлияла кухня: а) французская б) китайская в) немецкая г) фино-угорская
7	На кухню западнославянскую большое влияние оказали: а) молдавская и румынская кухни б) турецкая и болгарская в) немецкая и балтийская г) итальянская и французская кухни
8	Какие продукты в белорусской кухне составляют закат? а) сметана б) зелень в) виды муки г) творог д) перец е) мука ж) картофель з) сыр и молоко

3.1.3 ПК-6 – способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

№ задания	Тестовое задание
9	К ботвинье подают а) одну ложку и две вилки б) две ложки и одну вилку в) ложку г) вилку
10	Щи состоят из: а) капусты (или заменяющей ее ведущей овощной массы), мяса (или, в очень редких случаях, рыбы, грибов - сушеных и соленых), кореньев (моркови, корня петрушки), пряной заправки (лука, сельдерея, чеснока, укропа, перца, лаврового листа) и кислой заправки (сметаны, яблок, капустного рассола) б) капусты (или заменяющей ее ведущей овощной массы), мяса (или, в очень редких случаях, рыбы, грибов - сушеных и соленых), пряной заправки (лука, сельдерея, чеснока, укропа, перца, лаврового листа) и кислой заправки (сметаны, яблок, капустного рассола) в) капусты (или заменяющей ее ведущей овощной массы), мяса (или, в очень редких случаях, рыбы, грибов - сушеных и соленых), кореньев (моркови, корня петрушки), кислой заправки (сметаны, яблок, капустного рассола)

11	Похлебки это а) крепкие овощные отвары б) крепкие мясные отвары в) крепкие грибные отвары
12	Рассольник это а) жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе б) жидкое горячее первое блюдо на капустной основе в) жидкое горячее первое блюдо на томатной основе
13	Солянки это а) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей и рассольников б) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты борщей и рассольников в) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей и похлебок

3.1.4. ПК-7 – способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

№ задания	Тестовое задание
14	В русской народной выделяют основных разновидностей мясных вторых блюд: а) 5 б) 3 в) 4
15	Для классической русской кухни не характерны следующие мясные блюда а) отварное мясо крупным куском, приготовляемое в супах и кашицах, а затем используемое как второе блюдо или как закуска в холодном виде; б) блюда из субпродуктов (печени, сальника, сычуга), запекаемые вместе с крупами в горшках; в) блюда из целого животного (птицы) или из части его (ноги), или из крупного куска мяса (огузок, кострец), жариваемые в духовой печи на противне, так называемое жаркое; г) Различные котлеты, биточки, фрикадели, кнели, приготовляемые из молотого мяса
16	Рассольник это а) жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе б) жидкое горячее первое блюдо на капустной основе в) жидкое горячее первое блюдо на томатной основе
17	Солянки это а) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей и рассольников б) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты борщей и рассольников в) густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей и похлебок

3.1.5. ПК-10 - способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

№ задания	Тестовое задание
-----------	------------------

18	Ассортимент национальных русских супов включает: а) щи, похлебки, уху, рассольники, солянки, ботвиньи, окрошки, тюри б) бульоны, супы-пюре
19	Сколько в русской кухне можно выделить групп первых блюд? а) 4 б) 6 в) 5
20	К холодным супам с использованием кваса как основной жидкости относятся а) тюри б) окрошки в) ботвиньи. г) похлебки
21	Главные разновидности рыбных супов а) Уха б) Солянка в) Калья г) Рыбный заправочный суп

3.1.6. ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

22	Основу легких супов или похлебок составляют: а) вода и овощи б) мясо и вода в) рыба, овощи, вода
23	Рассольники и солянки готовят а) на мясном бульоне и солено-кислой основе б) на комбинированном бульоне и солено-кислой основе
24	В окрошку может быть добавлено а) Мясо животных и домашней птицы б) Рыба в) Грибы г) Колбас а д) Ветчина

25	<p>Какие части входят в ботвинью?</p> <p>а) собственно супа ботвиньи, «отварен» красной рыбы (осетра, севрюги, лосося), подаваемой отдельно от супа, мелко нарубленного льда, сервируемого также на отдельной тарелке или чашке</p> <p>б) мяса животных или домашней птицы, овощей, бульона, отдельно подаваемой рубленной зелени</p> <p>в) кваса, овощей, зелени, отдельно подаваемого рубленного яйца</p>
----	---

3.2. Реферат

3.2.1 ПК-7 - способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Примерная тематика рефератов

Номер темы	Тема
26	Влияние исторических событий на формирование русской кухни
27	Традиции сервировки русского стола
28	Особенности ассортимента блюд во время религиозных празднеств
29	Влияние постов на формирование русской кухни
30	Значение первых блюд в русской кухне. Старинные рецепты супов
31	Русская кухня – часть национальной культуры
32	Характеристика основных этапов развития русской кухни
33	Основные особенности русской кухни
34	Народная кухня и современность
35	Особенности древнерусской кухни
36	Особенности кухни Московского государства или старомосковской кухни
37	Особенности кухни Петровско-Екатерининской эпохи
38	Особенности Петербургской кухни
39	Отличительные особенности общерусской национальной кухни
40	Особенности советской кухни
41	Особенности технологии вторых рыбных блюд в старинной и современной русской кухне
42	История возникновения соусов на русском столе
43	Народная и профессиональная кулинария. История возникновения русских блюд
44	Старинная русская кухня и современность
45	Русская поварня
46	Пряности на русском столе
47	Царские блюда на Руси
48	История возникновения закусок на русском столе
49	Пасха – великий христианский праздник
50	Этапы развития русской кухни

3.2.1 ПК-10 – способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

Примерная тематика рефератов

Номер темы	Тема
51	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций бурятской кухни
52	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций калмыцкой кухни
53	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций якутской кухни
54	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций башкарской кухни
55	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций марийской кухни
56	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций мордовской кухни
57	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций татарской кухни
58	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций удмуртской кухни
59	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций чувашской кухни
60	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций карельской кухни
61	Организация производства продукции и обслуживания потребителей с учетом традиций кухни народов Коми

3.4 Зачет

Вопросы (задачи, задания) для зачета

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

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
62	Основные этапы развития русской кухни
63	Общие черты национальной русской кухни допетровских времен
64	Какое влияние оказала европейская культура и кухня на кулинарные традиции русского народа
65	Дать характеристику основных видов сырья, характерных для народов русской кухни
66	Влияние исторических событий на формирование русской кухни
67	Основоположники профессионального кулинарного искусств в России
68	Кулинарное образование в России

69	Древнерусская кухня. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни
70	Кухня московского государства. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни
71	Петровско-Екатерининский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни
72	Петровский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни
73	Советский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни
74	Факторы влияющие на формирование русской кухни
75	Основные периоды формирования русской кухни
76	Изменение приемов и способов кулинарной обработки продуктов в разные периоды формирования русской кухни
77	Религиозный фактор, его влияние на формирование русской кухни
78	Технологический прогресс, его влияние на формирование русской кухни
79	Постный и скоромный стол в русской кухне, характеристика, ассортимент блюд
80	Периоды постов и мясоедов в русской кухне, характеристика
81	Обрядовые блюда русской кухни (Рождество, Крещение, Благовещение, Сретенье)
82	Обрядовые блюда русской кухни (Пасха, Спасы)
83	Обрядовые блюда русской кухни (Масленица, свадебный стол, поминальный стол)
84	Посуда в русской кухне, назначение, материал, особенности (мисы, блюда, ставцы, тарелки)
85	Русская печь. Особенности приготовления блюд в русской печи. Инвентарь, посуда для русской печи
86	Керамическая посуда в русской кухне
87	Деревянная посуда в русской кухне
88	История столовых приборов

3.4.2 ПК-4 – готовность 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

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
88	Иноземное влияние на формирование русской кухни
89	Природно-климатический фактор, его влияние на формирование русской кухни
90	Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России
91	Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России

92	Национальные кухни народов России. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания
93	Урал, Сибирь, Дальний восток. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов
94	Кухни народов Севера
95	Приволжский федеральный округ. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов
96	Северо-западный округ. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

3.4.3 ПК-6 – способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
97	Особенности ассортимента, технологии приготовления холодных блюд в народной русской кухне
98	Современные технологии холодных блюд и закусок русской кухни
99	Ассортимент и технология приготовления похлебок
100	Значение первых блюд в русской национальной кухне
101	Значение блюд из круп в русской кухне
102	Ассортимент и технология приготовления старинных и современных блюд русской кухни
103	Значение овощных блюд в старинной и современной русской кухне
104	Ассортимент, технология овощных блюд, старинные и современные методы кулинарной обработки овощей, оформление и подача блюд
105	Дать характеристику национальных видов теплового оборудования и способов тепловой обработки в старинной и современной русской кухне
106	Каким образом в старинной русской кухне обеспечивались принципы рационального питания
107	Какое влияние оказала религия на традиции в питании русского народа
108	Каковы особенности ассортимента и технологии блюд во время религиозных постов и праздников
109	Дать сравнительную характеристику ассортимента и технологии вторых блюд из мяса сельскохозяйственного скота и диких животных в старинной и современной русской кухне
110	Охарактеризовать ассортимент и технологию вторых горячих блюд русской кухни из птицы, дичи, кролика
111	Старинные и современные сладкие блюда и напитки русской кухни
112	Особенности приготовления теста из ржаной и пшеничной муки
113	Значение мучных изделий в питании русских людей

114	Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий русской национальной кухни
115	Как изменился ассортимент овощей для приготовления блюд русской кухни на современном этапе
116	Какие единицы измерения применяли в старинных кулинарных рецептах в русской национальной кухне
117	Ассортимент и технология различных видов кваса
118	Ассортимент и технология сбитней
119	Старинные праздничные блюда русской кухни
120	Национальные виды посуды для подачи блюд и напитков
121	Ассортимент блюд для свадебного стола, особенности оформления и подачи
122	Ассортимент, требования к оформлению и подаче ритуальных блюд
123	Ассортимент и технология горячих закусок русской кухни
124	Ассортимент и технология мучных блюд русской кухни

3.4.4 ПК-7 – способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
125	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из линя, Щука под серым соусом, Кисель с клюквенный с миндалем, молоком
126	Технологическая схема приготовления блюд: Пирог с телячьим ливером, Бульон с точеными кореньями, Заливное из рыбы, Компот из яблок
127	Технологическая схема приготовления блюд: Борщ польский с сосисками, Жаркое поросенок фаршированный, Мусс из клюквы
128	Технологическая схема приготовления блюд: Пирог со свежей капустой, Бульон с кореньями, Говядина разварная с соусом из шампиньонов, Зефир сливочный
129	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из соленых огурцов с пирожками из блинов с говядиной, Щука под красным соусом, Кисель шоколадный
130	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из гороха с ветчиною, Говядина тушеная в горшке, брюква фаршированная, Блины с лимоном и меренгою
131	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из хлеба с вином, Колдуны с фаршем из телятины и селедки, Пудинг сладкий с вареньем
132	Технологическая схема приготовления блюд: Бульон С саго, с пончиками и мясом, Печенка тушеная под соусом, Крем с померанцевым или резедовым цветом
133	Технологическая схема приготовления блюд: Суп пюре из рябчиков, говядина тушеная с вином, Блины голландские с вареньем и меренгою
134	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из дичи прозрачный, Фрикасе из грудинки с рисом, Крем сливочный

135	Технологическая схема приготовления блюд: Блины гречневые огъ, Суп a la tortue, Лосось, с холодным горчичным соусом
136	Технологическая схема приготовления блюд: Колдуны, Суп королевский, Пломбир миндальный
137	Технологическая схема приготовления блюд: Пирожки с кашею, Жареная селедка под соусом, Трубочки или Облатки с вареньем
138	Технологическая схема приготовления блюд: Капуста тушеная с грибами, Уха, Саго холодное
139	Технологическая схема приготовления блюд: Бульон красный с пирожками, жаренными во фритюре, Курица под белым соусом, Оладьи из смоленска из крупы с вареньем
140	Технологическая схема приготовления блюд: Блины гречневые с икрой, Суп из раков, Пирог из яблок покрытый яблочной массой
141	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из сухих сморчков, Вареники с капустой, Компот из чернослива с апельсином
142	Технологическая схема приготовления блюд: Пирог с грибами и визигою, Уха из стерляди или ершей, Кисель из крыжовника
143	Технологическая схема приготовления блюд: Щи с грибами, пирожки с кашей, Осетрина под красным вишневым или винным соусом, Рис холодный с апельсинами
144	Технологическая схема приготовления блюд: Ватрушки с луком, Суп из рыбы, Ламанцы с медом
145	Технологическая схема приготовления блюд: Зеленый горошек с гренками, Карп жареный с соусом из грецких орехов, Бланманже фисташковое
146	Технологическая схема приготовления блюд: Суп пюре из фасоли с гренками, Котлеты из говядины с картофелем и горошком, Пудинг из смоленских круп с мармеладом
147	Технологическая схема приготовления блюд: Форшмак, Бульон с перловыми крупами, Пирог бисквитный с лимоном
148	Технологическая схема приготовления блюд: Винегрет, Жареная рыба с салатом, Кашка пуховая
149	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из индейки, Майонез из рыбы с зеленым соусом, Мороженое сливочное с мараскином
150	Технологическая схема приготовления блюд: Суп пюре из спаржи, Жаркое цыплята, Крем из сырых сливок
151	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из телятины с клецками, Котлеты, рубленные с соусом, Мусс лимонный или апельсиновый
152	Технологическая схема приготовления блюд: Пирог с семгюю, Суп красный с саго, Соус из крапивы с гренками, ветчиной или яйцами
153	Технологическая схема приготовления блюд: Суп пюре из шампиньонов с ершей, Цыплята, фаршированные петрушкой и сухарями, Вафли на дрожжах с мороженым или со сбитыми сливками
154	Технологическая схема приготовления блюд: Щи зеленые из крапивы, Цыплята с бешамель, Каша ячневая со сметаной
155	Технологическая схема приготовления блюд: Суп итальянский с макаронами, Соус из моркови и шпината с телячьими рубцами, Петишу заварное
156	Технологическая схема приготовления блюд: Бульон с кореньями и картофелем, Лец печеный с соусом, Пудинг из каштанов

156	Технологическая схема приготовления блюд: Ботвинья, Соус из раков со смоленскую кру- пою, Вафли со сбитыми сливками с ванилью
157	Технологическая схема приготовления блюд: Холодник польский, Индейка фаршированная, Пунш-рояль мороженный из земляники
158	Технологическая схема приготовления блюд: Суп пюре из моркови, репы или брюквы, Рост- биф, Воздушный пирог из земляники
159	Технологическая схема приготовления блюд: Щи из щавеля, с ватрушками, Жаркое из говя- дины с грибами, Мороженое из черного хлеба
160	Технологическая схема приготовления блюд: Суп из курицы, Зеленая фасоль с котлетами, Трубочки с земляничным кремом

3.4.5 ПК-10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
161	Технология приготовления блюд: Суп из линя, Щука под серым соусом, Кисель с клюквенный с миндалем, молоком
162	Технология приготовления блюд: Пирог с телячьим ливером, Бульон с точеными кореньями, Заливное из рыбы, Компот из яблок
163	Технология приготовления блюд: Борщ польский с сосисками, Жаркое поросенок фарширо- ванный, Мусс из клюквы
164	Технология приготовления блюд: Пирог со свежей капустой, Бульон с кореньями, Говядина разварная с соусом из шампиньонов, Зефир сливочный
165	Технология приготовления блюд: Суп из соленых огурцов с пирожками из блинов с говяди- ной, Щука под красным соусом, Кисель шоколадный
166	Технология приготовления блюд: Суп из гороха с ветчиною, Говядина тушеная в горшке, брюква фаршированная, Блины с лимоном и меренгою
167	Технология приготовления блюд: Суп из хлеба с вином, Колдуны с фаршем из телятины и селетки, Пудинг сладкий с вареньем
168	Технология приготовления блюд: Бульон С саго, с пончиками и мясом, Печенка тушеная под соусом, Крем с померанцевым или резедовым цветом
169	Технология приготовления блюд: Суп пюре из рябчиков, говядина тушеная с вином, Блины голландские с вареньем и меренгою
170	Технология приготовления блюд: Суп из дичи прозрачный, Фрикасе из грудинки с рисом, Крем сливочный
171	Технология приготовления блюд: Блины гречневые огь, Суп a la tortue, Лосось, с холодным горчичным соусом
172	Технология приготовления блюд: Колдуны, Суп королевский, Пломбир миндальный
173	Технология приготовления блюд: Пирожки с кашею, Жареная селедка под соусом, Трубочки или Облатки с вареньем
174	Технология приготовления блюд: Капуста тушеная с грибами, Уха, Саго холодное

175	Технология приготовления блюд: Бульон красный с пирожками, жаренными во фритюре, Курица под белым соусом, Оладьи из смоленска из крупы с вареньем
176	Технология приготовления блюд: Блины гречневые с икрой, Суп из раков, Пирог из яблок покрытый яблочной массой
177	Технология приготовления блюд: Суп из сухих сморчков, Вареники с капустой, Компот из чернослива с апельсином
178	Технология приготовления блюд: Пироги с грибами и визигою, Уха из стерляди или ершей, Кисель из крыжовника
179	Технология приготовления блюд: Щи с грибами, пирожки с кашей, Осетрина под красным вишневым или винным соусом, Рис холодный с апельсинами
180	Технология приготовления блюд: Ватрушки с луком, Суп из рыбы, Ламанцы с медом
181	Технология приготовления блюд: Зеленый горошек с гренками, Карп жареный с соусом из грецких орехов, Бланманже фисташковое
182	Технология приготовления блюд: Суп пюре из фасоли с гренками, Котлеты из говядины с картофелем и горошком, Пудинг из смоленских круп с мармеладом
183	Технология приготовления блюд: Форшмак, Бульон с перловыми крупами, Пирог бисквитный с лимоном
184	Технология приготовления блюд: Винегрет, Жареная рыба с салатом, Кашка пуховая
185	Технология приготовления блюд: Суп из индейки, Майонез из рыбы с зеленым соусом, Мороженое сливочное с мараскином
186	Технология приготовления блюд: Суп пюре из спаржи, Жаркое цыплята, Крем из сырых сливок
187	Технология приготовления блюд: Суп из телятины с клецками, Котлеты, рубленные с соусом, Мусс лимонный или апельсиновый
188	Технология приготовления блюд: Пирог с семгю, Суп красный с саго, Соус из крапивы с гренками, ветчиной или яйцами
189	Технология приготовления блюд: Суп пюре из шампиньонов с ершей, Цыплята, фаршированные петрушкой и сухарями, Вафли на дрожжах с мороженным или со сбитыми сливками
190	Технология приготовления блюд: Щи зеленые из крапивы, Цыплята с бешамель, Каша ячневая со сметаной
191	Технология приготовления блюд: Суп итальянский с макаронами, Соус из моркови и шпината с телячьими рубцами, Петишу заварное
192	Технология приготовления блюд: Бульон с кореньями и картофелем, Лещ печеный с соусом, Пудинг из каштанов
193	Технология приготовления блюд: Ботвинья, Соус из раков со смоленской крупой, Вафли со сбитыми сливками с ванилью
194	Технология приготовления блюд: Холодник польский, Индейка фаршированная, Пунш-рояль мороженный из земляники
195	Технология приготовления блюд: Суп пюре из моркови, репы или брюквы, Ростбиф, Воздушный пирог из земляники
196	Технология приготовления блюд: Щи из щавеля, с ватрушками, Жаркое из говядины с грибами, Мороженое из черного хлеба
197	Технология приготовления блюд: Суп из курицы, Зеленая фасоль с котлетами, Трубочки с земляничным кремом

3.4.6 ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
198	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из линя, Щука под серым соусом, Кисель с клюквенный с миндалем, молоком
199	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Пирог с телячьим ливером, Бульон с точеными кореньями, Заливное из рыбы, Компот из яблок
200	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Борщ польский с сосисками, Жаркое поросенок фаршированный, Мусс из клюквы
201	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Пирог со свежей капустой, Бульон с кореньями, Говядина разварная с соусом из шампиньонов, Зефир сливочный
202	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из соленых огурцов с пирожками из блинов с говядиной, Щука под красным соусом, Кисель шоколадный
203	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из гороха с ветчиною, Говядина тушеная в горшке, брюква фаршированная Блины с лимоном и меренгою
204	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из хлеба с вином, Колдуны с фаршем из телятины и селедки, Пудинг сладкий с вареньем
205	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Бульон Саго, с пончиками и мясом, Печенка тушеная под соусом, Крем с померанцевым или резедовым цветом
206	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп пюре из рябчиков, говядина тушеная с вином, Блины голландские с вареньем и меренгою
207	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из дичи прозрачный, Фрикасе из грудинки с рисом, Крем сливочный
208	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Блины гречневые огы, Суп a la tortue, Лосось, с холодным горчичным соусом
209	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Колдуны, Суп королевский, Пломбир миндальный
210	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Пирожки с кашею, Жареная селедка под соусом, Трубочки или Облатки с вареньем
211	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Капуста тушеная с грибами, Уха, Саго холодное
212	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Бульон красный с пирожками жаренными во фритюре, Курица под белым соусом, Оладьи из смоленска из крупы с вареньем
213	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Блины гречневые с икрой, Суп из раков, Пирог из яблок покрытый яблочною массой
214	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из сухих сморчков, Вареники с капустой, Компот из чернослива с апельсином
215	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Пирог с грибами и визигою, Уха из стерляди или ершей, Кисель из крыжовника

216	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Пирог с грибами и визигою, Уха из стерляди или ершей, Кисель из крыжовника
217	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Щи с грибами, пирожки с кашей, Осетрина под красным вишневым или винным соусом, Рис холодный с апельсинами
218	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Ватрушки с луком, Суп из рыбы, Ламанцы с медом
219	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Зеленый горошек с гренками, Карп жареный с соусом из грецких орехов, Бланманже фисташковое
220	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп пюре из фасоли с гренками, Котлеты из говядины с картофелем и горошком, Пудинг из смоленских круп с мармеладом
221	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Форшмак, Бульон с перловыми крупами, Пирог бисквитный с лимоном
222	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Винегрет, Жареная рыба с салатом, Кашка пуховая
223	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из индейки, Майонез из рыбы с зеленым соусом, Мороженое сливочное с мараскином
224	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп пюре из спаржи, Жаркое цыплята, Крем из сырых сливок
225	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из телятины с клецками, Котлеты рубленые с соусом, Мусс лимонный или апельсиновый
226	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Пирог с семгой, Суп красный с саго, Соус из крапивы с гренками, ветчиной или яйцами
227	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп пюре из шампиньонов с ершей, Цыплята фаршированные петрушкой и сухарями, Вафли на дрожжах с мороженым или со сбитыми сливками
228	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Щи зеленые из крапивы, Цыплята с бешамель, Каша ячневая со сметаной
229	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп итальянский с макаронами, Соус из моркови и шпината с телячьими рубцами, Петишу заварное
230	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Бульон с кореньями и картофелем, Лещ печеный с соусом, Пудинг из каштанов
231	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Ботвинья, Соус из раков со смоленскою крупкою, Вафли со сбитыми сливками с ванилью
232	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Холодник польский, Индейка фаршированная, Пунш-рояль мороженный из земляники
233	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп пюре из моркови, репы или брюквы, Ростбиф, Воздушный пирог из земляники
234	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Щи из щавеля, с ватрушками, Жаркое из говядины с грибами, Мороженое из черного хлеба
235	Распределить обязанности команде для приготовления блюд Суп из курицы, Зеленая фасоль с котлетами, Трубочки с земляничным кремом

3.5 Презентация

3.5.1 ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

№ п/п	Текст вопроса (задачи, задания)
236	На основе анализа трудовых функций стандарта составить должностную инструкцию для работника горячего цеха ресторана русской кухни
237	На основе анализа трудовых функций стандарта составить должностную инструкцию для работника холодного цеха ресторана русской кухни
238	На основе анализа трудовых функций стандарта составить должностную инструкцию для работника овощного цеха ресторана русской кухни
239	На основе анализа трудовых функций стандарта составить должностную инструкцию для работника кондитерского цеха ресторана русской кухни

3.5.2 ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
340	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Суп из хлеба с вином, Колдуны с фаршем из телятины и селедки, Пудинг сладкий с вареньем
341	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Бульон С саго, с пончиками и мясом, Печенка тушеная под соусом, Крем с померанцевым или резедовым цветом
342	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Суп пюре из рябчиков, говядина тушеная с вином, Блины голландские с вареньем и меренгою
343	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Суп из дичи прозрачный, Фрикасе из грудинки с рисом, Крем сливочный

3.5.3. ПК-4 готовность 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

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
344	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Суп из гороха с ветчиною, Говядина тушеная в горшке, брюква фаршированная Блины с лимоном и меренгою

345	На основе анализа трудовых функций стандарта составить должностную инструкцию для работника мясного цеха ресторана русской кухни
346	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Суп из соленых огурцов с пирожками из блинов с говядиной , Щука под красным соусом, Кисель шоколадный

3.5.4. ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
347	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Суп из линя, Щука под серым соусом, Кисель с клюквенный с миндалем, молоком
348	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Пирог с телячьим ливером, Бульон с точеными кореньями, Заливное из рыбы, Компот из яблок
349	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Борщ польский с сосисками, Жаркое поросенок фаршированный, Мусс из клюквы
350	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Пирог со свежей капустой, Бульон с кореньями, Говядина разварная с соусом из шампиньонов, Зефир сливочный
351	Составить технико-технологическую схему с указанием ККТ и технологического оборудования блюд: Суп из соленых огурцов с пирожками из блинов с говядиной , Щука под красным соусом, Кисель шоколадный

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03-2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02-2017 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-1- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ЗНАТЬ: особенности организации производственного процесса на современном предприятии	Собеседование (зачет)	Знание и владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Обучающийся демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Обучающийся не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/0	Не освоена (недостаточный)
	<i>Тест</i>	Результат тестирования	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена			
УМЕТЬ: организовывать этапы производственного процесса на современном предприятии	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание Лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями.	Зачтено	Освоена
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками организации этапов производственного процесса на современном предприятии	Подготовка презентации и реферата	Содержание презентации на усмотрение преподавателя-	Реферат отражает особенности влияния социально-экономических факторов и исторического процесса на развитие русской кухни	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Реферат не отражает особенности влияния со-	Не зачтено/0	Не освоена (недо-

			циально-экономических факторов и исторического процесса на развитие русской кухни		статочный)
ПК-4 – готовность 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					
ЗНАТЬ: порядок разработки новых технологических процессов	Собеседование (зачет)	Знание и владение информацией на темы связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Обучающийся демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Обучающийся не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/0	Не освоена (недостаточный)
	Тест	Результат тестирования	50% и более правильных ответов	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	Не зачтено/0	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: научно обосновывать производственные процессы и рецептуры инновационной продукции	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание Лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями.	Зачтено	Освоена
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
ВЛАДЕТЬ: методикой обоснования производственных процессов и рецептур инновационной продукции	Подготовка презентации и реферата	Содержание презентации на усмотрение преподавателя-	Реферат отражает особенности влияния социально-экономических факторов и исторического процесса на развитие русской кухни	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Реферат не отражает особенности влияния социально-экономических факторов и исторического процесса на развитие русской кухни	Не зачтено/0	Не освоена (недо-
ПК-6 – способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					

ЗНАТЬ: правила разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию	Собеседование (зачет)	Знание и владение информацией на темы связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Обучающийся демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Обучающийся не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/0	Не освоена (недостаточный)
	Тест	Результат тестирования	50% и более правильных ответов	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	Не зачтено/0	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: разрабатывать нормативную и технологическую документацию на новую продукцию	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание Лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями.	Зачтено	Освоена
			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию	Подготовка презентации и реферата	Содержание презентации на усмотрение преподавателя-	Реферат отражает особенности влияния социально-экономических факторов и исторического процесса на развитие русской кухни	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Реферат не отражает особенности влияния социально-экономических факторов и исторического процесса на развитие русской кухни	Не зачтено/0	Не освоена (недо-
ПК-7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства					

ЗНАТЬ: источники и способы поиска информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Участие в дискуссии	Уровень владения материалом	Обучающийся демонстрирует владением информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Обучающийся не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/0	Не освоено (недостаточный)
УМЕТЬ: находить источники информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.	Собеседование (защита лабораторных Работ)	Пятая часть лабораторной работы «Отпуск блюд»	Лабораторная работа выполнена в соответствии с заданием. Отчет отражает результаты работы. Обучающийся овладел навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Лабораторная работа не выполнена в соответствии с заданием. Отчет не оформлен. Обучающийся не овладел навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни	Не зачтено/0	Не освоено (недостаточный)
ВЛАДЕТЬ: навыками поиска, информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Выполнение домашнего задания	Подготовка реферата и презентации: характеристика блюд	Презентация и доклад содержит описание и характеристику блюд	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Презентация и доклад не содержит описание и характеристику блюд	Не зачтено/0	Не освоено (недостаточный)
ПК-10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания					
ЗНАТЬ: основные формы реализации продукции на предприятиях общественного питания, форму и дизайн подачи блюд	Участие в дискуссии	Уровень владения материалом	Обучающийся демонстрирует владением информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Обучающийся не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/0	Не освоено (недостаточный)
УМЕТЬ: оформление блюд в соответствии с традициями	Собеседование (защита лабораторных работ)	Третья часть лабораторной работы «Распределение обязанности в команде»	Лабораторная работа выполнена в соответствии с заданием. Отчет отражает результаты работы. Обучающийся овладел навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Лабораторная работа не выполнена в соответствии с заданием. Отчет не оформлен. Обучающийся не овладел навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни -	Не зачтено/0	Не освоено (недостаточный)

ВЛАДЕТЬ: навыками оформления и подачи блюд русской кухни	Выполнение домашнего задания	Качество выполнения домашнего задания	Должностная инструкция работника предприятия общественного питания составлена верно, содержит описание трудовых функций, ответственность работника, его функциональные связи, вопросы охраны труда и безопасности его труда	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Должностная инструкция работника предприятия общественного питания не составлена верно, не содержит описание трудовых функций, ответственность работника, его функциональные связи, вопросы охраны труда и безопасности его труда	Не зачтено/0	Не освоена (недостаточный)
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды					
ЗНАТЬ: необходимые навыки персонала ресторанов русской кухни	Участие в дискуссии	Уровень владения материалом	Обучающийся демонстрирует владением информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Обучающийся не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено/0	Не освоено (недостаточный)
УМЕТЬ: разрабатывать требования к персоналу ресторанов русской кухни	Собеседование (защита лабораторных работ)	Тема на усмотрение преподавателя	Лабораторная работа выполнена в соответствии с заданием. Отчет отражает результаты работы. Обучающийся овладел навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Лабораторная работа не выполнена в соответствии с заданием. Отчет не оформлен. Обучающийся не овладел навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни	Не зачтено/0	Не освоена (недостаточный)
ВЛАДЕТЬ: навыками разработки нормативной документации для персонала ресторана русской кухни	Выполнение домашнего лабораторной работы и ее защита	Тема на усмотрение преподавателя	Лабораторная работа выполнена в соответствии с заданием. Отчет отражает результаты работы. Обучающийся овладел навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни	Зачтено/5	Освоена (базовый, повышенный)
			Лабораторная работа не выполнена в соответствии с заданием. Отчет не оформлен. Обучающийся не овладел навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни	Не зачтено/0	Не освоена (недостаточный)

