

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология банкетных блюд» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *технологический, организационно-управленческий*.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования – бакалавриат) (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 г. N 1047 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования бакалавриат")

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

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	ПКв-1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Знает: виды сырья, технологические процессы производства банкетных блюд, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
	Умеет: определять потребность в сырье и реализовывать технологический процесс производства банкетных блюд, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
	Владеет: навыками реализации технологического процесса производства банкетных блюд, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* Блока 1 основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования - бакалавриат). Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Технология банкетных блюд» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин:

- Введение в технологию продукции и организацию общественного питания;
- Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса;
- Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия);
- Учебная практика, технологическая практика;

Дисциплина «Технология банкетных блюд» является предшествующей для изучения:

- Производственная практика, организационно-управленческая практика;
- Производственная практика, технологическая практика;
- подготовка к выпускной квалификационной работе;
- Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		7 акад.
Общая трудоёмкость дисциплины	180	180
Лекции	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	1,5	1,5
Консультация перед экзаменом	2,0	2,0
Виды аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	82,5	82,5
Проработка материалов по лекциям	35	20
Проработка материалов учебникам, учебным пособиям	30,00	30
Подготовка к лабораторным занятиям (подготовка, защита)	32,5	32,5
Контроль (экзамен)	33,8	33,8

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, акад. ч
1	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация, технология, подача	Ассортимент банкетных блюд Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания; Технология приготовления банкетных холодных блюд и закусок: ассортимент, основные технологические процессы, оформление подача. Технология приготовления банкетных горячих блюд и закусок: ассортимент, основные технологические процессы, оформление подача. Особенности технологических процессов производства фуршетных блюд и закусок. Особенности технологических процессов производства блюд на мангале. Классификация и технология сладких блюд. Организация документооборота по производству на предприятии питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания. Особенности производства банкетных блюд, специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	142,5
	Консультации текущие		1,5
	Консультация перед экзаменом		2,0
	Виды аттестации (экзамен)		0,2
	Контроль		33,8

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Практические/лабораторные занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация, технология, подача	30	30	82,5
	Консультации текущие		1,5	
	Консультация перед экзаменом		2,0	
	Виды аттестации (экзамен)		0,2	
	Контроль		33,8	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	2	3	4
1	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация, технология, подача	Ассортимент банкетных блюд	2
		Организация и осуществление технологического процесса производства банкетных блюд. Основные требования.	2
		Технология приготовления банкетных холодных блюд и закусок: ассортимент, основные технологические процессы, оформление подача.	4
		Технология приготовления банкетных горячих блюд и закусок: ассортимент, основные технологические процессы, оформление подача.	4
		Особенности технологических процессов производства фуршетных блюд и закусок.	4

		Особенности технологических процессов производства блюд на мангале.	4
		Классификация и технология сладких блюд.	2
		Организация документооборота по производству на предприятии питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания.	4
		Особенности производства банкетных блюд, специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества.	4

5.2.2 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость, час
1	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация, технология, подача	Технология приготовления банкетных холодных блюд и закусок	6
		Технология приготовления банкетных горячих блюд из мяса	6
		Технология приготовления банкетных горячих блюд из рыбы	6
		Технология приготовления банкетных горячих блюд из мяса птицы	6
		Технология приготовления банкетных горячих блюд из мяса	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоёмкость, час
1	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация, технология, подача	Проработка материалов по лекциям	20
		Проработка материалов учебникам, учебным пособиям	30
		Подготовка к лабораторным занятиям (подготовка, защита)	32,5

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775> (дата обращения: 02.11.2021).
5. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475364> (дата обращения: 02.11.2021).

6. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471182> (дата обращения: 02.11.2021).
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471700> (дата обращения: 02.11.2021).
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471734> (дата обращения: 02.11.2021).

6.2 Дополнительная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90691> (дата обращения: 02.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Нормативная документация. Сборники рецептур

Периодические издания.

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология. [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».
2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».
3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».
4. Журнал «Вестник образования».
5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».
6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. 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».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. 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».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. 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».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. 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».
24. 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».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология банкетных блюд» [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, дневной и заочной форм обучения /Попов Е.С., Разинкова Т.А.; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. – Воронеж : ВГУИТ, 2021. – 16 с

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

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

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения СЭО «ЗКЛ».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux.

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с “Информсвязь-черноземье”, Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 249б, 251, 343

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия или иные аудитории в соответствии с расписанием.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Допускается использование других аудиторий в соответствии с расписанием учебных занятий и оснащенных соответствующим материально-техническим обеспечением, в соответствии с требованиями, предъявляемыми образовательным стандартом.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к базам данных и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «ВГУИТ» – ауд. 039, 030, ресурсный центр ВГУИТ.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе дисциплины
Технология банкетных блюд

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по курсам, ак. Ч
		4 курс
		Акад. Ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т. Ч. Аудиторные занятия:		
Лекции	8	8
Лабораторные занятия	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	1,2	1,2
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	149	149
Проработка материалов по лекциям	39	39
Проработка материалов учебникам, учебным пособиям	37,00	37,00
Выполнение контрольной работы	10	10
Подготовка к лабораторным занятиям	63	63
Контроль (экзамен)	6,8	6,8

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

«Технология банкетных блюд»

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Знает: виды сырья, технологические процессы производства банкетных блюд, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
	Умеет: определять потребность в сырье и реализовывать технологический процесс производства банкетных блюд, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества
	Владеет: навыками реализации технологического процесса производства банкетных блюд, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции и (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
2	Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация, технология, подача	ПКв-1	Тест		Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Собеседование (вопросы для экзамена)</i>		Уровневая шкала
			<i>Отчет по лабораторной работе</i>		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (решения кейс-задач). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета, экзамена). Зачет (экзамен) проводится в виде тестового задания.

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете (экзамене) не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задачи)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

Номер вопроса	Тестовое задание
	<i>Выбрать один вариант ответа</i>
1	Из какого теста готовят волованы в которых подают банкетные закуски. 1 Песочного 2 Слоеного 3 Дрожжевого 4 Бисквитного
2	Из какого теста готовят тарталетки - корзиночки для подачи банкетных закусок 1 Пресного сдобного 2 Слоеного 3 Бисквитного 4 Заварного
3	Под каким соусом запекают крутоны-муаль приготовленные с отварным костным мозгом 1. Южным 2. Грибным 3 Мадера 4 Польским
4	Какая ширина (см) должна быть у пшеничного хлеба используемого для приготовления бутербродов канане 1. 1-2 2. 3-4 3. 5-6 4. 7-8
5	Какова температура подачи холодных блюд и закусок при отпуске 1. 5-6 °С

	<p>2. 10-12 °С</p> <p>3. 16-18 °С</p> <p>4. 22-24 °С</p>
6	<p>Что используют для запекания блюда «Жульен из курицы»</p> <p>1. Порционную сковороду</p> <p>2. Кокотницу</p> <p>3. Кокильницу</p> <p>4. Противень</p>
7	<p>Какой соус используют для приготовления блюда «Крокеты из крабов»</p> <p>1. Сметанный</p> <p>2. Молочный</p> <p>3. Белый основной</p> <p>4. Грибной</p>
8	<p>Укажите срок хранения и реализации бутербродов (минут)</p> <p>1. 10</p> <p>2. 90</p> <p>3. 60</p> <p>4. 20</p>
9	<p>На какой тарелке подают гарнир для прозрачных супов</p> <p>1. Пирожковой</p> <p>2. Закусочной</p> <p>3. Десертной</p> <p>4. Мелкой столовой</p>
10	<p>При какой температуре хранят супы, заправленные льезоном</p> <p>1. 60-65 °С</p> <p>2. 75-85 °С</p> <p>3. 90-95 °С</p> <p>4. 100 °С</p>
11	<p>Какой способ тепловой обработки используют для приготовления блюда «Курица в сыре»</p> <p>1. Тушение</p> <p>2. Пассерование</p> <p>3. Варка</p> <p>4. Жарка во фритюре</p>
12	<p>Чем шпигуют телятину при приготовлении блюда «Телятина с вишнями»</p> <p>1. Вишней</p> <p>2. Чесноком</p> <p>3. Яблоками</p> <p>4. Морковкой</p>
13	<p>В виде чего формуем полуфабрикат при приготовлении блюда «Котлеты банкетные»</p> <p>1. Лодочки</p> <p>2. Конверта</p> <p>3. Кирпичика</p> <p>4. Биточка</p>
14	<p>К какой группе блюд относят зразы отбивные</p> <p>1. Тушеных</p> <p>2. Запеченных</p> <p>3. Жареных</p> <p>4. Отварных</p>
15	<p>Какой соус подают отдельно при подаче «Каша гурьевской»</p> <p>1. Коньяк</p> <p>2. Абрикосовый</p> <p>3. Молочный</p> <p>4. Шоколадный</p>
16	<p>Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?</p> <p>1. а) молочные супы;</p> <p>2. б) сладкие супы;</p>

	3. в) супы-поре; г) прозрачные супы.
17	Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет: 1. 10г; 2. 20г; 3. 30г; 4. 15 г
18	Картофель жареный во фритюре солят: 1. во время жарки; 2. после жарки; 3. не солят; 4. перед жаркой.
19	Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в: 1 в молоке; 2 в смеси воды и молока; 3 в льезоне; 4 в сливках.
20	Время варки сыромороженных креветок составляет: 1 3 мин; 2 5 мин; 3 7 мин; 4 10 мин.
21	Нарезанная ломтиками говядина, прослоенная луком и картофелем и запеченная в духовом шкафу –называется? 1. мясо по-французски; 2. бифтминдстрели; 3. кетбуллер; 4. бифштекс
22	Температура подачи горячих сладких блюд составляет 1 45°C; 2 55°C; 3 65°C; 4 40 °C;
23	В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? 1 при отпуске кладут взбитые сливки; 2 при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; 3 охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; 4 охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.
24	Укажите время варки кальмаров при варке основным способом 1. 3-5 мин 2. 5-7 мин 3. 10 мин 4. 40 мин
25	Какое мясо используется для супа харчо? 1. Свинина 2. Баранина 3. Говядина 4 Курятина
26	Что из перечисленного не является бутербродом? 1 Сэндвичи 2 Канапе 3 Тарталетки 4 Бургер
27	Яйца «в мешочек» варятся: 1 1 мин.; 2 2 мин.; 3 2,5 мин.; 4 5 мин.; 5 10 мин.;

Выберите несколько правильных ответов									
28	<p>Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?</p> <p>1 суфле; 2 желе; 3 самбук; 4 мусс; 5 кисель</p>								
29	<p>К простой форме нарезки относятся:</p> <p>1 спирали 2 груши 3 кубики 4 соломка 5 брусочки</p>								
30	<p>К сложной форме нарезки относятся:</p> <p>1 бочоночки 2 кубики 3 чесночки 4 шарики 5 стружка 6 груши</p>								
31	<p>По способу приготовления бутерброды могут быть:</p> <p>1 простые; 2 сложные; 3 комбинированные; 4 слоистые; 5 одинарные; 6 закусочные; 7 закрытые Ответ: 1; 2; 6; 7.</p>								
Верно ли утверждение									
32	<p>Верно ли утверждение, что при подаче котлет натуральных их поливают мясным соком и на косточку надевают папильотку</p> <p>1. верно 2. не верно</p>								
33	<p>Верно ли утверждение, что форма нарезки филе курицы используемого для приготовления блюда «Жульен из курицы» - соломка</p> <p>1. верно 2. не верно</p>								
34	<p>Верно ли утверждение, что полуфабрикат для блюда «Котлеты банкетные» панируют в хлебной крошке</p> <p>1. верно 2. не верно</p>								
35	<p>Верно ли утверждение, что горячие закуски отличаются от вторых блюд меньшим весом порции, более острым вкусом и подают без гарнира</p> <p>1. верно 2. не верно</p>								
36	<p>Верно ли утверждение, что при длительном хранении вкус, внешний вид супов ухудшаются, поэтому хранить готовые супы следует не более 6 часов.</p> <p>1. верно 2. не верно</p>								
Установите соответствие									
37	<p>Установите соответствие некоторых продуктов супам</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. макароны</td> <td style="width: 50%;">А рассольник московский</td> </tr> <tr> <td>2. почки</td> <td>Б борщ московский</td> </tr> <tr> <td></td> <td>В консоме по-милански</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г. борщ украинский</td> </tr> </table> <p>Ответ(1-В, 2-А)</p>	1. макароны	А рассольник московский	2. почки	Б борщ московский		В консоме по-милански		Г. борщ украинский
1. макароны	А рассольник московский								
2. почки	Б борщ московский								
	В консоме по-милански								
	Г. борщ украинский								
38	<p>Установите соответствие сроков реализации готовой кулинарной продукции.</p>								

	<p>КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ</p> <p>А) молочный густой Б) соусы яично-масляные В) красный основной Г) соус молочный средней густоты</p> <p>Ответ А-5, Б-1, В-4, Г-3</p>	<p>СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ</p> <p>1) 1 час 2) 4 часа 3) не подлежит хранению 4) 3 часа 5) 24 часа</p>		
	Вставьте пропущенное слово			
39	<p>При взбивании сливок, сметаны, яиц происходит процесс _____</p> <p>Ответ: пенообразования</p>			
40	<p>Глубокий распад сахаров при выше нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов называется _____</p> <p>Ответ: меланоидинообразование</p>			
	Укажите последовательность			
41	<p>В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?</p> <p>а) удаление жабр б) промывание в) очистка чешуи г) удаление плавников д) удаление внутренностей</p> <p>Ответ: в – г – а – д – б</p>			
42	<p>Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> <p>а) удаление шейки б) промывание в) опаливание г) удаление ножек</p> </td> <td style="width: 50%;"> <p>д) приготовление полуфабрикатов е) оттаивание ж) потрошение з) удаление головы</p> </td> </tr> </table> <p>Ответ: е – в – з – а – ж – б – д.</p>		<p>а) удаление шейки б) промывание в) опаливание г) удаление ножек</p>	<p>д) приготовление полуфабрикатов е) оттаивание ж) потрошение з) удаление головы</p>
<p>а) удаление шейки б) промывание в) опаливание г) удаление ножек</p>	<p>д) приготовление полуфабрикатов е) оттаивание ж) потрошение з) удаление головы</p>			
43	<p>Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности</p> <p>1 обсушивание; 2 обмывание; 3 оттаивание; 4 обвалка; 5 разруб.</p> <p>Ответ 3-2-1-5-4</p>			
44	<p>Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:</p> <p>1 мойка; 2 очистка; 3 сортировка; 4 удаление косточек и нарезка.</p> <p>Ответ: 3-1-2-4</p>			
45	<p>Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:</p> <p>1 нарезка 2 очищение 3 мытье 4 сортировка</p> <p>Ответ: 4-3-2-1</p>			
46	<p>Укажите последовательность приготовления желе для заливных блюд</p> <p>1.варка бульона 2.процеживание 3.нагревание с желатином 4.обезжиривание 5.процеживание желе 6.охлаждение</p> <p>Ответ (1,2,6,4,3,5)</p>			
	Кейс-задачи			
47	<p>Найти количество отходов при разделке 280 кг крупного осетра с головой на порционные куски без кожи и хрящей. 48% - отходы при холодной обработке и ошпаривании звеньев с последующим удалением кожи, 15% - потери при ошпаривании кусков без кожи</p> <p>Ответ: 176,4 кг</p>			

48	<p>Определить массу нетто после ошпаривания при разделке на порционные куски с кожей без хрящей, если на производство поступило 5,0 кг белуги с головой. Процент отходов белуги при холодной обработке — 44 %, 10 % - отходы при ошпаривания порционных кусков.</p> <p>Ответ: 2,52 кг</p>
49	<p>Определите какое количество картофеля потребуется для приготовления 11 кг картофеля «пай» в декабре? (Отходы и потери при холодной обработке составляют 30 %)</p> <p>Ответ 15,7 кг</p>

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Собеседование (вопросы для экзамена)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

Номер вопроса	Текст вопроса
1	Ассортимент банкетных блюд
2	Организация и осуществление технологического процесса производства банкетных блюд. Основные требования.
3	Технология приготовления банкетных холодных блюд и закусок: ассортимент, основные технологические процессы, оформление подача.
4	Технология приготовления банкетных горячих блюд и закусок: ассортимент, основные технологические процессы, оформление подача.
5	Особенности технологических процессов производства фуршетных блюд и закусок.
6	Особенности технологических процессов производства блюд на мангале.
7	Классификация и технология сладких блюд.
8	Организация документооборота по производству на предприятии питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания.
9	Особенности производства банкетных блюд, специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества.
10	Изменение жиров. Изменение жиров при варке при жарке.
11	Изменение витаминов.. Стабилизаторы витаминов.
12	Изменение минеральных веществ при кулинарной обработке.
13	Изменение цвета продуктов при тепловой обработке. Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ.
14	Формирование вкуса и аромата, сущность процессов, образование новых вкусовых и ароматических веществ.
15	Изменение массы; сущность, причины, влияние на качество продукции.
16	Влияние процессов, происходящих при кулинарной обработке продуктов, на усвояемость пищевых веществ.
17	Изменение минеральных веществ при кулинарной обработке.
18	Формирование вкуса и аромата, сущность процессов, образование новых вкусовых и ароматических веществ.

3.4 Отчёт по лабораторной работе

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД¹_{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

Номер вопроса	Тематика лабораторной работы
12	Технология приготовления банкетных холодных блюд и закусок
3	Технология приготовления банкетных горячих блюд из мяса
4	Технология приготовления банкетных горячих блюд из рыбы
5	Технология приготовления банкетных горячих блюд из мяса птицы
6	Технология приготовления банкетных горячих блюд из мяса

Сформированность компетенции контролируется по оформлению технико-технологической карты и технологической схемы

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту демонстрирующему владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учётом многофакторности производственной ситуации;
- **оценка «не зачтено»**, выставляется если студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий

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 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

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

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
ПКв1 Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1 _{ПКв-1} – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)					
ЗНАТЬ: виды сырья, технологические процессы производства банкетных блюд, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Тест	Результат тестирования	Более 75% правильных ответов	Отлично	Освоена (повышенный)
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определённой логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Студент твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Студент неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: определять потребность в сырье и реализовывать технологический процесс производства банкетных блюд, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	Отчёт по лабораторной работе	Содержание отчёта по лабораторной работе	Содержание отчёта по лабораторной работе соответствует теме и требованиям к оформлению, при расчётах допущено не более трёх ошибок	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			Содержание отчёта по лабораторной работе не соответствует теме и требованиям к оформлению, или при расчётах допущено более трёх ошибок.	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
ВЛАДЕТЬ: навыками реализации технологического процесса производства банкетных блюд, продукции обще-	Отчёт по лабораторной работе	Содержание отчёта по лабораторной работе	Содержание отчёта по лабораторной работе соответствует теме и требованиям к оформлению, при расчётах допущено не более трёх ошибок	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный, базовый)
			Содержание отчёта по лабораторной работе не со-	Не зачтено/	Не освоена

ственной питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества			ответствует теме и требованиям к оформлению, или при расчётах допущено более трёх ошибок.	0-59,99	(недостаточный)
---	--	--	---	---------	-----------------