

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Брянский государственный аграрный университет»



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Г.П. Малявко

«18» июня 2021 г.

**Введение в технологию продуктов питания**

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой **технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоёмкость **2 з.е.**

Часов по учебному плану **72**

Брянская область, 2021

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Слезко Е.И.



подпись

Рецензент:

к.с.-х.н., доцент Гапонова В.Е.



подпись

Рабочая программа дисциплины **«Введение в технологию продуктов питания»** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

Составлена на основании учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль (направленность) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом университета от 17 июня 2021 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, протокол № 11 от 17 июня 2021 г.

Заведующий кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М.



## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о способах и средствах переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты.

- изучение химических, физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе переработки растительного сырья в пищевые продукты.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: ФТД. 01

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для успешного освоения дисциплины студент должен изучать основные виды сырья, используемого в производстве пищевых продуктов, ознакомиться с научными основами технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности, усвоить теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания, изучить взаимосвязь процессов, происходящих при производстве отдельных продуктов.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Дисциплина "Введение в технологию продуктов питания" базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин Технология мучных и кондитерских изделий, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

## 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЁННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами

1 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

Обобщенная трудовая функция – Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня и направленности (код – В)

Трудовая функция - Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (код – В/01.6).

Трудовые действия: - организация и проведение учебной и (или) производственной практики (практического обучения).

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<b>Знать:</b> основы технических характеристики для измерения основных параметров оценки качества сырья и готовой продукции <b>Уметь:</b> проводить основную оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Владеть:</b> навыками технических средств измерений основных параметров готовой продукции

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:** в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП

**4. Распределение часов дисциплины по семестрам**

**Очная форма обучения**

Вид занятий	№ семестров																	
	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД															УП	РПД
Лекции	16	16															16	16
Лабораторные																		
Практические	16	16															16	16
КСР	2	2															2	2
Курсовой проект																		
Консультация перед экзаменом																		
Прием экзамена																		
Прием зачета	0,15	0,15															0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	34,15	34,15															34,15	34,15
Сам. работа	37,85	37,85															37,85	37,85
Контроль																		
Итого	72	72															72	72

**Заочная форма обучения**

Вид занятий	№ курсов													
	1		2		3		4		5		6		Итого	
	УП	РПД											УП	РПД
Лекции	4	4											4	4
Лабораторные														
Практические	4	4											4	4
КСР														
Курсовой проект														
Консультация перед экзаменом														
Прием экзамена														
Прием зачета	0,15	0,15											0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	8,15	8,15											8,15	8,15
Сам. работа	62	62											62	62
Контроль	1,85	1,85											1,85	1,85
Итого	72	72											72	72

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Очная форма обучения**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Очная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Семестр	Часов	

	<b>Раздел 1.</b> Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий продуктов питания Теоретические основы технологии			
1.1	Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания. /Лек/	1	2	ПКС-4.1
1.2	Технологический цикл производства продукции общественного питания /Пр/	1	2	ПКС-4.1
1.3	Этапы технологического цикла производства продукции. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
1.4	Основные понятия в области технологии /Ср/	1	2	ПКС-4.1
1.5	Современные требования к технологиям продуктов питания /Ср/	1	3,85	ПКС-4.1
	<b>Раздел 2.</b> Способы кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции			
2.1	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов /Лек/	1	2	ПКС-4.1
2.2	Характеристика способов тепловой обработки /Лек/	1	2	ПКС-4.1
2.3	Классификация кулинарной продукции общественного питания. /Лек/	1	2	ПКС-4.1
2.4	Ассортимент кулинарной продукции. /Пр/	1	2	ПКС-4.1
	<b>Раздел 3.</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение белков при тепловой обработке.			
3.1	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
3.2	Изменения белков Правила варки бульонов. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
3.3	Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
3.4	Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
	<b>Раздел 4.</b> Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке			
4.1	Изменение углеводов /Лек/	1	2	ПКС-4.1
4.2	Изменение углеводов клеточных стенок /Лек/	1	2	ПКС-4.1
4.3	Изменение крахмал. /Лек/	1	2	ПКС-4.1
4.4	Изменение жиров при тепловой обработке /Пр/	1	2	ПКС-4.1
4.5	Изменение жиров при варке /Пр/	1	2	ПКС-4.1
4.6	Изменение жиров при жарке /Пр/	1	3	ПКС-4.1
4.7	Изменение жиров при жарке во фритюре. /Пр/	1	3	ПКС-4.1
	<b>Раздел 5.</b> Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов			
5.1	Состав и свойства сырья. /Лек/	1	2	ПКС-4.1
5.2	Особенности механической кулинарной обработки овощей. /Пр/	1	2	ПКС-4.1

5.3	Приготовление полуфабрикатов. /Ср/	1	4	
	КСР	1	2	
	Прием зачета	1	0,15	
	Контроль /К/			

#### Заочная форма обучения

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Заочная форма		Индикаторы достижения компетенций
		Курс	Часов	
	<b>Раздел 1. Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий продуктов питания Теоретические основы технологии</b>			
1.1	Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания. /Лек/	1	1	ПКС-4.1
1.2	Технологический цикл производства продукции общественного питания /Пр/	1	1	ПКС-4.1
1.3	Этапы технологического цикла производства продукции. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
1.4	Основные понятия в области технологии /Ср/	1	4	ПКС-4.1
1.5	Современные требования к технологиям продуктов питания /Ср/	1	4	ПКС-4.1
	<b>Раздел 2. Способы кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции</b>			
2.1	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов /Лек/	1	1	ПКС-4.1
2.2	Характеристика способов тепловой обработки /Лек/	1	1	ПКС-4.1
2.3	Классификация кулинарной продукции общественного питания. /Лек/	1	1	ПКС-4.1
2.4	Ассортимент кулинарной продукции. /Пр/	1	1	ПКС-4.1
	<b>Раздел 3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение белков при тепловой обработке.</b>			
3.1	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
3.2	Изменения белков Правила варки бульонов. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
3.3	Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
3.4	Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
	<b>Раздел 4. Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке</b>			
4.1	Изменение углеводов /Ср/	1	4	ПКС-4.1
4.2	Изменение углеводов клеточных стенок /Ср/	1	4	ПКС-4.1
4.3	Изменение крахмал. /Ср/	1	4	ПКС-4.1

4.4	Изменение жиров при тепловой обработке /Пр/	1	1	ПКС-4.1
4.5	Изменение жиров при варке /Пр/	1	1	ПКС-4.1
4.6	Изменение жиров при жарке /Ср/	1	4	ПКС-4.1
4.7	Изменение жиров при жарке во фритюре. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
	<b>Раздел 5.</b> Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов			
5.1	Состав и свойства сырья. /Ср/	1	4	ПКС-4.1
5.2	Особенности механической кулинарной обработки овощей. /Ср/	1	5	ПКС-4.1
5.3	Приготовление полуфабрикатов. /Ср/	1	5	
	Прием зачета	1	0,15	
	Контроль /К/	1	1,85	

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Приложение №1

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
ЛП.1	Н.В. Степычева	Введение в технологии продуктов питания : Практикум / Н.В. Степычева. — Иваново : Ивановский государственный химико-технологический университет, 2007. — 50 с	Иваново, 2007	ЭБС Руконт
ЛП.2	Т.А. Никифорова	Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 : конспект лекций / Е.В. Волошин; Оренбургский гос. ун- т; Т.А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-7410-1211-6 .	Оренбург, 2015	ЭБС Руконт
ЛП.3	С. В. Зангиева	Введение в технологии питания : учебно-методическое пособие / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2019. — 40 с.	Сочи, 2019	Лань : электронно-библиотечная система
6.1.2. Дополнительная литература				
Л2.1	С. А. Коновалов, А. Л. Вебер	Коновалов, С. А. Введение в технологию продуктов питания / С. А. Коновалов, А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-416-2.	Омск, 2014	Лань : электронно-библиотечная система

Л2.3	Н. В. Степычева	Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие / Н. В. Степычева. — Иваново : ИГХТУ, 2007. — 48 с.	Иваново, 2007	Лань : электронно-библиотечная система
Л2.4	А. А. Брусенцев	Брусенцев, А. А. Общие принципы переработки сырья и введение в технологию продуктов питания : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2013. — 97 с.	Санкт-Петербург, 2013	Лань : электронно-библиотечная система
<b>6.1.3. Методические разработки</b>				
Л3.1	Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев	Слезко, Е. И. Введение в технологию продуктов питания: методические указания для самостоятельной работы студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2019. – 44 с.	Брянск: БГСХА, 2019	<a href="http://www.bgsha.com/ru/">http://www.bgsha.com/ru/</a>

## **6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

### **6.3. Перечень программного обеспечения**

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, семинарского типа – 3-107 лаборатория процессов и аппаративных продуктов общественного питания	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя.</p> <p>Характеристика лаборатории:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стенды</li> <li>2. Макеты: картофелеочистительная машина</li> <li>3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорки, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ-600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная</li> </ol>
--	---



	<p>Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющей сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кг119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50 л, 40 см нержавеющей сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющей сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющей сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющей сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющей сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющей сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam &amp; Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющей сталь, миска 30 см 5 л нержавеющей сталь</p> <p>4. Плакаты 5. Методические и наглядные пособия 6. Ноутбук</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p><b>Лицензионное программное обеспечение:</b> ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p><b>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:</b> КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>

## 8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
  - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
  - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
  - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
  - акустический усилитель и колонки;
- индивидуальные системы усиления звука
  - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
  - «ELEGANT-T» передатчик
  - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
  - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
  - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
- групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
- компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине

**Введение в технологию продуктов питания**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Брянская область, 2021

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
 Профиль Технология продуктов общественного питания  
 Дисциплина: Введение в технологию продуктов питания  
 Форма промежуточной аттестации: зачет

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Введение в технологию продуктов питания» направлено на формировании следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<b>Знать:</b> основы технических характеристики для измерения основных параметров оценки качества сырья и готовой продукции <b>Уметь:</b> проводить основную оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Владеть:</b> навыками технических средств измерений основных параметров готовой продукции

### 2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания»

№ раздела	Наименование раздела	З. 1	У. 1	Н. 1
1	Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий продуктов питания Теоретические основы технологии	+	+	+
2	Способы кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент	+	+	+
3	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение белков при тепловой обработке.	+	+	+
4	Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке	+	+	+
5	Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3. Структура компетенций по дисциплине Введение в технологию продуктов питания

ПКС-4. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКС-4.1 – Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
основы технических характеристики для измерения основных параметров оценки качества сырья и готовой продукции	Лекции разделов № 1-5	проводить основную оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5	навыками технических средств измерений основных параметров готовой продукции	Лабораторные, практические работы разделов № 1-5

## 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий продуктов питания Теоретические основы технологии	Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания. Технологический цикл производства продукции общественного питания. Этапы технологического цикла производства продукции. Основные понятия в области технологии. Современные требования к технологиям продуктов питания.	ПКС-4.1	Вопрос на зачете 1-6
2	Способы кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов. Характеристика способов тепловой обработки. Классификация кулинарной продукции общественного питания. Ассортимент кулинарной продукции.	ПКС-4.1	Вопрос на зачете 7-9
3	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение белков при тепловой обработке	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Изменения белков. Правила варки бульонов. Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин. Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов.	ПКС-4.1	Вопрос на зачете 10-14
4	Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке в	Изменение углеводов. Изменение углеводов клеточных стенок. Изменение крахмал. Изменение жиров при тепловой обработке. Изменение жиров при варке. Изменение жиров при жарке. Изменение жиров при жарке во фритюре.	ПКС-4.1	Вопрос на зачете 15-21
5	Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов	Состав и свойства сырья. Особенности механической кулинарной обработки овощей. Приготовление полуфабрикатов.	ПКС-4.1	Вопрос на зачете 22-24

#### Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания»

1. Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания.
2. Технологический цикл производства продукции общественного питания.
3. Этапы технологического цикла производства продукции.
4. Основные понятия в области технологии.
5. Современные требования к технологиям продуктов питания.
6. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов.
7. Характеристика способов тепловой обработки.
8. Классификация кулинарной продукции общественного питания.
9. Ассортимент кулинарной продукции.
10. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов.
11. Изменения белков.
12. Правила варки бульонов.
13. Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин.
14. Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов.
15. Изменение углеводов.
16. Изменение углеводов клеточных стенок.
17. Изменение крахмал.
18. Изменение жиров при тепловой обработке.
19. Изменение жиров при варке.
20. Изменение жиров при жарке.
21. Изменение жиров при жарке во фритюре.
22. Состав и свойства сырья.

23. Особенности механической кулинарной обработки овощей.
24. Приготовление полуфабрикатов.

### Темы рефератов

1. Характеристика белков как основных химических веществ пищи.
2. Характеристика липидов как основных химических веществ пищи.
3. Характеристика углеводов как основных химических веществ пищи.
4. Характеристика витаминов и минеральных веществ как основных компонентов пищи.
5. Пряности – происхождение, история использования, культура и особенности потребления.
6. Новые продукты питания.
7. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий.
8. Основные химические вещества пищи. Липиды.
9. Химические основы домашнего приготовления пищи.
10. Характеристика масел и жиров, используемых в производстве кондитерских изделий.

### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине « Введение в технологию продуктов питания» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в форме зачета. Студенты допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на зачете;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических и лабораторных занятиях.

*Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются критериями: «зачтено»,- «не зачтено».*

**Оценивание студента на зачете по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания».**

*Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются: «зачтено» - 9-15, «не зачтено» - 0-8.*

### Оценивание студента на зачете

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«зачтено»	14-15	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с выполнением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на зачете, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	11-13	- Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	9-10	- Студент справляется с выполнением практических заданий, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«не зачтено»	0-8	Студент не знает, как выполнять практические задания, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно- рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Введение в технологию продуктов питания»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{Пр. активн.} ,}{\text{Пр. общее}} * 5 \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

*Пр. активн* - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

*Пр. общее* — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

5. Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4 \quad (2)$$

Где *Оц.тестир.* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за зачет ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц.тестир + Оц.экзамен

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 21 баллов, хорошо - 20-16 баллов, удовлетворительно - 15-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Для перевода оценки в 100 бальную шкалу достаточно ее умножить на 4).

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

#### Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий продуктов питания Теоретические основы технологии	Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания. Технологический цикл производства продукции общественного питания. Этапы технологического цикла производства продукции. Основные понятия в области технологии. Современные требования к технологиям продуктов питания.	ПКС-4.1	Опрос Реферат	1 1
2	Способы кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов. Характеристика способов тепловой обработки. Классификация кулинарной продукции общественного питания. Ассортимент кулинарной продукции.	ПКС-4.1	Опрос Реферат	1 1
3	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение белков при тепловой обработке	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Изменения белков при варке бульонов. Факторы, влияющие на переход коллагена в глютин. Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов и зерномучных продуктов.	ПКС-4.1	Опрос Реферат	1 1
4	Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке в	Изменение углеводов. Изменение углеводов клеточных стенок. Изменение крахмал. Изменение жиров при тепловой обработке. Изменение жиров при варке. Изменение жиров при жарке. Изменение жиров при жарке во фритюре.	ПКС-4.1	Опрос Реферат	1 1
5	Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов	Состав и свойства сырья. Особенности механической кулинарной обработки овощей. Приготовление полуфабрикатов.	ПКС-4.1	Опрос Реферат	1 1

\*\* - устный опрос, устное тестирование; практическая и лабораторная работа.



**Задания в тестовой форме для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов**

1. Выбрать 3 правильных ответа

**По способу приготовления тесто может быть**

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

2. Выбрать правильный ответ

**К посуде общего пользования относятся:**

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

3. Выбрать 2 правильных ответа

**Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:**

- а) творог со сметаной,
- б) запеканка,
- в) сырники,
- г) пудинг,
- д) творожная масса.

4. Выбрать 3 правильных ответа

**Выберите признаки доброкачественности мяса:**

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

5. Выбрать 4 правильных ответа

**Выберите виды тепловой обработки мяса:**

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

6. Выбрать правильный ответ

**Какое мясо используется для супа харчо?**

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курятина

7. Выбрать правильный ответ

**Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?**

- а) Перец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Спирт

8. Выбрать правильный ответ

**Что из перечисленного не является бутербродом?**

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки

**9. Выбрать 2 правильных ответа**

**Какой алкогольный напиток делают из яблок?**

- а) Сакэ
- б) Бренди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

**10. Выбрать правильный ответ**

**В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?**

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

**11. Выбрать правильный ответ**

**Способы определения свежести рыбы –**

- а) по запаху;
- б) по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

**12. Выбрать 2 правильных ответа**

**Какие виды крахмала используются в кулинарии?**

- а) молочный крахмал,
- б) картофельный крахмал;
- в) кукурузный крахмал.

**13. Выбрать 2 правильных ответа**

**Способы тепловой обработки рыбы –**

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

**14. Выбрать правильный ответ**

**Каковы меры профилактики кишечных инфекций?**

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

**15. Выбрать правильный ответ**

**Виды кисломолочных продуктов -**

- а) сметана;
- б) сливочное масло,
- в) творог.

**16. Выбрать правильный ответ**

**Пищевая ценность мяса –**

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

**17. Выбрать правильный ответ**

**Физиология питания –**

- а) наука о функциях организма,
- б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;
- в) наука о работе дыхательной системы.

18. Выбрать правильный ответ

**Роль кисломолочных продуктов в питании человека-**

- а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;
- б) повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

19. Выбрать правильный ответ

**Способы определения качества мяса –**

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) по консистенции.

20. Выбрать правильный ответ

**Условия первичной обработки мяса -**

- а) оттаивание в холодной воде,
- б) обвалка, зачистка и жиловка;
- в) изготовление полуфабрикатов.

21. Выбрать правильный ответ

**Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?**

- 1) в горячей воде;
- 2) в холодной воде;
- 3) на воздухе.

22. Выбрать правильный ответ

**Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?**

- 1) свинина;
- 2) говядина;
- 3) баранина.

23. Выбрать правильный ответ

**Что означает термин «обвалка мяса»?**

- 1) обмывание мяса;
- 2) обсушивание мяса;
- 3) оттаивание мяса;
- 4) отделение мяса от костей.

24. Выбрать правильный ответ

**Мясные котлеты с начинкой – это:**

- 1) котлета отбивная;
- 2) зразы;
- 3) шницель;
- 4) рагу;
- 5) антрекот.

25. Выбрать правильный ответ

**Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:**

- 1) поджарка;
- 2) бифштекс;
- 3) азу;
- 4) лангеты.

26. Выбрать правильный ответ

**Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:**

- 1) бефстроганов;
- 2) ромштекс;
- 3) бифштекс;
- 4) шницель.

**27. Выберите 4 правильных ответа**

**Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:**

- 1) сметана;
- 2) кефир;
- 3) кумыс;
- 4) творог;
- 5) сыр.

**28. Выбрать правильный ответ**

**Из песочного теста готовят:**

- 1) хлеб;
- 2) вареники;
- 3) пельмени;
- 4) оладьи;
- 5) печенье;
- 6) вермишель.

**29. Выбрать правильный ответ**

**Пельмени и вареники готовят из теста:**

- 1) пресного;
- 2) дрожжевого.

**30. Выбрать правильный ответ**

**Разрыхлителем для пресного теста являются:**

- 1) сода;
- 2) дрожжи.

**31. Выбрать 3 правильных ответа**

**Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?**

- 1) суфле;
- 2) желе;
- 3) самбук;
- 4) мусс;
- 5) кисель.

**32. Выбрать правильный ответ**

**Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:**

- 1) квашение;
- 2) мочение;
- 3) маринование;
- 4) соление.

**33. Выбрать правильный ответ**

**Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?**

- 1) варенье;
- 2) джем;
- 3) повидло;
- 4) пюре;

**34. Выбрать правильный ответ**

**Очень полезный кисель из чего?**

1. из клюквы
2. из овса ("Геркулеса")
3. из яблок

**35. Выбрать правильный ответ**

**Что такое пармезан?**

1. название шоколада
2. вид макарон
3. сорт сыра

**36. Выбрать правильный ответ**

**Для приготовления ботвиньи используется ботва..**

1. морковная
2. свекельная
3. картофельная

**37. Выбрать правильный ответ**

**Какое из этих слов то же, что и коврига?**

1. Батон
2. Буханка
3. Каравай

**38. Выбрать правильный ответ**

**Как называется очень полезная съедобная водоросль?**

1. Морская капуста
2. Морской огурец
3. Морской укроп

**39. Выбрать правильный ответ**

**Какое написание правильное?**

1. Венегрет
2. Винегрет
3. Венигрет

**40. Выбрать правильный ответ**

**Как называется земляной орех?**

1. Фисташка
2. Кешью
3. Арахис

**41. Выбрать правильный ответ**

**Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...**

1. ряженка
2. кефир
3. кумыс

**42. Выбрать правильный ответ**

**Гурьевскую кашу не варишь без...**

1. манки
2. пшена
3. гречки

**43. Выбрать правильный ответ**

**Топинамбур – это очень полезный...**

1. фрукт

2. корнеплод
3. злак

44. Выбрать правильный ответ

**С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?**

1. Гамбург
2. Дрезден
3. Бонн

45. Выбрать правильный ответ

**Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной?**

1. Семга
2. Сиг
3. Осетр

46. Выбрать правильный ответ

**«Наполеон» - это торт...**

1. слоеный
2. бисквитный
3. Песочный

47. Выбрать правильный ответ

**Из какого мяса делают котлеты по-киевски?**

1. Из курятины
2. Из свинины
3. Из говядины

48. Выбрать 3 правильных ответа

**По способу приготовления салаты могут быть:**

- а) овощные;
- б) мясные;
- в) цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические;

49. Выбрать правильный ответ

**К кофейной посуде относятся:**

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) вазы для фруктов.

50. Выбрать 3 правильных ответа

**К столовым приборам относятся:**

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

51. Выбрать правильный ответ

**При сервировке стола ложку кладут:**

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;

- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

52. Выбрать 2 правильных ответа

**По способу приготовления бутерброды могут быть:**

- а) простые;
- б) сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;
- д) одинарные;
- е) закусочные;
- ж) закрытые

53. Выбрать правильный ответ

**По способу приготовления яйца могут быть:**

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые

54. Выбрать правильный ответ

**При сервировке стола к обеду вилку кладут:**

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

55. Выбрать правильный ответ

**Яйца «в мешочек» варятся:**

- а) 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

56. Выбрать правильный ответ

**Загуститель для красных соусов**

- А - крахмал;
- Б - мука;
- В - желатин.

57. Выбрать правильный ответ

**Производный соуса белого**

- А - паровой;
- Б - луковый;
- В - сухарный.

58. Выбрать правильный ответ

**Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.**

- А - польский;
- Б - майонез;
- В - заправка салатная.

59. Выбрать правильный ответ

**Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?**

- А - красных;

- Б - белых;
- В - сметанных.

**60. Выбрать правильный ответ**  
**Производный соуса красного**

- А - луковый;
- Б - голландский;
- В - томатный.

**61. Выбрать правильный ответ**  
**Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста:**

- А. 210- 220С
- Б. 230- 250С
- В. 260- 270С

**62. Выберите правильный вариант ответа**  
**С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?**

- 1) подбирают по цвету
- 2) подбирают по вкусу и аромату
- 3) подбирают с одинаковым сроком варки

**63. Выберите правильный вариант ответа**  
**Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота?**

- 1) холодной
- 2) горячей
- 3) теплой

**64. Выберите правильный вариант ответа**  
**Какие вещества, содержатся в чае?**

- 1) красящие
- 2) дубильные
- 3) кофеин

**65. Выберите правильный вариант ответа**  
**Что придает аромат чаю?**

- 1) дубильные вещества
- 2) эфирные масла
- 3) экстрактивные вещества

**66. Выберите правильный вариант ответа**  
**Каким бульоном разводят жирную мучную пассировку?**

- 1) холодным
- 2) горячим

**67. Выберите правильный вариант ответа**  
**Какой корнеплод является самым ранним?**

- 1) морковь
- 2) редис
- 3) хрен
- 4) редька

**68. Выберите правильный вариант ответа**  
**Какой корнеплод содержит каротин?**

- 1) редька
- 2) свекла
- 3) сельдерей
- 4) морковь



69. Выберите правильный вариант ответа

**Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?**

- 1) крахмал
- 2) сахар
- 3) аминокислота тирозин
- 4) минеральные вещества

70. Выберите правильный вариант ответа

**Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?**

- 1) для сохранения цвета
- 2) для сохранения витаминов
- 3) для удаления гусениц и улиток

71. Выберите правильный вариант ответа

**Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?**

- 1) не очищенная
- 2) упитанная
- 3) потрошенная

72. Выберите правильный вариант ответа

**Что такое «обвалка»?**

- 1) удаление сухожилий
- 2) отделение мякоти от костей
- 3) деление на отрубы
- 4) зачистка мяса

73. Выберите правильный вариант ответа

**В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?**

- 1) добавляется сливочного масла
- 2) рубленая масса без особенностей
- 3) добавляют репчатый лук, сырое яйцо

74. Выберите правильный вариант ответа

**Обработка рыбы на филе это:**

- 1) деление на порционные куски
- 2) пластование
- 3) срезание плавников

75. Выберите правильный вариант ответа

**Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?**

- 1) для пластования
- 2) для деления на порционные куски
- 3) для удаления жучек

76. Выберите правильный вариант ответа

**Лезон это?**

- 1) смесь взбитых яиц
- 2) смесь соли и воды
- 3) смесь яиц и молока

77. Выберите 3 правильных варианта ответа

**К простой форме нарезки относятся:**

- 1) спирали
- 2) груши
- 3) кубики

- 4) соломка
- 5) брусочки

78. Выберите 5 правильных вариантов ответа

**К сложной форме нарезки относятся:**

- 1) бочоночки
- 2) кубики
- 3) чесночки
- 4) шарики
- 5) стружка
- 6) груши

79. Выберите правильный вариант ответа

**Какое тесто содержит большое количество жидкости?**

- 1) тесто для пончиков
- 2) тесто для блинчиков
- 3) тесто для оладьев
- 4) тесто для пирогов

80. Выберите правильный вариант ответа

**Какой вкус тесто приобретает при брожении?**

- 1) кисло-сладкий
- 2) сладкий
- 3) кислый

81. Выберите правильный вариант ответа

**Сколько раз производят обминку при брожении теста?**

- 1) 3-4
- 2) 2-3
- 3) 5-6

82. Выберите правильный вариант ответа

**Для чего тесто ставят в теплое место?**

- 1) для снижения количества углекислого газа
- 2) для улучшения брожения
- 3) для образования кислорода

83. Выберите правильный вариант ответа

**Какая оптимальная влажность муки?**

- 1) 15%
- 2) 14%
- 3) 14,5%

84. Выберите правильный вариант ответа

**Каков нормативный запас воды на производстве?**

- 1) 2дня
- 2) недельный
- 3) 4дня

85. Выберите 3 правильных варианта ответа

**Показатели влияющие на выход хлеба?**

- 1) брожение
- 2) упек
- 3) усушка
- 4) потеря крошки

86. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:

- а) добавить сахар, соль, муку и перемешать, 3

- б) пропустить творог через мясорубку, 1
- в) придать форму в виде круглых лепешек, 4
- г) добавить яйца, перемешать, 2
- д) обжарить с двух сторон. 5

87. Укажите цифрами последовательность

**Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности (впишите цифры в кружки)**

- ( 3 ) обсушивание;
- ( 2 ) обмывание;
- ( 1 ) оттаивание;
- ( 5 ) обвалка;
- ( 4 ) разруб.

88. Выбрать правильную последовательности операций.

**Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:**

- (2) мойка;
- (3) очистка;
- (1) сортировка;
- (4) удаление косточек и нарезка.

89. Укажите цифрами последовательность

**Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:**

- а) нарезка;4
- в) очищение;3
- г) мытье;2
- д) сортировка.1

90. Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов

1 - берут кочан капусты, 2 - удаляют кочерыгу,  
3 - кладут в кипящую воду, 4 - отделяют листья

91. Допишите предложение

**Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и среды обитания**

92. Допишите предложение

**Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее пищевую ценность**

93. Допишите предложение

**К тощим рыбам относят: треску, пикшу, хека**

94. Допишите классификацию рыб по разным признакам

**По семействам, по способу обработки, по степени жирности**

95. Дополните схему, распределение по указанным группам следующие виды рыб:

**Сом, налим, судак, хек, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга**

Чешуйчатые: Судак, окунь, хек

Бесчешуйчатые: сом, налим, зубатка, белуга, угорь

Осетровые: стерлядь, белуга, калуга

96. Допишите схему механической обработки мороженого мяса

**Размораживание, срезание клейма, обмывание, обсушивание**

97. Допишите предложение

**Бульон - это жидкая основа супа, а продукты которые закладываются в бульон - это гарнир**

98. Допишите предложение

**Показателем качества муки являются количество и качество клейковины.**

99. Допишите предложение

**По содержанию.клейковины и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую**

100. Установите соответствие понятия и определения

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1) ОСТы                  | 1) Разрабатываются на продукцию, работы и услуги потребности в которых носят межотраслевой характер                              |
| 2) ГОСТы                 | 2) Разрабатываются применительно к продукции определенной отрасли  |
| 3) ТУ                    | 3) Разрабатываются и принимаются самим предприятием  |
| 4) Стандарты предприятий | 4) Разрабатывают предприятия и другие субъекты хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно |