

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.05.2026 16:25:47

Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра «Управление и бизнес-информатика»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОТЕЧЕСТВЕННАЯ И ЗАРУБЕЖНАЯ КУЛИНАРИЯ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация

Бакалавр

**Для всех
форм обучения**

Симферополь, 2026 г.

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

Компетенция ПК-1 - Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК-1.1 Знает	ПК-1.2 Умеет	ПК-1.3, ПК-1.4 Владеет
- Знает разработку планов размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Умеет осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции	- Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
1.1 № 1-30 1.3.№ 1-30	1.2 № 1-55	1.4 № 1-30

1.1 Вопросы к текущему контролю

Вот 30 вопросов для текущего контроля по дисциплине «Отечественная и зарубежная кулинария», охватывающих теорию, технологию и особенности национальных кухонь.

1. Дайте определение понятию «кулинария». Каковы её основные задачи?
2. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов. В чём их особенности?
3. Что такое *бланширование*? Для каких продуктов и блюд применяется этот приём?
4. Назовите основные виды нарезки овощей, используемые в профессиональной кулинарии.
5. Каковы правила первичной обработки овощей, круп, мяса и рыбы?
6. Что такое *бульон*? Назовите виды бульонов и особенности их приготовления.
7. Дайте определение *соусу*. Какова его роль в блюде? Назовите основные группы соусов.
8. В чём отличие пассерования от жарения?
9. Перечислите основные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое) и их применение.
10. Что такое *припускание*? Для каких продуктов используется этот способ?
11. Назовите основные блюда русской национальной кухни. К какой категории блюд они

относятся (супы, вторые, выпечка)?

12. Что такое *окрошка*? Каковы её разновидности и особенности приготовления?
13. Перечислите традиционные русские напитки (квас, сбитень). Каковы их особенности?
14. Назовите основные блюда украинской кухни (борщ, вареники). В чём их специфика?
15. Какие блюда характерны для кавказской кухни (шашлык, хачапури)? Особенности технологии.
16. Что такое *пельмени*? Каковы региональные особенности их приготовления в России?
17. Назовите основные блюда французской кухни (жульен, *рататуй*, *консоме*). Особенности технологии.
18. Что такое *паста*? Каковы правила приготовления итальянской пасты и соусов к ней?
19. Перечислите основные блюда японской кухни (суши, роллы, рамен). Особенности подачи.
20. В чём особенности китайской кулинарии (быстрая обжарка, использование соевого соуса)?
21. Что такое *меню*? Какие виды меню вы знаете (а-ля карт, табльдот, банкетное)?
22. Перечислите основные требования к качеству готовых блюд.
22. Каковы правила составления технологической карты на блюдо?
23. Что такое *фьюжн-кухня*? Приведите примеры сочетания традиций разных стран.
24. Назовите основные пряности и специи, используемые в русской и зарубежной кулинарии.
25. Каковы правила хранения продуктов и готовых блюд в соответствии с санитарными нормами?
26. Что такое *гарнир*? Основные виды гарниров к мясным и рыбным блюдам.
27. Перечислите основные виды холодных закусок и особенности их оформления.
28. В чём отличие десертов европейской кухни от азиатской? Приведите примеры.
29. Что такое *банкетное обслуживание*? Особенности подготовки и проведения банкета.
30. Каковы современные тенденции в развитии отечественной и зарубежной кулинарии?

1.2 Темы рефератов

- 1.История развития русской кухни: от древности до современности..
- 2.Особенности технологии приготовления блюд в русской печи..
- 3.Традиционные напитки русской кухни: квас, сбитень, морс..
- 4.Кулинарные традиции и символика русского праздничного стола (на примере Пасхи и Масленицы)..
- 5.Сравнительный анализ борща: русская, украинская и польская версии..
- 6.Особенности национальной кухни Кавказа: хачапури, шашлык, долма..
- 7.Кулинарные традиции народов Поволжья и их влияние на русскую кухню..
- 8.Классическая французская кухня: «материнские» соусы и их значение..
- 9.Особенности приготовления и подачи итальянской пасты и пиццы..
- 10.Японская кухня: философия, традиции и современные тренды (суши, рамен, темпура)..
- 11.Китайская кулинарная школа: принципы баланса вкусов и быстрая обжарка (*стир-фрай*)..
- 12.Сравнительный анализ европейской и азиатской гастрономических культур..
- 13.Влияние глобализации на национальные кулинарные традиции (феномен фьюжн-кухни)..
- 14.Роль пряностей и специй в формировании вкуса блюд разных стран мира..
- 15.Современные тенденции в здоровом питании: *фудпейринг*, *фудбаланс*, *суперфуды*..
- 16.Технология приготовления основных видов теста: дрожжевое, слоёное, песочное, заварное..
- 17.Искусство карвинга: история, техники и применение в современной кулинарии..
- 18.Организация банкетного обслуживания: виды банкетов, правила сервировки и подачи блюд..

19. Вегетарианство и веганство в мировой кулинарии: история, философия, популярные блюда..
20. Роль шеф-повара в современном ресторане: творчество, управление и тренды..

1.3 Тестовые задания

1. Какой способ тепловой обработки предполагает приготовление продукта в собственном соку под крышкой?

- а) Жарка.
- б) Варка.
- в) Тушение.
- г) Запекание.

Ответ: в) Тушение.

2. Как называется процесс кратковременного погружения овощей в кипяток с последующим охлаждением?

- а) Пассерование.
- б) Бланширование.
- в) Маринование.
- г) Запекание.

Ответ: б) Бланширование.

3. Какой вид нарезки овощей чаще всего используется для салатов?

- а) Кубики.
- б) Соломка.
- в) Кружочки.
- г) Брусочки

Ответ: б) Соломка.

4. Что такое пассерование?

- а) Обжаривание до золотистой корочки.
- б) Медленное обжаривание в небольшом количестве жира.
- в) Варка в воде
- г) Приготовление на пару.

Ответ: б) Медленное обжаривание в небольшом количестве жира.

5. Какой основной ингредиент используется для приготовления классического мясного бульона?

- а) Рыба.
- б) Мясо или кости.
- в) Овощи.
- г) Крупы.

Ответ: б) Мясо или кости.

6. Как называется процесс удаления костей из мяса или рыбы?

- а) Филетирование.
- б) Панировка
- в) Фарширование.
- г) Шпигование.

Ответ: а) Филетирование.

7. Какой способ приготовления пищи считается наиболее щадящим для сохранения витаминов?

- а) Жарка.
- б) Варка.
- в) Приготовление на пару
- г) Запекание.

Ответ: в) Приготовление на пару.

8. Что такое соус?

- а) Основной продукт блюда
- б) Жидкая или полужидкая добавка, улучшающая вкус и вид блюда.
- в) Вид гарнира.
- г) Способ нарезки.

Ответ: б) Жидкая или полужидкая добавка, улучшающая вкус и вид блюда.

9. Какой вид теста используется для приготовления пельменей?

- а) Дрожжевое.
- б) Песочное.
- в) Пресное.
- г) Бисквитное.

Ответ: в) Пресное.

10. Какое главное правило безопасности на кухне?

- а) Работать быстро.
- б) Соблюдать чистоту и осторожность с острыми предметами и горячими поверхностями.
- в) Использовать только свежие продукты
- г) Готовить только по рецептам

Ответ: б) Соблюдать чистоту и осторожность с острыми предметами и горячими поверхностями.

11. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Процесс кратковременной варки продуктов в кипятке с последующим быстрым охлаждением называется _____». *(Правильный ответ: бланширование).*

12. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Обжаривание продукта в небольшом количестве жира при частом помешивании называется _____». *(Правильный ответ: пассерование).*

13. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Жидкая или полужидкая приправа, подаваемая к основному блюду для улучшения вкуса, называется _____». *(Правильный ответ: соус).*

14. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Процесс удаления костей из мяса, рыбы или птицы называется _____». *(Правильный ответ: филетирование).*

15. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Тонкий слой муки, яйца и сухарей, в который обваливают продукт перед жаркой, называется _____». *(Правильный ответ: панировка).*

16. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Приготовление пищи в духовке при высокой температуре называется _____». *(Правильный ответ: запекание).*

17. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Процесс насыщения продукта маринадом для придания вкуса, аромата и мягкости называется _____». *(Правильный ответ: маринование).*

18. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Приготовление пищи на горячем пару без прямого контакта с водой называется _____». *(Правильный ответ: варка на пару).*

19. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Процесс введения фарша или других начинок внутрь продукта называется _____». *(Правильный ответ: фарширование).*

20. Впишите пропущенное слово в следующее определение: «Смешивание муки с жидкостью до получения однородной массы — это приготовление _____». *(Правильный ответ: теста).*

21. Установите правильную последовательность этапов приготовления классического мясного бульона:

- А) процеживание и осветление;
- Б) закладка мяса в холодную воду и доведение до кипения;
- В) подготовка продуктов (промывание, зачистка);
- Г) варка на медленном огне с удалением пены.

Ответ: В, Б, Г, А.

22. Установите правильную последовательность процесса пассерования овощей:

- А) добавление овощей в разогретый жир;
- Б) подготовка овощей (очистка, нарезка);
- В) доведение до готовности при помешивании;
- Г) нагревание жира в посуде.

Ответ: Б, Г, А, В.

23. Установите правильную последовательность действий при приготовлении салата из свежих овощей:

- А) смешивание ингредиентов и заправка;
- Б) первичная обработка (очистка, промывание);
- В) нарезка овощей;
- Г) охлаждение и подача.

Ответ: Б, В, А, Г.

24. Установите правильную последовательность этапов приготовления дрожжевого теста:

- А) замес теста и его брожение;
- Б) формовка изделий и расстойка;
- В) подготовка ингредиентов (просеивание муки, подготовка дрожжей);
- Г) выпекание.

Ответ: В, А, Б, Г.

25. Установите правильную последовательность процесса жарки картофеля:

- А) нарезка и промывание картофеля;
- Б) разогревание жира на сковороде;
- В) доведение до готовности и посол;
- Г) закладка картофеля в разогретый жир.

Ответ: А, Б, Г, В.

26. Установите правильную последовательность этапов приготовления соуса на основе мучной пассеровки:

- А) добавление бульона или воды и варка до загустения;
- Б) процеживание и доведение до вкуса;
- В) приготовление мучной пассеровки (обжаривание муки с жиром);
- Г) соединение пассеровки с жидкостью

Ответ: В, Г, А, Б.

27. Установите правильную последовательность действий при подготовке рыбы к тепловой обработке:

- А) очистка от чешуи и внутренностей;
- Б) промывание и обсушивание;
- В) нарезка на порционные куски (если требуется);
- Г) разделка (удаление плавников, головы).

Ответ: А, Г, Б, В.

28. Установите правильную последовательность этапов приготовления пельменей:

- А) приготовление теста и фарша;
- Б) формовка (лепка) пельменей;
- В) тепловая обработка (варка);
- Г) подготовка рабочего места и ингредиентов.

Ответ: Г, А, Б, В.

29. Установите правильную последовательность процесса маринования мяса:

- А) выдерживание мяса в маринаде;
- Б) подготовка маринада (смешивание ингредиентов);
- В) нарезка или зачистка мяса;
- Г) заливка мяса маринадом.

Ответ: В, Б, Г, А.

30. Установите правильную последовательность этапов приготовления крема из сливок:

- А) взбивание сливок до устойчивых пиков;
- Б) охлаждение сливок и посуды для взбивания;
- В) добавление сахарной пудры и стабилизатора (при необходимости);
- Г) подача или использование крема для украшения.

Ответ: Б, А, В, Г.

1.4 Задания

1. В кафе для приготовления салата использовали овощи с признаками плесени. Посетитель заметил это и отказался от блюда. Как должен поступить повар?
2. Повар при приготовлении блюда использовал одну и ту же разделочную доску для сырого мяса и свежих овощей. К каким последствиям это может привести?
3. На кухне ресторана отключили горячую воду, а дезинфицирующие средства закончились. Как должен поступить персонал, чтобы обеспечить безопасность приготовления пищи?
4. В кондитерском цехе обнаружили, что температура хранения кремовых изделий превышает норму. Какие действия необходимо предпринять?
5. Повар забыл посолить суп перед подачей, и гость указал на это. Как корректно исправить ошибку, не испортив блюдо?
6. В процессе жарки котлет масло начало сильно дымить. Что должен сделать повар для предотвращения ухудшения качества продукта и обеспечения безопасности?
7. На складе предприятия общественного питания обнаружили партию яиц с повреждённой скорлупой. Можно ли использовать такие яйца для приготовления блюд?
8. Повар случайно уронил ложку на пол и, не вымыв её, продолжил помешивать блюдо. Какие санитарные нормы были нарушены?
9. В ресторане закончились свежие лимоны, а гость заказал чай с лимоном. Как должен поступить официант или бармен?
10. Повар готовит блюдо по новому рецепту, но не знает точного времени тепловой обработки основного ингредиента. Как ему определить готовность продукта?
11. В процессе приготовления соуса повар случайно пересолил его. Как можно исправить вкус блюда?
12. На кухне обнаружена мышь. Какие первоочередные меры должен принять заведующий производством?
13. Повар использовал просроченный майонез для заправки салата. Какие последствия могут возникнуть для здоровья посетителей?
14. Гость заказал стейк прожарки *medium rare*, а повар приготовил его *well-done*. Как поступить в этой ситуации?
15. В процессе варки макарон вода сильно выкипела, и часть макарон пригорела ко дну кастрюли. Что делать повару?
16. Повар обнаружил, что в холодильнике температура выше нормы. Каковы его действия?
17. Для украшения торта использовали несъедобные элементы (например, пластиковые фигурки). К чему это может привести?
18. Повар готовит блюдо из рыбы и чувствует неприятный запах, но не уверен, что продукт испорчен. Как ему поступить?
19. В процессе приготовления теста повар забыл добавить дрожжи и заметил это только после замеса. Можно ли исправить ситуацию?
20. Повар порезал палец во время работы с продуктами и продолжил готовить, не обработав рану и не надев перчатку. Какие нормы нарушены?
21. В ресторане закончился основной ингредиент для популярного блюда из меню. Как должен поступить администратор или повар?
22. Повар использует одну и ту же тряпку для вытирания стола и посуды. Почему это недопустимо?

23. Гостю подали блюдо, на которое у него аллергия (например, с орехами), хотя он предупредил об этом заранее. Кто несёт ответственность?
24. Повар обнаружил, что консервы для супа вздулись. Можно ли их использовать?
25. В процессе жарки во фритюре масло потемнело и появился неприятный запах. Что должен сделать повар?
26. Повар готовит крем и случайно добавил слишком много жидкости, из-за чего крем получился жидким. Как исправить ошибку?
27. На кухне произошёл небольшой пожар из-за загоревшегося масла на сковороде. Каковы правильные действия повара?
28. Повар использует посуду с трещинами и сколами для приготовления или подачи блюд. Почему это опасно?
29. Гость обнаружил в блюде посторонний предмет (например, волос или кусочек упаковки). Как должна отреагировать администрация заведения?
30. Повар готовит сложное блюдо по новой технологии и сомневается в правильности своих действий (например, при работе с су-вид или молекулярной кухней). Как ему поступить?

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование работы	Наименование оценочных средств	Шкала оценивания
Текущий контроль	Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу.	Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий, устный опрос, оценивание докладов, рефератов	отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Шкала оценивания	Характеристика оценивания
отлично	оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.
хорошо	оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
удовлетворительно	оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
неудовлетворительно	оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Критерии оценивания работы обучающихся на семинарских занятиях

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
------------------	------------	----------

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
Отлично	1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания (логичность и четкость ответа);	Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом. Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом.
Хорошо	4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса	Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ. На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций.
Удовлетворительно		Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде. Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников.
Неудовлетворительно		Задание не решено. Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы.

Критерии оценивания рефератов

Средство контроля	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	отлично

	Реферат раскрывает поднятую проблематику в полном объеме. Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. В реферате имеются неточности и предметная область выступления раскрыта не в полной мере.	хорошо
	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. В реферате не в полной степени раскрыт понятийный аппарат, имеются существенные неточности в процессе формирования выводов.	удовлетворительно
	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. Тема реферата не раскрыта или выполнена не по существу ранее поставленного вопроса. Реферат не сдан / доклад не сделан.	неудовлетворительно

Критерии оценивания тестов

Средство контроля	Критерии оценивания – процент положительных ответов	Шкала оценивания
Тестирование	90-100	отлично
	70-89	хорошо
	40-69	удовлетворительно
	< 39	неудовлетворительно

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для экзамена;
- практические задания экзамена.

Компетенция ПК-1 - Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК-1.1 Знает	ПК-1.2 Умеет	ПК-1.3, ПК-1.4 Владеет
- Знает разработку планов размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации	- Умеет осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции	- Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой

технологии производства продукции		продукции, проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
3.1 № 1-30	3.2 № 1-30	3.2 № 1-30

3.1 Вопросы к зачету

1. Понятие «кулинария». Основные цели и задачи поварского дела.
2. Классификация способов тепловой обработки продуктов. Краткая характеристика.
3. Первичная обработка овощей: сортировка, мойка, очистка, нарезка. Виды профессиональной нарезки.
4. Бульоны: классификация (мясной, рыбный, куриный), сырье, технология приготовления.
5. Супы: классификация (прозрачные, заправочные, пюреобразные, холодные). Особенности приготовления.
6. Соусы: определение, значение в блюде. Классификация соусов (на основе бульона, на основе масла, холодные).
7. Блюда из круп и бобовых: виды круп, подготовка к варке, способы приготовления каш.
8. Блюда из яиц и творога: классификация, технология приготовления (варка, жарка, запекание).
9. Рыба: классификация по кулинарному использованию. Способы тепловой обработки рыбы.
10. Мясо: классификация (по виду животного, термическому состоянию). Разделка говяжьей туши.
11. Приготовление блюд из рубленого мяса (котлеты, биточки, фрикадельки). Технология.
12. Тесто: классификация (дрожжевое, бездрожжевое). Основные ингредиенты и их функции.
13. Характеристика русской национальной кухни. История формирования.
14. Традиционные русские супы (щи, борщ, рассольник, солянка): особенности рецептуры и подачи.
15. Вторые блюда русской кухни (блины, пельмени, каши): история и технология.
16. Украинская кухня: характерные черты. Технология приготовления борща и вареников.
17. Кухня народов Кавказа: основные блюда (шашлык, хачапури, долма), специи и соусы.
18. Французская кухня: влияние на мировую кулинарию. «Материнские» соусы.
19. Итальянская кухня: паста и пицца. Виды пасты и соусов к ней.
20. Японская кухня: философия *«итидзю-сансай»*. Суши, роллы, рамен: технология и подача.
21. Китайская кухня: региональное деление (Сычуань, Кантон). Принципы быстрой обжарки (*стир-фрай*).
22. Восточная кухня: использование пряностей (кориандр, зира, куркума), технология приготовления плова.
23. Организация рабочего места повара. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов.
24. Меню: виды меню (*a la carte*, *table d'hôte*, банкетное). Правила составления и оформления.
25. Сервировка стола: история, виды (русская, европейская), правила расстановки приборов.
26. Банкетное обслуживание: виды банкетов, правила подачи блюд и напитков.
27. Современные тенденции в кулинарии: *фьюжн*, *молекулярная кухня*, *фудпейринг*.

28. Искусство карвинга: история возникновения, инструменты и техники резьбы по овощам и фруктам.
29. Контроль качества готовых блюд: органолептические методы оценки (внешний вид, цвет, запах, вкус).
30. Профессия повара в современном мире: требования к специалисту, творческий подход к работе..

3.2. Практические задания к зачету

Ситуация № 1. Повар обнаружил, что на складе температура хранения скоропортящихся продуктов выше нормы. Каковы его действия?

Ситуация № 2. В процессе приготовления салата повар использовал одну и ту же разделочную доску для сырого мяса и свежих овощей. Какие санитарные нормы были нарушены и к чему это может привести?

Ситуация № 3. Повар случайно пересолил суп. Как можно исправить блюдо, не испортив его вкус?

Ситуация № 4. В ресторане закончились свежие лимоны, а гость заказал чай с лимоном. Как должен поступить официант?

Ситуация № 5. Повар готовит крем для торта и заметил, что сливки не взбиваются. В чём может быть причина и как исправить ситуацию?

Ситуация № 6. На кухне отключили горячую воду, а дезинфицирующие средства закончились. Как обеспечить санитарную безопасность при приготовлении пищи?

Ситуация № 7. Повар обнаружил, что яйца в холодильнике имеют трещины на скорлупе. Можно ли использовать такие яйца для приготовления блюд?

Ситуация № 8. В процессе жарки котлет масло начало сильно дымить. Что должен сделать повар для предотвращения ухудшения качества продукта?

Ситуация № 9. Повар порезал палец во время работы. Какие действия он должен предпринять, чтобы не допустить загрязнения продуктов?

Ситуация № 10. Гость заказал стейк прожарки *medium rare*, а повар приготовил его *well-done*. Как поступить в этой ситуации?

Ситуация № 11. В кондитерском цехе температура хранения кремовых изделий превышает норму. Какие меры необходимо принять?

Ситуация № 12. Повар готовит новое блюдо и не знает точного времени тепловой обработки основного ингредиента. Как определить готовность продукта?

Ситуация № 13. В процессе варки макарон вода сильно выкипела, и часть макарон пригорела ко дну кастрюли. Что делать повару?

Ситуация № 14. Повар использует посуду с трещинами и сколами для подачи блюд. Почему это недопустимо?

Ситуация № 15. На кухне обнаружена мышь. Какие первоочередные меры должен принять заведующий производством?

Ситуация № 16. Повар готовит соус и случайно добавил в него слишком много перца. Как исправить вкус блюда?

Ситуация № 17. В ресторане закончился основной ингредиент для популярного блюда из меню. Как должен поступить администратор или повар?

Ситуация № 18. Повар использует одну и ту же тряпку для вытирания стола и посуды. Почему это опасно?

Ситуация № 19. Гостю подали блюдо, на которое у него аллергия, хотя он предупреждал об этом заранее. Кто несёт ответственность?

Ситуация № 20. Повар обнаружил, что консервы для супа вздулись. Можно ли их использовать для приготовления пищи?

Ситуация № 21. В процессе жарки во фритюре масло потемнело и появился неприятный запах. Что должен сделать повар?

Ситуация № 22. Повар готовит тесто и забыл добавить дрожжи, заметив это только после замеса. Можно ли исправить ситуацию?

Ситуация № 23. На кухне произошёл небольшой пожар из-за загоревшегося масла на сковороде. Каковы правильные действия повара?

Ситуация № 24. Повар готовит крем и случайно добавил слишком много жидкости, из-за чего крем получился жидким. Как исправить ошибку?

Ситуация № 25. Гость обнаружил в блюде посторонний предмет (например, волос). Как должна отреагировать администрация заведения?

Ситуация № 26. Повар готовит сложное блюдо по новой технологии (например, *су-вид*) и сомневается в правильности своих действий. Как ему поступить?

Ситуация № 27. Повар использует просроченный майонез для заправки салата, чтобы не списывать продукты. Какие последствия могут возникнуть для здоровья посетителей?

Ситуация № 28. В процессе приготовления блюда повар заметил, что один из ингредиентов имеет неприятный запах, но не уверен, испорчен ли он полностью. Как ему поступить?

Ситуация № 29. Повар готовит блюдо из рыбы и сомневается в её свежести, но других продуктов нет. Каковы его действия?

Ситуация № 30. Администрация заведения требует от повара ускорить приготовление заказа, но это может привести к нарушению технологии или санитарных норм. Как должен поступить повар?

44. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций – зачет

Формируемые уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Высокий и базовый уровень	Студент полно и грамотно раскрывает теоретические вопросы, демонстрирует знание языковых норм, уместно использует терминологию, успешно выполняет практическое задание (исправляет речевые ошибки, составляет тексты нужного стиля, правильно расставляет ударение и т.д.). Ответ логичен, речевое оформление соответствует нормам литературного языка.	зачтено
Пороговый уровень	Студент в целом ориентируется в основных понятиях дисциплины, но допускает неточности (например, 2–3 ошибки в ударении, не все типы норм названы). Практическое задание выполнено частично или с недочётами. При дополнительных вопросах отвечает неуверенно, но в итоге демонстрирует минимально необходимый уровень знаний.	зачтено
Неудовлетворительный	Студент не может назвать базовые понятия	не зачтено

Формируемые уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Шкала оценивания
уровень	культуры речи, не владеет орфоэпическими, лексическими, грамматическими нормами, практическое задание не выполнено или выполнено с грубыми ошибками. Отсутствует понимание различий функциональных стилей.	

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачёт.