Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:34:45
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе среднего общего образования

Москва

Рабочая программа дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов относится к профессиональному модулю ПМ 01

«Организация и ведение процессов приготовления, и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», изучается в 3 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 01.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело, для обучающихся, имеющих основное общее образование, по программе базовой подготовки.

Учебная дисциплина МДК. 01.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» обеспечивает формирование профессиональных компетенций по виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций: 1) ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

2) ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

3) ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

4) ПК1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом Потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, практический опыт:

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентар я, инструментов; определять наличие запа сов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструменто в, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы	Организации и проведении подготовки рабочих мест, подго товки к работе и безопасной экс плуатации технологического об орудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

	несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное	контроля качества продуктов при хранении; правила электробезопасности, пожарной безопасности; возможные последствия несоблюдения	

	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать рабочее место для обраб отки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; оценивать эф фективность использова ния оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	технологически процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; порядок и правила оказания первой помощи; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).	

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нер ыбного водного сырья, дичи	Обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ассортимент, требования к качеству,	Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.

	выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сл ожного ассортимента	Обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; пищевые вещества и их значение для организма человека; особенности взаимодействия общества и природы; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких	Подбора в соот ветствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов;

	ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.	

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; использовать лабораторную посуду и оборудование; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	Разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.

	применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарноэпидемиологические требования; рассчитывать энергетическую ценность блюд; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.		

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	166
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	121
В том числе:	
Лекции	52
Практические занятия	65
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	27
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3.Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		3	4
Раздел 1. Организация	**Тема 1.1.** Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарны	4	ПК 1.1

процессов приготовления и подготовки к реализации презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	изделий сложного ассортимента		ПК 1.4
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	4	
	Самостоятельная работа. Прави адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	3	
	Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	6	ПК 1.2
	Практическое занятие 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	4	
	Самостоятельная работа. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	4	
	Практическое занятие 3. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	4	
	Практическое занятие 4. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	

	Практическое занятие 5. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	4	
	Самостоятельная работа. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Тема 2.1.** Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	4	ПК 1.3
	Практическое занятие 6. Сложные формы нарезки овощей (карвинг)	4	
	Практическое занятие 7. Формование, подготовка к фаршированию овощей	4	
	Самостоятельная работа. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	4	
	Тема 2.2. Обработка, подготовка редких и экзотических видов рыбы	6	
	Практическое занятие 8. Особенности обработки рыб экзотических видов	4	
	Практическое занятие 9. Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы	4	
	Самостоятельная работа. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
	Тема 2.3. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для сложного ассортимента	6	

	Практическое занятие 10. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для сложного ассортимента	4	
	Самостоятельная работа. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
	Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4	
	Практическое занятие 11. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	4	
	Самостоятельная работа. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	2	
	Тема 2.5. Обработка, подготовка мяса диких животных	4	
	Практическое занятие 12. Механическая обработка и методы обработки мяса диких животных	4	
	Самостоятельная работа. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	
	Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	

	Практическое занятие 13. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.	4	
	Практическое занятие 14 Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4	
	Самостоятельная работа. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	2	
	полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	Тема 2.7. Обработка и подготовка пернатой **дичи**	4	
	Практическое занятие 15 Обработка и подготовка пернатой дичи	4	
	Самостоятельная работа. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий	4	
	Практическое занятие 16 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	5	
	Самостоятельная работа. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Итого	**Лекций** **Практических занятий** **Самостоятельная работа** **Консультации** **Промежуточная аттестация в форме экзамена** **Всего:**	**52** **65** **27** **4** **18** **166**	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента):

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

2.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и

информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

2.2.1. Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. -

М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 123

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,

2014. III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты

РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основная литература:

1. Рагель С.И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / С.И. Рагель. – [2-е изд., испр. и доп.]. – Минск: РИПО, 2021. – 570 с.; ил. [16 л.] – Текст: электронный. – URL: https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=107 (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа:
по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-73-9
2. Светлович Д.В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д.В. Светлович. – Минск: РИПО, 2021. – 167 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=11153 (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-88-3 3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

5. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 200 с.

Методическая литература:

• Методические указания для практических занятий
• Методические указания для самостоятельных занятий

2.2.2. Интернет-ресурсы:

1. http://biblioclub.ru
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru
Научная электронная библиотека e-library;
3. www.gost.prototypes.ru Каталог ГОСТов (электронный ресурс).
4. http://pitportal.ru
Вестник индустрии питания (электронный ресурс).

2.2.3. Программное обеспечение:

• Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.

• Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

Дополнительная литература:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - классификацию основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	*«Отлично»* Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативноправовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу. *«Хорошо»* Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает	Текущий контроль при проведении: письменного ответа - тестирование Промежуточная аттестация в форме: - экзамена: - письменного ответа; - тестирования и т.д.

	материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - использовать лабораторное оборудование; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - определять наличие запасов и расход продуктов; - организовывать рабочее место для обработки сырья , приготовления полуфабрикатов, готовой продукци и, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей	*«Удовлетворительно»* Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. *«Неудовлетворительно»* Ставится в случае: – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении	

	учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать	
человека; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	выводы по излагаемому материалу.	

Практический опыт в: - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатац ии технологического оборудования, производственн ого инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроля хранения и расхода продуктов; - разработки ассортимента полуфабрикатов; - разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.		