Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:34:29
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 производства и обслуживания

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 производства и обслуживания». 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

ОПЦ.04 Организация производства и обслуживания

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина ОПЦ 04. Организация производства и обслуживания относится к общепрофессиональному циклу ОПЦ, изучается в 5 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 04 Организация производства и обслуживания является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОПЦ. 04 Организация производства и обслуживания обеспечивает формирование профессиональных компетенций. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций:

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК, ПК	**Умения**	**Знания**	**Практический опыт**

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи,	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов	организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности:
	порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования:		

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.:	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента:	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

	региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.:	для создания гармоничных десертов:	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента:	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента:	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	90
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	78
В том числе:	
Теоретическое обучение	39
Практические занятия	39
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	12
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	5 семестр/зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем в часах**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.	**Организация производства**		
Тема 1.1. Введение	***Содержание учебного материала.*** 1.Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. 2.Экономические и социальные задачи общественного питания. Отраслевые особенности. 3.Этапы развития, современное состояние общественного питания в условиях рыночной экономики.	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания	***Содержание учебного материала.*** 1 Основные понятия и определения. 2 . Организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, особенности их производственной и торговой деятельности. 3 . Классификация, основные типы и классы предприятий, требования к ним. 4.Отличительные признаки различных типов и классов.	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3

Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	***Содержание учебного материала.*** 1.Современные требования к организации снабжения продовольственного и материальнотехнического. 2.Источники снабжения и поставщики продовольственного сырья, нормативные документы, регламентирующие договорные отношения. 3.Формы и способы доставки продуктов. Правила приемки продовольственных товаров, товарные запасы. 4.Организация продовольственного и материально-технического снабжения	4	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение ситуационных задач по правилам приемки товаров. Документальное оформление приемки товаров.	4	
	Самостоятельная работа. Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию. Составление графика завоза продуктов.	1	
Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства	***Содержание учебного материала.*** 1.Виды складских помещений, требования к ним. 2.Комплекс складских операций. 3.Оборудование складских помещений, в т. ч. инвентарь, инструменты. 4.Условия хранения продуктов, их отпуск на производство. Организация тарного хозяйства.	6	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление	4	

	отпуска продуктов	1	
	Самостоятельная работа. Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии.		
Тема 1.5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений.	***Содержание учебного материала.*** 1.Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции. 2.Организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. 3.Производственные вспомогательные помещения: понятия и назначение. 4.Размещение, организация работы производственных вспомогательных помещений. 5.Условия труда в цехах.	4	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения с учетом составленной производственной программы.	4	
	Самостоятельная работа. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, специализированных и доготовочных цехах предприятия.	1	
Тема 1.6. Организация работы раздачи.	**Содержание учебного материала**	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Содержание учебного материала. 1 Правила реализации готовой кулинарной продукции на предприятии, вне зала, вне предприятия, их информационное обеспечение. 2.Назначение, виды и организация работы раздачи. 3 . Особенности реализации покупных товаров. 4.Дополнительные услуги по реализации готовой продукции.		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 5. Подбор оборудования и инвентаря для различных видов раздач. Выбор вида раздачи в зависимо- сти от типа предприятия и особенностей организации его работы.	4	
	Содержание учебного материала	2	ПК

Тема 1.7. Организация труда персонала на производстве.	***Содержание учебного материала.*** 1.Основные понятия, сущность, задачи, направления организации труда. 2.Основы нормирования труда. 3.Требования к производственному персоналу.		1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Самостоятельная работа. Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства.	1	
Раздел 2.	**Организация обслуживания**		
Тема 2.1. Характеристика торговых помещений.	**Содержание учебного материала**	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Содержание учебного материала. 1.Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристика, оснащение.		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	4	
	Самостоятельная работа. Составление отчетов по материалам экскурсии.	1	
Тема 2.2. Столовая посуда, приборы, бельё.	***Содержание учебного материала.*** 1.Виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение. 2.Критерии подбора посуды для предприятий питания, правила хранения и учета.	6	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Практическое занятие № 7. Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	6	
	Самостоятельная работа.	2	
	Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для предприятий различных типов и классов.		
Тема 2.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	***Содержание учебного материала.*** Средства информации для потребителей, их виды и характеристика. Требования к меню, карте вин.	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Самостоятельная работа. Составление различных видов меню. Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия.	2	
Тема 2.4. Подготовительный этап организации обслуживания.	***Содержание учебного материала.*** 1.Порядок подготовки торговых помещений к обслуживанию. 2.Приемы сервировки и оформления стола. Требования к обслуживающему персоналу.	4	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК
	Тематика практических занятий		

	Практическое занятие № 8. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, обеда по меню заказных блюд, ужина.	6	4.2, ПК 5.3
	Самостоятельная работа. Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола.	1	
Тема 2.5. Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания.	***Содержание учебного материала.*** 1.Основные элементы обслуживания. 2.Организация процесса обслуживания в предприятиях разных типов и классов. 3.Последовательность, правила подачи блюд и напитков. 4.Правила этикета и нормы поведения за столом.	5	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 9. Овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд. Овладение приемами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	5	
	Самостоятельная работа. Подготовка реферата «Правила этикета за столом». Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам.	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета		зачет	
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных аудиторий. Оборудование учебного кабинета для лекционных, практических: посадочные места по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения для лекционных и практических занятий: интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и проектор, компьютер; библиотечный электронный читальный зал с доступом к электронным ресурсам.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основная литература:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб.
пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания:
учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил.
3. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник. - М.: Деловая литература, 2002.
4. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
5. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания /
Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
6. Лотушкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждения СПО/ Г.Г.Лотушкина, Ж.С. Анохина- 2 е издание, стер.- М: издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
8. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
10. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
11. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб.
пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
12. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
13. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

14. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;

15. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

16. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.

17. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

18. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,
2014.- III, 12 с.

19. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

20. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.

21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

http://e.lanbook.com/- электронно-библиотечная система
http://www.iprbookshop.ru/- электронно-библиотечная система

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.:
Ресторанные ведомости, 2013 г.
2. Справочник технолога общественного питания. - М.:Колос, 2006
3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Р.: Феникс, 2006.
4. Зигель С. и Л., Лингер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. - М.: Центрполиграф, 2002
5. Максименко О. И. Энциклопедия этикета. – М.:Астрель, 2004.
6. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М., 2010г.
7. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш.
проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер.
— М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
8. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова

— 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр
«Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
9. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с.).
10. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных	Шкала оценивания для зачета (Зачтено): *«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 нормативно-правовой 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 материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса (фронтальный, комбинированный, индивидуальный, взаимный, экспресс-опрос); -тестирования; - понятийного диктанта; проведения практических занятий. оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета: письменных/ устных ответов, тестирования

десертов; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству,	*«Удовлетворительно»* Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:	

методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента *Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины* контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования;	– 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» (не зачтено)* 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 выводы по излагаемому материалу.	

использовать региональное сырье,		

продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента *Практический опыт:* организации, ведении процессов		

приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции		