Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:03:21
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 технологического процесса производства кулинарной продукции

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Рабочая программа дисциплины «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции». 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

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина «МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» относится к профессиональному циклу ПЦ. Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «МДК 07.01. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» обеспечивает формирование профессиональных компетенций по выполнению работ по профессии «Повар»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ПК	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 7.1 Выполнять инструкциии задания повара поорганизации рабочегоместа	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; производить работыпо подготовке рабочего места и технологического оборудования, используемых при приготовлении блюд,	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания; процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; порционирования (комплектации),

	напитков и кулинарных		

	изделий; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; организовывать рабочее место для обработки 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; применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видам и профессиональной деятельности; использовать лабораторную посуду и оборудование; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; оценивать эффективность использования оборудования; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; выявлять риски	схему микробиологического контроля; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; назначение и правила использования лабораторного оборудования; методы и технику выполнения химических	раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий.

	в области безопасности работ	анализов,	

	на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды; особенности патогенных микроорганизмов; правила электро-, пожарной безопасности; пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания.	

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	определять наличие запасов и расход продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим фор-мулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; использовать лабораторную посуду и оборудование; выполнять под-готовку залов к обслуживанию в соответствии с его	основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пище-вые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, общие требования к качеству сырья и продуктов;рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству,	приготовления блюд из яиц по заданию повара; приготовления блюд из творога по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; приготовления горячих напитков по заданию повара; приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; приготовления холодных и горячих соусов, для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протирания,

	характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила накрытия столов скатертями, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептур; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; особенности патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки	фарширования,; порционирования (комплектации), раздачи блюд и кулинарных изделий по заданию повара;оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.

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	162
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:	110
в том числе:	
Лекции	44
практические занятия	66
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
консультации	-
Самостоятельная работа	52
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

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. Приготовлениеиподготовкареализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарныхизделийразнообразного ассортимента	Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке различного сырья	4	ПК 7.1 ПК 7.2
	Практическое занятие 1. Подготовкарабочегоместа,правила безопасной эксплуатацииоборудования,инвентаря,инструментов.	2	
	Практическое занятие 2. Комбинированные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья и материалов.	2	
	Самостоятельная работа	5	
	Тема.1.2 Организацияи техническоеоснащениеработ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	2	ПК 7.1 ПК 7.2
	Тема 1.3.Нарезка,формовкаовощей, грибов,рыбыинерыбного водного сырья, мяса,мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.Приготовлениеполуфабрикатов.	2	

	Практическое занятие 3. Организацияи техническоеоснащениеработ по обработке продуктов, животного происхождения, приготовлению полуфабрикатов из них.	4	
	Практическое занятие 4. Организацияи техническоеоснащениеработ по обработке продуктов, растительного происхождения, приготовлению полуфабрикатов из них.	4	
	Самостоятельная работа	5	
Раздел.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению , хранению , подготовке к реализации горячих блюдсупов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, мяса, рыбы, птицы	Тема 2.1. Организация и техническоеоснащениеработ по приготовлению, хранению,подготовкекреализациибульонов,отваров, супов	2	
	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих, яично- масляных соусов, на соусов на сливках, сладких, региональных, вегетарианских, диетических соусов.	2	
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовыхимакаронныхизделий.	2	ПК 7.1 ПК 7.2
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра и муки	2	
	Тема2.5.Классификация, ассортимент, приготовлениеиподготовкакреализации блюд из рыбыинерыбного водного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	Практическое занятие 5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	4	ПК 7.1 ПК 7.2
	Практическое занятие 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих, яично-масляных соусов, на сливках, десертных, региональных, вегетарианских, диетических соусов.	4	
	Практическое занятие 7. Приготовлениеиподготовкакреализации блюд из рыбыине- рыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	4	
	Самостоятельная работа	10	
Раздел3. Приготовлени, оформление и подготовка к	Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ПК 7.1 ПК 7.2

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема3.2.Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	2	
	Тема3.3.Приготовление,подготовка к реализации салатовразнообразногоассортимента	2	
	Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	2	
	Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	2	

	Практическое занятие 8. Приготовление, подготовка к реализации салатов и заправок	4	
	Практическое занятие 9. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	4	
	Практическое занятие 10. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	4	
	Самостоятельная работа	5	
Раздел 4. Приготовлени, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Тема 4.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	2	ПК 7.1 ПК 7.2
	Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2	
	Тема4.3.Приготовление, подготовкакреализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие 11. Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных десертов, напитков	2	
	Практическое занятие 12. Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению горячих десертов, напитков	4	
	Самостоятельная работа	5	ПК 7.1,ПК 7.2
Раздел 5 Приготовлени, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских	Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучныхкондитерских изделий	2	ПК 7.1 ПК 7.2
	Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	

изделий разнообразного ассортимента	Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов	2	
	Тема 5.4. Приготовление сиропов, глазури и отделочных полуфабрикатов на их основе, кремов, сахарной мастики, марципана	2	
	Тема 5.5. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Практическое занятие 13. Приготовление отделочных полуфабрикатовдля мучных кондитерских изделий Самостоятельная работа Практическое занятие 14. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	2 4 10 4	ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие 15. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	4	
	Практическое занятие 16. Приготовление, оформлениеиподготовкак реализациимучныхкондитерских изделий из различных видов теста	6	
	Практическое занятие 17. Изготовление и оформление пирожных, тортов	6	
	Самостоятельная работа	12	
Лекций		44	
Практических занятий		66	
Самостоятельной работы		52	
Консультация		-	
Промежуточная аттестация в форме зачета		-	
Всего:		162	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (учебная аудитория) для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций

Столы ученические;
Стулья ученические;
Стол учительский;
Стул учительский;
Тумба вкатная;
Доска с магнитной поверхностью;
Крамер;
Акустические колонки;
Компьютер в комплекте;

Проектор;
Экран;
Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного
дидактического материала);
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Учебная литература; Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система MicrosoftWindows 10;
Пакет прикладных программ MicrosoftOffice: 2016 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access); Браузер GoogleChrome, MozillaFirefox;
Антивирус Dr.WebDesktopSecuritySuite Комплексная защита;

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства» Парты, стулья, наглядные пособия Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

- Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя

. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат
- ; Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь; Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор
- ; Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной двухсекционной ванной;
- Стеллаж передвижной;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. 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]. http://base.garant.ru
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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.219307 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

Основная литература:

1.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образов. / И.П. Самородова. – Изд-ский центр «Академия», 2016. – 192 с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва :

Академия, 2016. – 320 с.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5
4. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985- 503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505

Дополнительныеисточники:

1.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва:Академия,2021. –192 с.
2.Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. 180 с.
3.Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие /А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с.: ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048

Методическая литература:

Методические указания для практических занятий

- Методические указания для самостоятельных занятий

3.2.2. Интернет-ресурсы:

- 1. http://biblioclub.ru ЭБС «Университетская библиотека онлайн»; 2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
- 3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;

4.www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

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, проектов, исследований, контрольной работы.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: **Знать** виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; общие требования к качеству сырья и продуктов;назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	**«Отлично» - 5 баллов** 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» - 4 балла** 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. **«Удовлетворительно» - 3 балла** Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: зачет в виде: письменного/устного ответов

различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микро-организмов; методы контроля качества продуктов при хранении; назначение и правила использования лабораторного оборудования; методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды; особенности патогенных микроорганизмов; правила электро-, пожарной безопасности; пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания. основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом;методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, общие требования к качеству сырья и продуктов;рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила накрытия столов скатертями, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия	изучаемого материала;испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;знает основную рекомендуемую литературу;умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. **«Неудовлетворительно» - 2 балла** 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.	

их хранения; правила пользования сборниками рецептур; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напит-		

ков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; особенности патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины**: **Уметь** использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; организовывать рабочее место для обработки 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; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;использовать лабораторную посуду и оборудование; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;		

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;		

оценивать эффективность использования оборудования; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства, определять наличие запасов и расход продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; складывать салфетки разными способами;		

соблюдать личную гигиену; производить		

расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос **Иметь практический опыт в:** области подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий.Приготовления блюд из яиц по заданию повара; приготовления блюд из творога по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара; приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара; приготовления горячих напитков по заданию повара; приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара; приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара; порционирования, раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара; оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов		

блюд, напитков и кулинарных изделий и их		

презентации;приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара; приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара; приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара; приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара; приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара		