Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:01:57
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

**Технология приготовления блюд**

**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 «Технология приготовления блюд». 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

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.11 Технология приготовления блюд»

### 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПЦ.11 «Технология приготовления блюд» относится к общепрофессиональному циклу, изучается в 5 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.11 «Технология приготовления блюд» является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОПЦ.11 «Технология приготовления блюд» 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 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий | процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий | выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; | макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| | | брендовых, региональных | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; | процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими | процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней | выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | требованиями, | | |
| | оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; | птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; | |

## 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 | 54 |
| Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем | 39 |
| В том числе: | |
| Теоретическое обучение | 13 |
| Практические занятия | 26 |
| Лабораторные работы | - |
| Контрольные работы | |
| Курсовая работа (проект) | - |
| Самостоятельная работа | 15 |
| Примерная тематика курсовых работ (при наличии) | - |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена/зачета | 5семестр/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 |
| **Введение в профессию** | **Тема 1.1. Перспективы развития современного общественного питания** Место общественного питания в народнохозяйственном комплексе и его роль в решении социальных проблем | 1 | ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7. |
| | **Практическое занятие №1.** ПР. Изучение способов обработки традиционных овощей и грибов | 2 | |
| **<u>Раздел № 1.</u> Механическая, кулинарная обработка сырья** | **Тема 1.1 Механическая и кулинарная обработка традиционных сырья** Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. | 2 | ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7. |
| | **Практическое занятие №2.** Изучение способов обработка мяса | 2 | |
| | **Практическое занятие №3.** Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Выбор последовательности и поточности технологических операций. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. | 2 | |
| | **Практическое занятие №4.** Изучение принципов организации работ и технического оснащения процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции, последовательности и поточности технологических операций. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие №5.**<br>Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции<br>Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.<br>Определение «контрольных точек»<br>технологического процесса, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 303902013) | 2 | |
| | **Практическое занятие № 6.**<br>Изучение способов сокращения потерь в процессе приготовления кулинарной продукции, выбора и комбинирования различных способов приготовления продукции | 2 | |
| | **Самостоятельная работа.** Выбор и комбиниро-вание различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. | 2 | |
| | **Практическое занятие № 7.**<br>Изучение способов, режимов и сроков хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирования, интенсивного охлаждения, шоковой заморозки. Изучение правил проведения органолептической оценки качества готовой горячей кулинарной продукции. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа.** Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа.** Способы порционирования (комплектования) упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие № 8.**<br>Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт). Работа с нормативной и технологической документацией. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическое занятие №9.**<br>Изучение методов расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания, расчета выхода продукции, гарниров, соусов к ним. Изучение правил разработки, оформления документов Работа с нормативной и технологической документацией. | 2 | |
| | **Самостоятельная работа.** Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт). Работа с нормативной и технологической документацией | 2 | |
| **<u>Раздел № 2.</u>**<br>**Тепловая кулинарная обработка продуктов** | **Тема 2.1 Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке**<br>Основное назначение тепловой обработки в питании. Характеристика основных, вспомогательных, комбинированных приёмов тепловой обработки. Изменения белков, жиров, углеводов, минеральных, красящих веществ при тепловой обработке | 2 | ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7. |
| | **Практическое занятие № 10.**<br>Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки овощей | 2 | |
| | **Самостоятельная работа.** Изучение принципов организации работ и технического оснащения процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции | 2 | |
| | **Самостоятельная работа.** Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Тема 2.2 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.**<br>Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий (припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных). Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителям | 2 | ПК 2.4 |
| | **Тема 2.3 Технологический процесс приготовления супов и соусов.**<br>Классификация супов и соусов. Стадии технологического процесса супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление супов и соусов и отпуск их потребителям | 1 | ПК 2.3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Самостоятельная работа.**<br>Подготовить сообщения по темам «Значение соусов в питании», «Классификация соусов», «Соус делает еду вкуснее»», «Технология приготовления белых соусов»», «Красные соусы», «Особенности приготовления соусов в условиях Крайнего Севера», «Технология приготовления сладких соусов». | 3 | |
| | **Практическое занятие № 11.**<br>Изучение технологического процесса приготовления супов и соусов | 2 | |
| | **Тема 2.4 Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов**<br>Блюда и гарниры из овощей. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителя. | 1 | ПК 2.4 |
| | **Тема 2.5 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.**<br>Блюда и гарниры из рыбы, мяса и птицы, припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителям. | 1 | ПК 2.6 |
| | **Тема 2.6 Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога.**<br>Блюда и гарниры из яиц и творога припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителям | 2 | ПК 2.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Тема 2.7 Технологический процесс приготовления сладких блюд.**<br>Классификация сладких блюд и их назначение. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителям | 1 | ПК 2.5 |
| | **Практическое занятие № 12.**<br>Изучение технологического процесса приготовления сладких блюд. | 3 | |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | | **Зачет** | |
| **Всего:** | | **54** | |

## 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.2.1. Печатные издания

**Основная литература:**


1. 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
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1- е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
3. 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

4. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
5. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
6. Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - http://docs.kodeks.ru/document/901751351
7. 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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
8. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
9. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
10. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
11. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПБ: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

**3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. http://e.lanbook.com/- электронно-библиотечная система 2. http://www.iprbookshop.ru/- электронно-библиотечная система

**3.2.3. Дополнительные источники:**

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с. 4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
5. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с.

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства./ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2011.-560с.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=360309
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.
10. 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

## 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*<br><br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими | Шкала оценивания для зачета<br><br>(Зачтено):<br><br>*«Отлично»*<br><br>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения;<br>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;<br>– умеет делать выводы по излагаемому материалу.<br><br>*«Хорошо»*<br>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативноправовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.<br><br>*«Удовлетворительно»*<br>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;<br>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;<br>– знает основную рекомендуемую | Текущий контроль при проведении:<br><br>– письменного/устного опроса;<br><br>– практических работ с последующим анализом и оцениванием<br><br>– оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов и т.д.).<br><br>Промежуточная аттестация в форме зачета:<br>письменных/ устных ответов |

| | | |
|---|---|---|
| ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;<br><br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br><br>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и | литературу;<br>– умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.<br><br>*«Неудовлетворительно» (не зачтено)*<br>Ставится в случае:<br>– незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины;<br>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;<br>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;<br>– неумения делать выводы по излагаемому материалу. | |

| | | |
|---|---|---|
| реализации горячих блюд | | |

| | | |
|---|---|---|
| из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним | | |

| | | |
|---|---|---|
| *Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины*<br><br>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;<br><br>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных | | |

| | | |
|---|---|---|
| категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br><br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;<br><br>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; выполнять и | | |

| | | |
|---|---|---|
| контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента<br><br>*Практический опыт:*<br><br>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | |

| | | |
|---|---|---|
| выполнения приготовления, творческого оформления и | | |

| | | |
|---|---|---|
| подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | |