

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:22:43  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

**Министерство науки и высшего образования РФ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Дагестанский государственный технический университет»**

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОПЦ. 04 Организация производства и обслуживания  
индекс и наименование дисциплины по ОПОП

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
код и полное наименование специальности

основное общее образование  
уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

факультет Среднего и профессионального обучения,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> <b>«ОПЦ.04 Организация производства и обслуживания»</b>	<b>4</b>
1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Информационное обеспечение реализации программы	11
3.2.1. Печатные издания	11
3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)	12
3.2.3. Дополнительные источники	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 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 хранению 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:

	<p>порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования:</p>		
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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.:</p>	<p>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:</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>
<p>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</p>	<p>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,</p>	<p>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</p>	<p>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:</p>

	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
<b>Раздел 1.</b>	<b>Организация производства</b>		
<b>Тема 1.1.</b> <b>Введение</b>	<u><b>Содержание учебного материала.</b></u> 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.  <b>Тематика практических занятий</b>	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	<u><b>Практическое занятие № 1.</b></u> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Классификация предприятий общественного питания</b>	<u><b>Содержание учебного материала.</b></u> 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

<b>Тема 1.3. Организация продовольственного и материально- технического снабжения</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 1.Современные требования к организации снабжения продовольственного и материально-технического. 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
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b><u>Практическое занятие № 2.</u></b> Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение ситуационных задач по правилам приемки товаров. Документальное оформление приемки товаров.	4	
	<b><u>Самостоятельная работа.</u></b> Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию. Составление графика завоза продуктов.	1	
<b>Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 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
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b><u>Практическое занятие № 3.</u></b> Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов	4	
	<b><u>Самостоятельная работа.</u></b> Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии.	1	
<b>Тема 1.5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений.</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 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
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b><u>Практическое занятие № 4.</u></b> Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения с учетом составленной	4	

	<p>производственной программы.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных, специализированных и доготовочных цехах предприятия.</p>	1	
<b>Тема 1.6.</b> <b>Организация работы раздачи.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 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.</p>	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b><u>Практическое занятие № 5.</u></b> Подбор оборудования и инвентаря для различных видов раздач. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы.</p>	4	
	<p><b>Тема 1.7.</b> <b>Организация труда персонала на производстве.</b></p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 1. Основные понятия, сущность, задачи, направления организации труда. 2. Основы нормирования труда. 3. Требования к производственному персоналу.</p> <p><b>Самостоятельная работа.</b> Изучение и анализ требований к основным категориям работников производства.</p>	2	
	1		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Организация обслуживания</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <b>Характеристика торговых помещений.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 1. Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристика, оснащение.</p>	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b><u>Практическое занятие № 6.</u></b> Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Составление отчетов по материалам экскурсии.</p>	1	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Столовая посуда, приборы, бельё.</b>	<p><b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 1. Виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение. 2. Критерии подбора посуды для предприятий питания, правила хранения и учета.</p>	6	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	<p><b><u>Практическое занятие № 7.</u></b> Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа.</b></p>	2	

	Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для предприятий различных типов и классов.		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания.</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 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
	<b><u>Самостоятельная работа.</u></b> Составление различных видов меню. Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия.	2	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Подготовительный этап организации обслуживания.</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 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 4.2, ПК 5.3
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b><u>Практическое занятие № 8.</u></b> 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	
	<b><u>Самостоятельная работа.</u></b> Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола.	1	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания.</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> 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
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b><u>Практическое занятие № 9.</u></b> Овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд. Овладение приемами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	5	
	<b><u>Самостоятельная работа.</u></b> 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	
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>		зачет	
<b>Всего:</b>		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 Ф3-52 «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. 2015-01-01. - 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. 1324-12 Гигиенические 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.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.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
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>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 десертов; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству,</p>	<p>Шкала оценивания для зачета (Зачтено):</p> <p><i>«Отлично»</i></p> <p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>– умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul> <p><i>«Хорошо»</i></p> <p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> <li>– умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul> <p><i>«Удовлетворительно»</i></p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса (фронтальный, комбинированный, индивидуальный, взаимный, экспресс-опрос);</li> <li>- тестирования;</li> <li>- понятийного диктанта;</li> </ul> <p>проведения практических занятий.</p> <p>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета: письменных/устных ответов, тестирования</p>

<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> <p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования;</p> <p>использовать региональное сырье,</p>	<p>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</p> <p>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</p> <p>– знает основную рекомендуемую литературу;</p> <p>– умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</p> <p><i>«Неудовлетворительно» (не зачтено)</i></p> <p>Ставится в случае:</p> <p>– незнания значительной части программного материала;</p> <p>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</p> <p>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</p> <p>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</p> <p>– неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
---	--	--

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

--	--