

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Для специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Основное общее образование

уровень образования, на базе которого осваивается ППСЗ

Факультет

среднего профессионального образования

Кафедра

ТППОПиТ

Форма обучения очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик Миссир доцент, к.т.н. Л.Р. Ибрагимова
« 13 » 09. 2023 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика А.Ф. д.т.н., проф. А.Ф. Демирова
« 20 » 09. 2023 г.

Зав. выпускающей кафедры по данной специальности
А.Ф. д.т.н., проф. А.Ф. Демирова
« 20 » 09. 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 21.09. от 2023 года, протокол № 1

Председатель предметной (цикловой) комиссии А.Ф. Демирова Л.Р.
« 21 » 09. 2023 г.

Декан факультета



М.М. Абдусаламова

Начальник ОПиСТВ



Э.Б. Атуева

И.о. ректора



Н.Л. Баламирзоев

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента относится к профессиональному модулю ПМ.02 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, изучается в 4 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента обеспечивает формирование профессиональных компетенций по виду деятельности «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» ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть следующими компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей категорий потребителей, и форм обслуживания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

<p>инструкциями и регламентами</p>	<p>потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать подготовку рабочих мест, контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать эффективность использования оборудования; производить санитарную обработку оборудования; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции</p>	<p>безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников, классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; общие требования к качеству сырья и продуктов; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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,</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>	<p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и</p>

	<p>инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать подготовку рабочих мест, контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать эффективность использования оборудования; производить санитарную обработку оборудования; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников, классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; проведения дезинфекции, дератизации; общие требования к качеству сырья и продуктов; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p>	<p>регламентами.</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>встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд, требования к качеству, температуре подачи блюд; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила</p>	<p>разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий,</p>

	<p>факторами (система ХАССП) при выполнении работ; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых; соблюдать правила сочетаемости, сырья и ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену</p>	<p>оформления и передачи заказа на производство, бар; правила куль-туры обслуживания и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; прогрессивные способы приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования</p>	<p>закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов.</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>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; требований к безопасности; выполнять подготовку залов и обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p>	<p>разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>встречать, приветствовать, подавать блюда</p>	<p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила</p>	<p>разработки ассортимента горячей кулинарной продукции</p>

оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей категорий потребителей, и форм обслуживания.	разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых	культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной 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	84
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	55
В том числе:	
Лекции	17
Практические занятия	34
Лабораторные работы	-
Консультации	4
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	11
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

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. Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Условия работы в горячем цеху. Применяемое оборудование, правила его безопасной эксплуатации. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов. Супы региональной кухни.	2	ПК 2.1; ПК 2.2.
	Практическое занятие №1. Приготовление супов сложного ассортимента, приготовление гарниров к прозрачным супам. Способы осветления бульонов.	4	
	Самостоятельная работа. Ассортимент, техно-логия приготовления, правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек	3	
Раздел 2. Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации горячих и супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Правила приготовления супов из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	ПК 2.1; ПК 2.2.
	Практическое занятие № 2. Приготовление супов сложного ассортимента, приготовление гарниров к прозрачным супам. Способы осветления бульонов. Правила сервировки и отпуска супов	4	
	Самостоятельная работа. Технология приготовления заправочных супов и супов-пюре. Методы пассирования муки, овощей, томатного пюре, приготовления яично-масляных смесей, льезонов	3	
Раздел 3. Тема 1. Приготовление,	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним	2	ПК 2.3.

подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.	требуемого типа. Выбор, комбинирование различных способов и методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Приготовление, подготовка к реализации красных и белых соусов сложного ассортимента. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов		
	Практическое занятие № 3. Приготовление, подготовка к реализации красных и белых соусов сложного ассортимента.	4	
	Самостоятельная работа. Приготовление, подготовка к реализации красных и белых соусов сложного ассортимента. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов	2	
Раздел 4. Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Правила приготовления белой и коричневой мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов, различных овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила варки красного, коричневого бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Приготовление бульонов из рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы приготовления концентрированных бульонов.	2	ПК 2.3.
	Практическое занятие № 4. Правила приготовления белой, красной и коричневой мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов	4	
Раздел 5. Тема 5.1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Рецептуры, методы приготовления, оформления и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов. Припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паро-вая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су -вида, витаминизации, компрессии продуктов . Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, грибов.	2	ПК 2.1.; ПК 2.4.
	Практическое занятие № 5. Рецептуры, методы приготовления, оформления и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.	4	
Раздел 6. Тема 6.1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей	Приготовление овощного ризотто, гратена из овощей, соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, суфле, мисо из овощей, лука -порей фаршированного, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запечен-ной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке, в том числе	2	ПК 2.1.; ПК 2.4.

сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос		
	Практическое занятие № 6. Приготовление овощного ризотто, гратена из овощей, соте, ово-щей глазированных, овощей в тесте, овощей тем-пура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес	4	ПК 2.1.; ПК 2.4.
Раздел 7. Тема 7.1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из круп сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Ассортимент блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян. Методы проращивания зерна и семян. Приготовление оладьев из дробленых круп, поленты. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	ПК 2.1.; ПК 2.4.
	Практическое занятие №7. Приготовление блюд и гарниров из круп: варка с предварительным замачиванием и без, изучение правил оформления и подачи, сервировки стола блюд и гарниров из круп, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий.	4	
Раздел 8. Тема 8.1. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых культур сложного ассортимента	Ассортимент блюд и гарниров из бобовых культур, пророщенных и ферментированных бобов и семян. Методы проращивания, ферментирования. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола. Запекание изделий. Особенности варки. Технологии снижения количества отходов, энергосбережения. Применяемое оборудование. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд. Выбор посуды для отпуска, способа подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.	2	ПК 2.1.- ПК 2.4.
	Практическое занятие № 8. Изучение современных и классических методов приготовления горячих блюд сложного ассортимента из бобовых культур.	4	
Раздел 9. Тема 9.1. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола. Запекание изделий. Технологии снижения количества отходов. Применяемое оборудование. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд. Выбор посуды для отпуска, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска	1	ПК 2.1.; ПК 2.4.

макаронных изделий сложного ассортимента	Практическое занятие №9. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из макаронных изделий	2	
	Самостоятельная работа. Изучение современных и классических методов приготовления горячих блюд, гарниров из макаронных изделий	3	
	Лекций	17	
	Практических занятий	34	
	Контрольные работы	4	
	Самостоятельная работа	11	
	Промежуточная аттестация в виде экзамена	18	
	Итого:	84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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 ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.2.1. Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

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>

Методическая литература:

Методические указания для практических занятий

- Методические указания для самостоятельных занятий
- Методические указания к выполнению курсовой работы

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».

3.2.3. Программное обеспечение:

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

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

Дополнительная литература:

1.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, проектов, исследований, контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников, классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; общие требования к качеству сырья и продуктов; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла, ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; основные возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий, приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования</p> <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Уметь 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</p>	<p>Отлично» - 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: - глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу. «Хорошо» - 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует достаточно полное усвоение материала, основных теоретических положений; - последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в</p>	<p>Текущий контроль при проведении письменного/устного опроса</p> <p>- тестирование - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме: экзамена в виде :письменных/устных ответов; - тестирования и т.д.</p>

и расход продуктов; организовывать подготовку рабочих мест, контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать эффективность использования оборудования; производить сани-тарную обработку оборудования и инвентаря; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд, соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд; заменять использованную посуду и приборы, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факто-рами (система ХАССП) при выполнении работ; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых; складывать салфетки разными способами; соблюдать правила сочетаемости, сырья и ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать личную гигиену

Иметь практический опыт в:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных изделий, закусок, применять, комбинировать различные способы

нормативно-правовой литературе;
- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.

«Удовлетворительно» - 3 балла.

Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:

- демонстрирует общее знание изучаемого материала
- испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;
- знает основную рекомендуемую литературу;
- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала
- «Неудовлетворительно» - 2 балла
- Ставится в случае:
- не знания 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

приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
---	--	--