

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2025 14:04:59
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

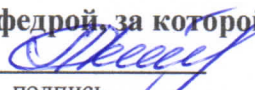
факультет Среднего и профессионального обучения,
наименование факультета, где ведется дисциплина

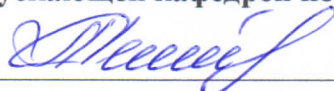
кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная

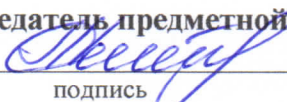
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по данной специальности

Разработчик  Гаджиева А.М., к.х.н., доцент
« 13 » 09 20 22 г. (ФИО уч. степень, уч. звание)

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
« 20 » 09 20 22 г. (ФИО уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
« 20 » 09 20 22 г. (ФИО уч. степень, уч. звание)

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» от 21.09.22 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
« 21 » 09 20 22 г. (ФИО уч. степень, уч. звание)

Декан факультета  Абдусаламова М.М.
подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.
подпись ФИО

Проректор по УР  Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.04 Организация производства и обслуживания»	4
1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
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
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.04 Организация производства и обслуживания

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

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

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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

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

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Организация производства		
Тема 1.1. Введение	<u>Содержание учебного материала.</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. Тематика практических занятий	2	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	<u>Практическое занятие № 1.</u> Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания	<u>Содержание учебного материала.</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

Тема 1.3. Организация продовольственного и материально- технического снабжения	<u>Содержание учебного материала.</u> 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
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 2.</u> Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение ситуационных задач по правилам приемки товаров. Документальное оформление приемки товаров.	4	
	<u>Самостоятельная работа.</u> Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию. Составление графика завоза продуктов.	1	
Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Виды складских помещений, требования к ним. 2.Комплекс складских операций. 3.Оборудование складских помещений, в т. ч. инвентарь, инструменты. 4.Условия хранения продуктов, их отпуск на производство. Организация тарного хозяйства.	6	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 3.</u> Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов	4	
	<u>Самостоятельная работа.</u> Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии.	1	
Тема 1.5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений.	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Назначение, размещение производственных цехов, ассортимент выпускаемой продукции. 2.Организация технологического процесса и рабочих мест в заготовочных, доготовочных и специализированных цехах. 3.Производственные вспомогательные помещения: понятия и назначение. 4.Размещение, организация работы производственных вспомогательных помещений. 5.Условия труда в цехах.	4	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 4.</u> Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения с учетом составленной	4	

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

	Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для предприятий различных типов и классов.		
Тема 2.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	<u>Содержание учебного материала.</u> 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
	<u>Самостоятельная работа.</u> Составление различных видов меню. Оформление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия.	2	
Тема 2.4. Подготовительный этап организации обслуживания.	<u>Содержание учебного материала.</u> 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
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 8.</u> 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	
	<u>Самостоятельная работа.</u> Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола.	1	
Тема 2.5. Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания.	<u>Содержание учебного материала.</u> 1.Основные элементы обслуживания. 2.Организация процесса обслуживания в предприятиях разных типов и классов. 3.Последовательность, правила подачи блюд и напитков. 4.Правила этикета и нормы поведения за столом.	5	ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 4.2, ПК 5.3
	Тематика практических занятий		
	<u>Практическое занятие № 9.</u> Овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд. Овладение приемами подачи десерта, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	5	
	<u>Самостоятельная работа.</u> Подготовка реферата «Правила этикета за столом». Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам.	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета		зачет	
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

Основная литература:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил.
3. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник. - М.: Деловая литература, 2002.
4. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
5. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
6. Лотушкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждения СПО/ Г.Г. Лотушкина, Ж.С. Анохина- 2 е издание, стер.- М: издательский центр «Академия», 2017.- 240с.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
8. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
10. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
11. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. —М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

12. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
13. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
14. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
15. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
16. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
17. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 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.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

<http://e.lanbook.com/>- электронно-библиотечная система

<http://www.iprbookshop.ru/>- электронно-библиотечная система

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
2. Справочник технолога общественного питания. - М.:Колос, 2006
3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Р.: Феникс, 2006.
4. Зигель С. и Л., Лингер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. - М.: Центрполиграф, 2002
5. Максименко О. И. Энциклопедия этикета. – М.:Астрель, 2004.
6. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М., 2010г.
7. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
8. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф.образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
9. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с.).
10. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i> 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,	Шкала оценивания для зачета (Зачтено): «Отлично» Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу. «Хорошо» Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. «Удовлетворительно» Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса (фронтальный, комбинированный, индивидуальный, взаимный, экспресс-опрос); - тестирования; - понятийного диктанта; проведения практических занятий. оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета: письменных/ устных ответов, тестирования

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 <i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i> контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования; использовать региональное сырье,	– 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. <i>«Неудовлетворительно» (не зачтено)</i> Ставится в случае: – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу.	
---	--	--

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		
---	--	--