

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.11 «Технология приготовления блюд»
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 ИПССЗ

факультет

Среднего и профессионального обучения,
наименование факультета, где ведется дисциплина

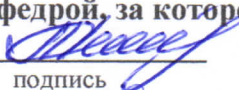
кафедра

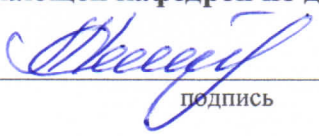
Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная

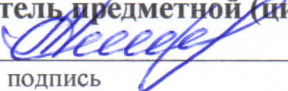
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по данной специальности

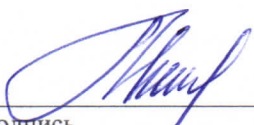
Разработчик  Гаджиева А.М., к.х.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 20 22 г.

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

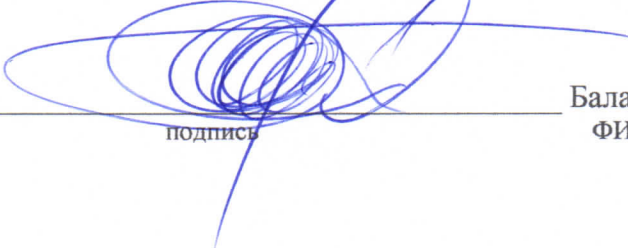
Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 20 22 г.

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
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 21 » 09 20 22 г.

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.11 Технология приготовления блюд»	2
1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	2
1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины	2
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	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. Материально-техническое обеспечение	12
3.2. Информационное обеспечение реализации программы.....	12
3.2.1. Печатные издания.....	12
3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)	13
3.2.3. Дополнительные источники.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

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

Учебная дисциплина ОПЦ.11 «Технология приготовления блюд» обеспечивает формирование профессиональных компетенций. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии профессиональных компетенций:

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК, ПК	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп,	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских,	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	39
В том числе:	
Теоретическое обучение	13
Практические занятия	26
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	15
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена/зачета	5семестр/зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение в профессию	Тема 1.1. Перспективы развития современного общественного питания Место общественного питания в народнохозяйственном комплексе и его роль в решении социальных проблем	1	ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.
	Практическое занятие №1. ПР. Изучение способов обработки традиционных овощей и грибов	2	
Раздел № 1. Механическая, кулинарная обработка сырья	Тема 1.1 Механическая и кулинарная обработка традиционных сырья Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение. Классификация основного сырья и технологический процесс обработки. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	2	ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.
	Практическое занятие №2. Изучение способов обработки мяса	2	
	Практическое занятие №3. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Выбор последовательности и поточности технологических операций. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2	
	Практическое занятие №4. Изучение принципов организации работ и технического оснащения процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции, последовательности и поточности технологических операций.	2	

	Практическое занятие №5. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Определение «контрольных точек» технологического процесса, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	
	Практическое занятие № 6. Изучение способов сокращения потерь в процессе приготовления кулинарной продукции, выбора и комбинирования различных способов приготовления продукции	2	
	Самостоятельная работа. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2	
	Практическое занятие № 7. Изучение способов, режимов и сроков хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирования, интенсивного охлаждения, шоковой заморозки. Изучение правил проведения органолептической оценки качества готовой горячей кулинарной продукции.	2	
	Самостоятельная работа. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа. Способы порционирования (комплектования) упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие № 8. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт). Работа с нормативной и технологической документацией. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности.	2	

	Практическое занятие №9. Изучение методов расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания, расчета выхода продукции, гарниров, соусов к ним. Изучение правил разработки, оформления документов Работа с нормативной и технологической документацией.	2	
	Самостоятельная работа. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт). Работа с нормативной и технологической документацией	2	
Раздел № 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов	Тема 2.1 Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке Основное назначение тепловой обработки в питании. Характеристика основных, вспомогательных, комбинированных приёмов тепловой обработки. Изменения белков, жиров, углеводов, минеральных, красящих веществ при тепловой обработке	2	ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.
	Практическое занятие № 10. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки овощей	2	
	Самостоятельная работа. Изучение принципов организации работ и технического оснащения процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа. Способы термической обработки пищевых продуктов. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	2	
	Тема 2.2 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий (припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных). Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителям	2	ПК 2.4
	Тема 2.3 Технологический процесс приготовления супов и соусов. Классификация супов и соусов. Стадии технологического процесса супов и соусов. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление супов и соусов и отпуск их потребителям	1	ПК 2.3

	Самостоятельная работа. Подготовить сообщения по темам «Значение соусов в питании», «Классификация соусов», «Соус делает еду вкуснее», «Технология приготовления белых соусов», «Красные соусы», «Особенности приготовления соусов в условиях Крайнего Севера», «Технология приготовления сладких соусов».	3	
	Практическое занятие № 11. Изучение технологического процесса приготовления супов и соусов	2	
	Тема 2.4 Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов Блюда и гарниры из овощей. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителя.	1	ПК 2.4
	Тема 2.5 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы. Блюда и гарниры из рыбы, мяса и птицы, припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителям.	1	ПК 2.6
	Тема 2.6 Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Блюда и гарниры из яиц и творога припущенных, отварных, жареных, тушёных, запеченных. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителям	2	ПК 2.5
	Тема 2.7 Технологический процесс приготовления сладких блюд. Классификация сладких блюд и их назначение. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителям	1	ПК 2.5
	Практическое занятие № 12. Изучение технологического процесса приготовления сладких блюд.	3	
Промежуточная аттестация в форме зачета		Зачет	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.2.1. Печатные издания

Основная литература:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск: РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985- 503-827-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>
4. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
5. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
6. Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
7. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
9. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
10. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.
11. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

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

3.2.3. Дополнительные источники:

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
5. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства./ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2011.-560с.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.
10. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с.: ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i> процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими	Шкала оценивания для зачета (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.: – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – практических работ с последующим анализом и оцениванием – оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов и т.д.). Промежуточная аттестация в форме зачета: письменных/ устных ответов

ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд	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.	
--	--	--

из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним		
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i> выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных		

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

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

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