

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
федерального государственного автономного образовательного  
учреждения высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 28.03.2022  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

"Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  
ассортимента"

---

(наименование дисциплины)

**Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной  
программы среднего профессионального образования (ОП СПО):**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

специалист по поварскому и кондитерскому делу

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2022 г.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и**

*название дисциплины*

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

Основная цель—способствовать формированию общих и профессиональных компетенций посредством приобретения знаний, умений и навыков.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Учебная дисциплина МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента входит в Профессиональный цикл Профессиональной подготовки.

### **1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

Задачами дисциплины является: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно - эпидемиологические требования;

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- 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;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем программы 147 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

*Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.*

| Вид учебной работы                                               | Всего,<br>ак. ч. | Семестр(-ы) |   |   |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|---|---|---|---|---|
|                                                                  |                  | 5           |   |   |   |   |   |
| <b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>                    | 60               | 60          |   |   |   |   |   |
| в том числе:                                                     | -                | -           | - | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено)                                      | 60               | 60          |   |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -                | -           |   |   |   |   |   |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                        | -                | -           |   |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -                | -           |   |   |   |   |   |
| практические занятия (если предусмотрено)                        | -                | -           |   |   |   |   |   |
| в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено) | -                | -           |   |   |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | 39               | 39          |   |   |   |   |   |
| в том числе:                                                     | -                | -           | - | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено)             | -                | -           |   |   |   |   |   |
| Часов на контроль:                                               | -                | -           |   |   |   |   |   |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)       | -                | -           |   |   |   |   |   |
| Общая трудоемкость час                                           | 147              | 147         |   |   |   |   |   |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ                                                                                                               | Вид учебной работы* | Кол-во часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|
| Содержание раздела (темы)                                                                                                                     |                     |              |
| Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                  | 38                  |              |
| Введение                                                                                                                                      | Лек                 | 2            |
| Тема I. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                          | Лек                 | 6            |
| Классификация, ассортимент и кулинарное назначение п/ф для сложной кулинарной продукции.                                                      |                     |              |
| Принципы сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами.                                                                             |                     |              |
| Документальное оформление сырья, поступающего на производство.                                                                                |                     |              |
| Тема I. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                          | Лаб                 | 6            |
| Практические занятия составление технологической документации                                                                                 |                     |              |
| Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции           | Лек                 | 10           |
| Организация работы мясного цеха.                                                                                                              |                     |              |
| Организация работы рыбного и мясо-рыбного цехов.                                                                                              |                     |              |
| Организация работы птицегаульевого цеха.                                                                                                      |                     |              |
| Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                                                  |                     |              |
| Виды технологического оборудования для производства п/ф для сложной кулинарной продукции и техника безопасности при эксплуатации оборудования |                     |              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Лек       | 8 |
| Практические занятия Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |   |
| Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | СР        | 6 |
| Изучение и составление различных видов технологической документации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |   |
| <b>Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>41</b> |   |
| Тема.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Лек       | 4 |
| Характеристика, пищевая ценность рыбного и нерыбного водного сырья, экзотических и редких видов рыб и нерыбного водного сырья.<br>Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |   |
| Тема.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Лек       | 8 |
| Практические занятия Расчет сырья, определение количества порций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |   |
| Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Лек       | 4 |
| Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.<br>Обработка нерыбного водного сырья. Обработка экзотических и редких видов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |   |
| Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Лаб       | 4 |
| Практические занятия<br>Составление таблиц, схем, алгоритмов;<br>Решение технологических задач                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |   |
| Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Лек       | 4 |
| Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.<br>Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.<br>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;<br>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья. Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для дальнейшего использования. |           |   |
| Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Лек       | 6 |
| Практические занятия<br>Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |   |
| Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | СР        | 8 |
| Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |   |
| Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | СР        | 3 |
| Составление таблиц, схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, разработка алгоритмов работы, с учетом состояния рыбного сырья;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |   |
| <b>Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>33</b> |   |
| Тема 1 Основная характеристика мяса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Лек       | 2 |
| Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, телятины.<br>Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят и поросычьей головы, баранины, ягнят                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| Тема.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Лек       | 4 |
| <p>Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, свиной головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, пороснячьей головы. Требования к качеству и правила хранения мяса.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p>                                                      |           |   |
| Тема 3 Технология продукции из мяса и мясного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Лек       | 6 |
| <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Основные критерии оценки качества.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса телят, ягнят, молочных поросят, пороснячьей головы. Основные критерии оценки качества.</p> <p>Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Приготовление маринадов. Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.</p> |           |   |
| Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Лаб       | 8 |
| <p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |   |
| Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Лаб       | 6 |
| <p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |   |
| Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | СР        | 7 |
| <p>Расчет технологических карт. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |   |
| <b>Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>40</b> |   |
| Тема 1 Классификация, ассортимент и оценка качества                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Лек       | 6 |
| <p>Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи. Практические занятия Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени; Разработка ассортимента. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|
| Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                | Лек | 6 |
| Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени, дичи.                                              |     |   |
| Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                | Лаб | 8 |
| Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи. Требования к качеству<br>Практические занятия<br>Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья;<br>Расчет массы пищевых отходов по формулам |     |   |
| Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                            | Лаб | 8 |
| Лабораторная работа<br>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению                                                                |     |   |
| Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                            | Лаб | 8 |
| Лабораторная работа<br>Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению                                                                                                                        |     |   |
| Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции                                                                                                                                                                                                                                            | СР  | 4 |
| Расчет технологических карт                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |   |

\* - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Тип аудитории | Оснащение аудитории<br>Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы<br>для освоения дисциплины (при необходимости) |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации                      | Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет<br>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный                                                |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс) | Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет<br>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный |
| Аудитория для самостоятельной работы обучающихся                                                                                                                                                                       | Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SSD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет<br>Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный                             |
| Учебно-тренировочный комплекс «Полоса препятствий «Юниор» (3-37(полоса препятствий ))                                                                                                                                  | Препятствия: «Ров» 1 шт., «Лабиринт» 2 шт., «Забор с наклонной доской» 2 шт., «Разрушенный мост» 2 шт., «Разрушенная лестница» 2 шт., «Стенка с двумя проломами» 2 шт., Одиночный окоп для стрельбы и метания гранат 2 шт.                                                                                                                                                                                     |
| ООО Спортивный комплекс "Юность" (8-Стадион)                                                                                                                                                                           | Крытые беговые дорожки (пл. 675 кв.м.), открытая спортарена (пл. 21330.1 кв.м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIII (пл. 7512.6 кв. м.), футбольное поле с синтетическим покрытием литер LXIV (пл. 7756.1 кв.м.), включая тренажеры, тренажерные комплексы (тренажерный зал общефизической подготовки), спортивный комплекс (спортивный зал пл. 1468 кв.м.)                                 |

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Дополнительные источники:*

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>

- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>

## 2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>

### *Методические материалы для обучающихся*

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:

- сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
- способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
- приобщить студента к творческой деятельности;
- проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.

При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

*Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины*

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты</li> </ul> | <p>Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.</p> |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно - эпидемиологические требования;</li> </ul>                                                                                                                                              | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul> | <p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления,

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

| Показатель                                     | Критерий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пороговый<br>(узнавание)<br>«3»                | Знает: базовые общие знания;<br>Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач;<br>Владеет: работает при прямом наблюдении.                                                                                                                                                                                          |
| Базовый<br>(воспроизведение)<br>«4»            | Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования;<br>Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования;<br>Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем |
| Высокий<br>(компетентность)<br>«5»<br>max балл | Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости;<br>Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем;<br>Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы                             |

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

## 7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

### 7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).