

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

решением ученого совета ННГУ
протокол от
"02" декабря 2024 г. №10

Рабочая программа учебной дисциплины

Эстетика и дизайн кулинарных блюд

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Автор:

Преподаватель отделения СПО Кулагина К.А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «15» октября 2024 года протокол № 4.

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент Макарова С.Д.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Эстетика и дизайн кулинарных блюд» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2; ПК 2.2, ПК 2.4-2.7; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.3-5.5; ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – 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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, 	<ul style="list-style-type: none"> – 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, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	41
В т.ч. в форме практической подготовки	21
в том числе:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
Самостоятельная работа	5
Промежуточная аттестация	ИТО

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции		11	
Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к качеству	1	ПК 1.2; ПК 2.2, ПК 2.4-2.7; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.3-5.5; ОК 07
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	-	
Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации вторых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации вторых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству	1	
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации вторых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации вторых горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	

Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации вторых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации вторых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Требования к качеству	1	
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации вторых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации вторых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	1	
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции		10	
Тема 2.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации канапе и холодных закусок	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации канапе и холодных закусок. Требования к качеству	1	ПК 1.2; ПК 2.2, ПК 2.4-2.7; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.3-5.5; ОК 07
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации канапе и холодных закусок. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации канапе и холодных закусок	1	
Тема 2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к качеству	1	
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	-	
Тема 2.3. Приготовление,	Содержание	1	

оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Требования к качеству		
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	-	
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных десертов		11	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих десертов	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов. Требования к качеству	1	ПК 1.2; ПК 2.2, ПК 2.4-2.7; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.3-5.5; ОК 07
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов	1	
Тема 3.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов. Требования к качеству	1	
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов	-	
Тема 3.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков. Требования к качеству	1	
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления,	2	

	оформления и подготовки к реализации горячих напитков. Зарисовка эскизов		
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков	-	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков. Требования к качеству	1	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных напитков	-	
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов		9	
Тема 4.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Требования к качеству	1	ПК 1.2; ПК 2.2, ПК 2.4-2.7; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.3-5.5; ОК 07
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Зарисовка эскизов	2	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	-	
Тема 4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных. Требования к качеству	1	
	Практические занятия Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных. Зарисовка эскизов	1	
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных	-	
Тема 4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	Содержание Способы, формы и виды приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов. Требования к качеству	2	
	Практические занятия	1	

	Подбор посуды, инструментов и приспособлений для приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов. Зарисовка эскизов		
	Самостоятельная работа Рассмотреть и записать инновационные направления приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов	1	
Всего		41	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Эстетика и дизайн кулинарных блюд» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации предусматривает электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>

2. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327155>

3. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508>

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284036>

6. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491>
7. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-51826-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430097>
8. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-507-47044-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322502>
9. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-507-48390-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352343>
10. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>
11. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542167>

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580>
2. Ахмедов, М. Э. Тепловое оборудование пищевых предприятий : учебник для среднего профессионального образования / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, М. Н. Дадашев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17388-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532996>
3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865>
4. Ермош, Л. Г. Технология приготовления пищи: лабораторный практикум : учебное пособие / Л.Г. Ермош, Е.Н. Непомнящих. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 134 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020339-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169746>
5. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование).

образование). — DOI 10.12737/1895448. - ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2170814>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558548>

7. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47837-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/329090>

8. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167187>

9. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167>

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542216> (дата обращения: 08.12.2024).

3.2.3. Нормативная литература

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – 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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – разрабатывать, изменять ассортимент, 	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы. Индивидуальное тестирование.</p>

<p>разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – 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; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Работа в малых группах. Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме. Внеаудиторная самостоятельная работа по конспектированию Домашняя работа. Экспертная оценка решения ситуационных задач. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и</p>

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

– правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контрольной работе, выполнение презентаций или сообщений, ответы на контрольные вопросы.

Рубежный контроль:

Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ.

Решение задач по отдельным темам курса.

Итоговый контроль:

Зачетное задание.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. | |
|---|--|

Вопросы к ИТО

1. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации сложных заправочных супов.
2. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации сложных молочных супов.
3. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации сложных супов-пюре.
4. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации сложных прозрачных супов.
5. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации сложных холодных супов.
6. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации сложных сладких супов.
7. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации блюд из овощей.
8. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации блюд из грибов и сыра.
9. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вторых горячих блюд из рыбы.
10. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вторых горячих блюд из нерыбного водного сырья.
11. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вторых горячих блюд из говядины.
12. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вторых горячих блюд из баранины.
13. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вторых горячих блюд из свинины.
14. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вторых горячих блюд из диких животных.
15. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вторых горячих блюд из домашней птицы.

16. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вторых горячих блюд из дичи и кролика.
17. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации канапе, волованов и корзиночек.
18. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации бутербродов.
19. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации холодных блюд из гастрономических товаров и консервов.
20. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации салатов и винегретов.
21. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации холодных блюд из овощей и грибов.
22. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.
23. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации холодных блюд из мяса, мясных гастрономических продуктов.
24. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации холодных блюд из домашней птицы и дичи.
25. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации плодов и ягод свежих и быстрозамороженных.
26. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации желе, муссов и самбуков.
27. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации кремов и взбитых сливок.
28. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации суфле, пудингов и гренок.
29. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации мороженого.
30. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации компотов.
31. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации киселей.
32. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации чая и кофе.
33. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации какао и шоколада.
34. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации плодово-ягодных напитков.
35. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации молочных и сливочных напитков.
36. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации горячих напитков с вином.
37. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации безалкогольных коктейлей.
38. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации национальных напитков.
39. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации мучных блюд.
40. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации мучных кулинарных изделий.
41. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации заварных пирожных.
42. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации

бисквитных пирожных.

43. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации песочных пирожных.

44. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации слоеных пирожных.

45. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации сбитых пирожных.

46. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации миндальных и крошковых пирожных.

47. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации бисквитных тортов.

48. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации вафельных тортов.

49. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации песочных тортов.

50. Способы, формы, виды приготовления и оформления к реализации муссовых и творожных тортов.

Критерии оценки ИТО

Оценка	Требования к знаниям
5 «отлично»	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает его, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение. Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного/текущего контроля демонстрируют высокую степень овладения программным материалом.
4 «хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного/текущего контроля демонстрируют хорошую степень овладения программным материалом.
3 «удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного/текущего контроля демонстрируют удовлетворительную степень овладения программным материалом.
2 «неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение по соответствующей дисциплине. Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного/текущего контроля демонстрируют низкую степень овладения программным материалом.