

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.08.2026 15:51:14  
Уникальный идентификатор документа:  
f498e59e83f65dd7c7ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»  
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных  
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ КУХНИ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе  
Квалификация выпускника: бакалавр  
Форма обучения: очная  
Год набора – 2023

Рабочая программа дисциплины «Организация кухни и технология приготовления блюд» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Цызак А.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 25.05.2026

Заведующий кафедрой гостеприимства  
и международных бизнес-коммуникаций,  
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....                                                                                                                                                               | 4  |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....                                                                                              | 4  |
| 3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....                                                                                                                                                                             | 5  |
| 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....                  | 5  |
| 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....                                                                                | 5  |
| 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....                                                                                                         | 16 |
| 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....                                                                                                                                        | 16 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....                                                                                                                          | 17 |
| 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....                                                                                                                                                                      | 17 |
| 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем..... | 19 |
| 11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....                                                                                                                               | 19 |

## 1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Наименование дисциплины

Организация кухни и технология приготовления блюд

### 1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний о принципах организации кухни, оборудовании и инвентаре, навыков по о современных способах кулинарной обработки пищевых продуктов.

### 1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- знать технологию приготовления блюд, кондитерских изделий и напитков;
- уметь организовать технологический процесс на предприятии общепита;

-осуществлять организацию процессов основного производства организации питания и контроль качества сырья и готовой продукции.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Организация кухни и технология приготовления блюд» направлен на формирование следующих компетенций:

| Код и наименование компетенций выпускника                                                                                                                                                                                                                                                                           | Код и наименование индикатора достижения компетенций                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-6</b> Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания                                                                                                                                                                                                                            | ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов                                                                                    |
| <b>ПК-7</b> Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания                                                                                                                                           | ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания                                               |
| <b>ПК-10</b> Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества | ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку                                                                                                                                                          |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания | оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Организация кухни и приготовления блюд» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в гостиничном бизнесе

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 14 зачетных единиц, 504 академических часов. Дисциплина изучается на 1-3 курсе, с 1-6 семестры.

#### Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

| Вид учебных занятий                                           | Всего      | Разделение по семестрам |           |            |            |            |           |
|---------------------------------------------------------------|------------|-------------------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|
|                                                               |            | 1                       | 2         | 3          | 4          | 5          | 6         |
| Общая трудоемкость, ЗЕТ                                       | <b>14</b>  | <b>1</b>                | <b>2</b>  | <b>3</b>   | <b>3</b>   | <b>3</b>   | <b>2</b>  |
| Общая трудоемкость, час.                                      | <b>504</b> | <b>36</b>               | <b>72</b> | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>72</b> |
| <b>Аудиторные занятия, час.</b>                               | <b>296</b> | <b>17</b>               | <b>19</b> | <b>68</b>  | <b>72</b>  | <b>68</b>  | <b>52</b> |
| Лекции, час.                                                  | 166        | 17                      | 19        | 34         | 36         | 34         | 26        |
| Практические занятия, час.,<br>в т.ч. практическая подготовка | 130<br>130 | -<br>-                  | -<br>-    | 34<br>34   | 36<br>36   | 34<br>34   | 26<br>26  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                 | <b>208</b> | <b>19</b>               | <b>53</b> | <b>40</b>  | <b>36</b>  | <b>40</b>  | <b>20</b> |
| Курсовой проект (работа)                                      | -          | -                       | -         | -          | -          | -          | -         |
| Контрольные работы                                            | -          | -                       | -         | -          | -          | -          | -         |
| Вид итогового контроля<br>(зачет, экзамен)                    | экзамен    | зачет                   | зачет     | -          | зачет      | -          | экзамен   |

### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

#### 5.1. Содержание дисциплины

**Тема 1. Введение в курс. «Техника безопасности».** Систематизировать организационные мероприятия. Организовать технические средства и методы. Изучить предотвращающее воздействие на работающих опасных производственных факторов. Правила безопасного поведения обучающихся на кухне. Знания и навыки до начала, в процессе и по окончании работы.

**Тема 2. Личная гигиена, гигиена питания, общие требования, личная гигиена повара.** Обучить знаниям гигиены, изучить вопросы сохранения и укрепления здоровья человека, соблюдения гигиенических правил и мероприятий в его личной жизни и деятельности, разработать и провести мероприятия гигиенического воспитания, пропаганду гигиенических знаний и здорового образа жизни с целью повышения гигиенической культуры.

Изучить гигиену питания и проблемы полноценного и рационального питания человека в зависимости от пола и возраста, профессии и характера труда, климатических условий и физической нагрузки, национальных и др. особенностей. Изучить питания в раннем возрасте. Общие требования.

**Тема 3. Пищевые отравления.** Основные причины возникновения пищевых отравлений. Методы выявления и лечения. Изучить понятия острые, хронические заболевания. Изучить возникновение пищевых отравлений в результате употребления пищи. Изучить классификацию пищевых отравлений. Характерные особенности пищевых отравлений. Как определить опасные продукты. Симптомы пищевых отравлений. Лечение пищевых отравлений. Профилактика.

**Тема 4. Пять правил контроля кухни.** Основные понятия правил заказа продукции и основ заказа, правильное получение и хранение согласно нормам СанПина. Приготовление согласно рецептуре.

**Тема 5. Ферментированные продукты.** Изучить продукты для ферментации. Рассмотреть основные пути ферментации пищевых продуктов (лактобактерии, бифидобактерии и т. п.). Изучить влияние ферментированных продуктов на организм человека.

**Тема 6. Гормоны. Питание студентов.** Понятия важности гормонов. Влияние на организм человека. Основные функции гормонов. Источники продуктов. Особенности рациона питания студентов, рекомендуемые продукты и режим питания. Понятия важности гормонов. Влияние на организм человека. Основные функции гормонов. Источники продуктов. Особенности рациона питания студентов, рекомендуемые продукты и режим питания во время сессии.

**Тема 7. Классификация предприятий общественного питания.** Предназначения предприятий общественного питания. Понятия организаций общественного питания в организационно-правовой форме. Классификация в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. От характера производства. В зависимости от времени функционирования, места функционирования, от обслуживаемого контингента, от ассортимента выпускаемой продукции.

**Тема 8. Типы предприятий общественного питания.** Понятия видов предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям. Основные пять видов предприятий: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. Их различие.

**Тема 9. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.** Основные понятия в создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.

**Тема 10. Меню в предприятии общественного питания.** История создания меню. Экономика создания меню. Стили составления меню. Виды меню. Требования для составления меню. Меню как основа ресторанного бизнеса.

**Тема 11. Внешняя среда микроорганизмов.** Основные понятия: влажность, температура. Реакции среды. Концентрация соли и сахара. Влияние света. Химических факторов. Биологических факторов.

**Тема 12. Управление закупками в предприятии общественного питания.** Определить товары, которые приносят максимум прибыли. Оптимизировать закупку, чтобы товары лежали как можно меньше дней на складе, а также сократить размер склада. Найти товары, которые лежат мертвым грузом, и реализовать их.

**Тема 13. Введение в кухонное производство.** Общие понятия гастрономии. Гастрономическая лексика как часть лексической системы французского языка.

**Тема 14. Организация кухни. Её размеры, работа обязанностей кухонной бригады.** Распределение ответственности между Шеф-поваром и су-шефами. Должностные обя-

занности по 3 основным направлениям. «Монетизация» зон ответственности руководителей кухни. Ежедневная рабочая документация.

**Тема 15. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.** Значение супов в питании. Виды бульонов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования качества и хранение супов.

**Тема 16. Рыба и морепродукты.** Связь с далёким прошлым рыбы и человека. Как правильно выбрать рыбу. Выбираем рынок или магазин. Особенности видов рыб. Обработка рыбы и рыбного сырья. Сроки хранения.

**Тема 17. Мясо, птица сельскохозяйственное.** Как правильно выбрать мясо. Выбираем рынок или магазин. Особенности видов мяса. Общие приемы приготовления полуфабрикатов. Характеристика сырья, строение и состав мышечной массы, схема механической обработки мяса. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.

**Тема 18. Основные понятия кулинарной продукции.** Теоретические основы технологии продуктов общественного питания. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.

**Тема 19. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.** Классификация способов кулинарной обработки. Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биологические, микробиологические, термические, тепловые способы и методы обработки продуктов.

**Тема 20. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.** Общая характеристика технологического процесса предприятий общественного питания. Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции

**Тема 21. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.** Физико-химические процессы. Диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос, изменение: белков, углеводов, жиров, изменение: вкуса, аромата и массы продуктов.

**Тема 22. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.** Обработка овощей, плодов, грибов. Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей. Использование обработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.

**Тема 23. Соусы в общественном питании.** Значения соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Соусы промышленного производства. Требования качеству к соусу. Сроки хранения.

**Тема 24. Технология приготовления блюд и изделий из муки.** Значение мучных блюд и изделий в питании. Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него.

## 5.2. Тематический план

| Номера и наименование разделов и тем                                                 | Количество часов      |                           |                       |        |                         |                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|--------|-------------------------|---------------------------------------------|
|                                                                                      | Общая<br>трудоёмкость | из них                    |                       |        |                         |                                             |
|                                                                                      |                       | Самостоятельная<br>работа | Аудиторные<br>занятия | из них |                         |                                             |
|                                                                                      |                       |                           |                       | Лекции | Практические<br>занятия | из них<br>Практиче-<br>ская под-<br>готовка |
| 1 семестр                                                                            |                       |                           |                       |        |                         |                                             |
| Тема 1. Введение в курс «Техника безопас-<br>ности».                                 | 7                     | 3                         | 4                     | 4      | -                       | -                                           |
| Тема 2. Личная гигиена, гигиена питания,<br>общие требования, личная гигиена повара. | 7                     | 3                         | 4                     | 4      | -                       | -                                           |
| Тема 3. Пищевые отравления.                                                          | 8                     | 5                         | 3                     | 3      | -                       | -                                           |
| Тема 4. Пять правил контроля кухни.                                                  | 8                     | 5                         | 3                     | 3      | -                       | -                                           |
| Тема 5. Ферментированные продукты                                                    | 6                     | 3                         | 3                     | 3      | -                       | -                                           |
| Итого по 1 семестру                                                                  | 36                    | 19                        | 17                    | 17     | -                       | -                                           |
| 2 семестр                                                                            |                       |                           |                       |        |                         |                                             |
| Тема 6. Гормоны. Питание студентов.                                                  | 17                    | 13                        | 4                     | 4      | -                       | -                                           |
| Тема 7. Классификация предприятий обще-<br>ственного питания.                        | 18                    | 13                        | 5                     | 5      | -                       | -                                           |
| Тема 8. Типы предприятий общественного<br>питания.                                   | 19                    | 14                        | 5                     | 5      | -                       | -                                           |
| Тема 9. Рациональное размещение сети<br>предприятий общественного питания.           | 18                    | 13                        | 5                     | 5      | -                       | -                                           |
| Итого по 2 семестру                                                                  | 72                    | 53                        | 19                    | 19     | -                       | -                                           |
| 3 семестр                                                                            |                       |                           |                       |        |                         |                                             |
| Тема 10. Меню в предприятии обществен-<br>ного питания.                              | 20                    | 8                         | 12                    | 6      | 6                       | 6                                           |
| Тема 11. Внешняя среда микроорганизмов                                               | 22                    | 8                         | 14                    | 7      | 7                       | 7                                           |
| Тема 12. Управление закупками в предпри-<br>ятии общественного питания               | 22                    | 8                         | 14                    | 7      | 7                       | 7                                           |
| Тема 13. Введение в кухонное производство                                            | 22                    | 8                         | 14                    | 7      | 7                       | 7                                           |
| Тема 14. Организация кухни. Её размеры,<br>работа обязанностей кухонной бригады.     | 22                    | 8                         | 14                    | 7      | 7                       | 7                                           |
| Итого по 3 семестру                                                                  | 108                   | 40                        | 68                    | 34     | 34                      | 34                                          |
| 4 семестр                                                                            |                       |                           |                       |        |                         |                                             |
| Тема 15. Технологические процессы приго-<br>товления кулинарной продукции.           | 36                    | 12                        | 24                    | 12     | 12                      | 12                                          |
| Тема 16. Рыба и морепродукты                                                         | 36                    | 12                        | 24                    | 12     | 12                      | 12                                          |
| Тема 17. Мясо, птица сельскохозяйственное                                            | 36                    | 12                        | 24                    | 12     | 12                      | 12                                          |
| Итого по 4 семестру                                                                  | 108                   | 36                        | 72                    | 36     | 36                      | 36                                          |
| 5 семестр                                                                            |                       |                           |                       |        |                         |                                             |
| Тема 18. Основные понятия кулинарной<br>продукции                                    | 20                    | 8                         | 12                    | 6      | 6                       | 6                                           |
| Тема 19. Способы кулинарной обработки<br>пищевых продуктов.                          | 22                    | 8                         | 14                    | 7      | 7                       | 7                                           |

|                                                                                                     |            |            |            |            |            |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>Тема 20.</b> Классификация и ассортимент кулинарной продукции.                                   | <b>22</b>  | <b>8</b>   | <b>14</b>  | <b>7</b>   | <b>7</b>   | <b>7</b>   |
| <b>Тема 21.</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.                     | <b>44</b>  | <b>16</b>  | <b>28</b>  | <b>14</b>  | <b>14</b>  | <b>14</b>  |
| <b>Итого по 5 семестру</b>                                                                          | <b>108</b> | <b>40</b>  | <b>68</b>  | <b>34</b>  | <b>34</b>  | <b>34</b>  |
| <b>6 семестр</b>                                                                                    |            |            |            |            |            |            |
| <b>Тема 22.</b> Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | <b>24</b>  | <b>7</b>   | <b>17</b>  | <b>9</b>   | <b>9</b>   | <b>9</b>   |
| <b>Тема 23.</b> Соусы в общественном питании                                                        | <b>23</b>  | <b>6</b>   | <b>17</b>  | <b>8</b>   | <b>8</b>   | <b>8</b>   |
| <b>Тема 24.</b> Технологическое приготовление блюд и изделий из муки.                               | <b>25</b>  | <b>7</b>   | <b>18</b>  | <b>9</b>   | <b>9</b>   | <b>9</b>   |
| <b>Итого по 6 семестру</b>                                                                          | <b>72</b>  | <b>20</b>  | <b>52</b>  | <b>26</b>  | <b>26</b>  | <b>26</b>  |
| <b>Всего по дисциплине</b>                                                                          | <b>504</b> | <b>208</b> | <b>296</b> | <b>166</b> | <b>130</b> | <b>130</b> |
| <b>Всего зачетных единиц</b>                                                                        | <b>14</b>  |            |            |            |            |            |

### 5.3. Лекционные занятия

| Тема                                                                                     | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | часы | Формируемые компетенции |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------|
| <b>Тема 1.</b> Введение в курс «Техника безопасности».                                   | Систематизировать организационные мероприятия. Организовать технические средства и методы. Изучить предотвращающее воздействие на работающих опасных производственных факторов. Правила безопасного поведения обучающихся на кухне. Знания и навыки до начала, в процессе и по окончании работы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   |
| <b>Тема 2.</b> Личная гигиена, гигиена питания, общие требования, личная гигиена повара. | Обучить знаниям гигиены, изучить вопросы сохранения и укрепления здоровья человека, соблюдения гигиенических правил и мероприятий в его личной жизни и деятельности, разработать и провести мероприятия гигиенического воспитания, пропаганду гигиенических знаний и здорового образа жизни с целью повышения гигиенической культуры. Изучить гигиену питания и проблемы полноценного и рационального питания человека в зависимости от пола и возраста, профессии и характера труда, климатических условий и физической нагрузки, национальных и др. особенностей. Изучить питания в раннем возрасте. Общие требования. | 4    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   |
| <b>Тема 3.</b> Пищевые отравления.                                                       | Основные причины возникновения пищевых отравлений. Методы выявления и лечения. Изучить понятия острые, хронические заболевания. Изучить возник-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|
|                                                                                | новение пищевых отравлений в результате употребления пищи. Изучить классификацию пищевых отравлений. Характерные особенности пищевых отравлений. Как определить опасные продукты. Симптомы пищевых отравлений. Лечение пищевых отравлений. Профилактика.                                                                                                                                                                          |   |                       |
| <b>Тема 4.</b> Пять правил контроля кухни.                                     | Основные понятия правил заказа продукции и основ заказа, правильное получение и хранение согласно нормам СанПи-на. Приготовление согласно рецептуре.                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 5.</b> Ферментированные продукты.                                      | Изучить продукты для ферментации. Рассмотреть основные пути ферментации пищевых продуктов (лактобактерии, бифидобактерии и т. п.). Изучить влияние ферментированных продуктов на организм человека.                                                                                                                                                                                                                               | 3 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 6.</b> Гормоны. Питание студентов.                                     | Понятия важности гормонов. Влияние на организм человека. Основные функции гормонов. Источники продуктов. Особенности рациона питания студентов, рекомендуемые продукты и режим питания во время сессии.                                                                                                                                                                                                                           | 4 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 7.</b> Классификация предприятий общественного питания.                | Предназначения предприятий общественного питания. Понятия организаций общественного питания в организационно-правовой форме. Классификация в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. От характера производства. В зависимости от времени функционирования, места функционирования, от обслуживаемого контингента, от ассортимента выпускаемой продукции. | 5 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 8.</b> Типы предприятий общественного питания.                         | Понятия видов предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям. Основные пять видов предприятий: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. Их различие.                                                                                                                                                                                                           | 5 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 9.</b> Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. | Основные понятия в создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.                                                                                                                                                                                           | 5 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 10.</b> Меню в предприятии общественного                               | История создания меню. Экономика создания меню. Стили составления меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6 | ПК-6<br>ПК-7          |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------|
| питания.                                                                            | Виды меню. Требования для составления меню. Меню как основа ресторанного бизнеса.                                                                                                                                                                                       |    | ПК-10                 |
| <b>Тема 11.</b> Внешняя среда микроорганизмов.                                      | Основные понятия: влажность, температура. Реакции среды. Концентрация соли и сахара. Влияние света. Химических факторов. Биологических факторов.                                                                                                                        | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 12.</b> Управление закупками в предприятии общественного питания.           | Определить товары, которые приносят максимум прибыли. Оптимизировать закупку, чтобы товары лежали как можно меньше дней на складе, а также сократить размер склада. Найти товары, которые лежат мертвым грузом, и реализовать их.                                       | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 13.</b> Введение в кухонное производство.                                   | Общие понятия гастрономии. Гастрономическая лексика как часть лексической системы французского языка.                                                                                                                                                                   | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 14.</b> Организация кухни. Ее размеры, работа обязанностей кухонной бригады | Её размеры, работа обязанностей кухонной бригады. Распределение ответственности между Шеф-поваром и су-шефами. Должностные обязанности по 3 основным направлениям. «Монетизация» зон ответственности руководителей кухни. Ежедневная рабочая документация.              | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 15.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.        | Значение супов в питании. Виды бульонов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования качества и хранение супов.                                                                                                                                                   | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 16.</b> Рыба и морепродукты.                                                | Связь с далёким прошлым рыбы и человека. Как правильно выбрать рыбу. Выбираем рынок или магазин. Особенности видов рыб. Обработка рыбы и рыбного сырья. Сроки хранения.                                                                                                 | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 17.</b> Мясо, птица сельскохозяйственное.                                   | Как правильно выбрать мясо. Выбираем рынок или магазин. Особенности видов мяса. Общие приемы приготовления полуфабрикатов. Характеристика сырья, строение и состав мышечной массы, схема механической обработки мяса. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 18.</b> Основные понятия кулинарной продукции.                              | Теоретические основы технологии продуктов общественного питания. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.                                                                                                                | 6  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 19.</b> Способы кулинарной обработки                                        | Классификация способов кулинарной обработки. Механические, гидромеханические                                                                                                                                                                                            | 7  | ПК-6<br>ПК-7          |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                    |    |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------|
| пищевых продуктов.                                                                                  | ские, массообменные, химические, биологические, микробиологические, термические, тепловые способы и методы обработки продуктов.                                                                                    |    | ПК-10                 |
| <b>Тема 20.</b> Классификация и ассортимент кулинарной продукции.                                   | Общая характеристика технологического процесса предприятий общественного питания. Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции                                                                              | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 21.</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.                     | Физико-химические процессы. Диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос, изменение: белков, углеводов, жиров, изменение: вкуса, аромата и массы продуктов.                                              | 14 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 22.</b> Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | Обработка овощей, плодов, грибов. Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей. Использование обработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. | 9  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 23.</b> Соусы в общественном питании.                                                       | Значения соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Соусы промышленного производства. Требования качеству к соусу. Сроки хранения.                                                          | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |
| <b>Тема 24.</b> Технология приготовления блюд и изделий из муки.                                    | Значение мучных блюд и изделий в питании. Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него.     | 9  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 |

#### 5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

| Тема                                                      | Содержание                                                                                                                                       | часы | Формируемые компетенции | Методы и формы контроля формируемых компетенций |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Тема 10.</b> Меню в предприятии общественного питания. | Создание списка блюд, входящего в меню специализированного ресторана. Создание стиля меню ресторана.                                             | 6    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   | Проверка меню                                   |
| <b>Тема 11.</b> Внешняя среда микроорганизмов.            | Основные понятия: влажность, температура. Реакции среды. Концентрация соли и сахара. Влияние света. Химических факторов. Биологических факторов. | 7    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   | Устный опрос.                                   |
| <b>Тема 12.</b> Управление                                | Определение продуктов,                                                                                                                           | 7    | ПК-6                    | Устный опрос.                                   |

|                                                                                     |                                                                                                                                                            |    |                       |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| закупками в предприятии общественного питания.                                      | приносящих предприятию общественного питания максимизацию прибыли. Задача на определение оптимизации закупок в гостиничном комплексе.                      |    | ПК-7<br>ПК-10         | Проверка таблицы.                                                      |
| <b>Тема 13.</b> Введение в кухонное производство.                                   | Определение кулинарных терминов на русском и иностранном языках                                                                                            | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                                                           |
| <b>Тема 14.</b> Организация кухни. Ее размеры, работа обязанностей кухонной бригады | Составление схемы обязанностей кухонных работников отеля международного класса. Описание обязанностей су-шефа и шеф-повара. Описание рабочей документации. | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка схемы. Устный опрос                                           |
| <b>Тема 15.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.        | Характеристика видов бульонов и их использование в кулинарии. Приготовление супов из полуфабрикатов.                                                       | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка таблицы. Устный опрос. Контроль и оценка приготовления супов. |
| <b>Тема 16.</b> Рыба и морепродукты.                                                | Определение качества рыбы, характеристика видов рыбы, сроков ее хранения. Обработка и разделка рыбы.                                                       | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка таблицы. Контроль и оценка обработки и разделки рыбы.         |
| <b>Тема 17.</b> Мясо, птица сельскохозяйственная.                                   | Определение качества мяса. Составление заявки на закуп мяса. Разделка и приготовление мяса.                                                                | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка таблицы. Контроль и оценка разделки и приготовления мяса.     |
| <b>Тема 18.</b> Основные понятия кулинарной продукции.                              | Описание технологического цикла производства кулинарной продукции. Описание технологических свойств сырья.                                                 | 6  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Заполнение таблиц. Устный опрос.                                       |
| <b>Тема 19.</b> Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.                     | Классификация способов кулинарной обработки продукции. Описание способов и методов обработки продуктов.                                                    | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Проверка таблиц. Устный опрос.                                         |
| <b>Тема 20.</b> Классификация и ассортимент кулинарной продукции.                   | Описание и выделение общих характеристик технологического процесса предприятий общественного питания. Определение понятий.                                 | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                                                           |
| <b>Тема 21.</b> Процессы,                                                           | Описание процессов,                                                                                                                                        | 14 | ПК-6                  | Заполнение таб-                                                        |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                       |   |                       |                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|------------------------------------------------------------------|
| формирующие качество продукции общественного питания.                                               | формирующих качество продукции общественного питания.                                                                                                                                                 |   | ПК-7<br>ПК-10         | лицы. Устный опрос                                               |
| <b>Тема 22.</b> Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | Проведение первичной обработки плодов, овощей и грибов.<br>Производство технологического процесса с помощью механической обработки овощей. Распределение на смену кухонной бригаде обработанные овощи | 9 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Контроль и оценка обработки сырья и полуфабрикатов. Устный опрос |
| <b>Тема 23.</b> Соусы в общественном питании.                                                       | Приготовление сырья и полуфабрикатов для соусов. Описание требования к качеству соусов.                                                                                                               | 8 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Контроль и оценка приготовления соусов. Проверка таблицы.        |
| <b>Тема 24.</b> Технология приготовления блюд и изделий из муки.                                    | Применение различных способов разрыхления теста.<br>Приготовление различных видов теста.                                                                                                              | 9 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Контроль и оценка приготовления теста.                           |

### 5.5. Самостоятельная работа обучающихся

| Тема                                                                                     | Виды самостоятельной работы                                                                      | часы | Формируемые компетенции | Методы и формы контроля формируемых компетенций |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Тема 1.</b> Введение в курс «Техника безопасности».                                   | 1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме.<br>Подготовка к устному опросу. | 3    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   | Устный опрос                                    |
| <b>Тема 2.</b> Личная гигиена, гигиена питания, общие требования, личная гигиена повара. | 1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме.<br>Подготовка к устному опросу. | 3    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   | Устный опрос                                    |
| <b>Тема 3.</b> Пищевые отравления.                                                       | 1. Изучение лекционного материала по теме, подготовить доклад.                                   | 5    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   | Устный опрос                                    |
| <b>Тема 4.</b> Пять правил контроля кухни.                                               | 1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме.<br>Подготовка к устному опросу. | 5    | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10   | Устный опрос                                    |

|                                                                                     |                                                                                                                                                             |    |                       |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Тема 5.</b> Ферментированные продукты.                                           | 1.Изучение лекционного материала по теме.<br>2.Подготовка к устному опросу.                                                                                 | 3  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 6.</b> Гормоны. Питание студентов.                                          | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                                                                                  | 13 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 7.</b> Классификация предприятий общественного питания.                     | 1.Изучение лекционного материала по теме.<br>2.Подготовка к устному опросу.                                                                                 | 13 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 8.</b> Типы предприятий общественного питания.                              | 1.Изучение дополнительного лекционного материала по теме.<br>2.Подготовка к устному опросу.                                                                 | 14 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 9.</b> Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.      | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.<br>3. Выполнение задания, результаты представляются в графическом виде (таблица) | 13 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос<br>Проверка таблицы. |
| <b>Тема 10.</b> Меню в предприятии общественного питания.                           | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>Подготовка к устному опросу.                                                                                    | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 11.</b> Внешняя среда микроорганизмов.                                      | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                                                                                  | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 12.</b> Управление закупками в предприятии общественного питания.           | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                                                                                  | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 13.</b> Введение в кухонное производство.                                   | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                                                                                  | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 14.</b> Организация кухни. Ее размеры, работа обязанностей кухонной бригады | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                                                                                  | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |
| <b>Тема 15.</b> Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.        | 1.Изучение лекционного материала по теме.<br>2.Самостоятельная отработка практических навыков по теме                                                       | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос                      |

|                                                                                                     |                                                                                                       |    |                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------|--------------|
| <b>Тема 16.</b> Рыба и морепродукты.                                                                | 1.Изучение лекционного материала по теме.<br>2.Самостоятельная отработка практических навыков по теме | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |
| <b>Тема 17.</b> Мясо, птица сельскохозяйственное.                                                   | 1.Изучение лекционного материала по теме.<br>2.Самостоятельная отработка практических навыков по теме | 12 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |
| <b>Тема 18.</b> Основные понятия кулинарной продукции.                                              | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                            | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |
| <b>Тема 19.</b> Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.                                     | 1.Изучение лекционного материала по теме.<br>2.Самостоятельная отработка практических навыков по теме | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |
| <b>Тема 20.</b> Классификация и ассортимент кулинарной продукции.                                   | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                            | 8  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |
| <b>Тема 21.</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.                     | 1.Изучение лекционного материала по теме.<br>2.Подготовка к устному опросу.                           | 16 | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |
| <b>Тема 22.</b> Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |
| <b>Тема 23.</b> Соусы в общественном питании.                                                       | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                            | 6  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |
| <b>Тема 24.</b> Технология приготовления блюд и изделий из муки.                                    | 1.Изучение лекционного материала по теме<br>2.Подготовка к устному опросу.                            | 7  | ПК-6<br>ПК-7<br>ПК-10 | Устный опрос |

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее - ФОС) по дисциплине «Организация кухни и технология приготовления блюд» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Печатные издания**

1. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2022. - 468с.

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э.А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 421 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584826> (дата обращения: 21.05.2026).

2. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 235 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583605> (дата обращения: 21.05.2026).

3. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебник для вузов / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 242 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585090> (дата обращения: 21.05.2026).

4. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2026. — 179 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585061> (дата обращения: 21.05.2026).

5. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г.С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 396 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584294> (дата обращения: 21.05.2026).

### **Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для вузов / Н. Ю. Арбузова. - 4-е изд. испр. - М.: Академия, 2022. - 224 с. - (Бакалавриат).

2. Технология функциональных продуктов питания: учебник для вузов / под общ. ред. Л.В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 176 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584689> (дата обращения: 21.05.2026).

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Электронные образовательные ресурсы**

•Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>

•Федеральный портал «Российское образование»: <http://ro-edu.ru>

•Справочно-правовая система "ГАРАНТ" <http://www.i-exam.ru>

•Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина «Организация кухни и технология приготовления блюд» является одной из основных прикладных дисциплин, обеспечивающих профессиональную подготовку современных специалистов для предприятий общественного питания. Получение необходимых объемов базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни. Знания о деятельности субъектов хозяйствования в постоянно изменяющейся рыночной конкурентной среде необходимы не только для управленческого персонала и специалистов коммерческих организаций, но и для руководящих работников государственных и местных органов управления. Изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий; проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ; изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов

Предметом изучения дисциплины являются методы, правила и приемы хозяйственной деятельности, используемые в процессе производства продукции, выполнения работ, предоставления услуг.

Структура дисциплины включает в себя лекционные и практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

При подготовке к экзамену (зачету) следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса, методик расчета основных экономических показателей. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Работа с конспектом лекций;
- Выполнение домашних заданий;
- Сбор информации по темам курса в периодической печати.

# **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

## ***Перечень информационных технологий:***

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;  
 текстовый и табличный редактор Microsoft Word;  
 портал института <http://portal.midis.info>

## ***Перечень программного обеспечения:***

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)  
 Битрикс 24  
 Яндекс браузер  
 Mozilla Firefox  
 Microsoft™ Office®  
 МойОфис  
 Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

## ***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы***

«Гарант аэро»  
 КонсультантПлюс

### **Сведения об электронно-библиотечной системе**

| № п/п | Основные сведения об электронно-библиотечной системе                                                                                                                                                                                     | Краткая характеристика                                                             |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет | Образовательная платформа «Юрайт»: <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a> |

# **11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

| № п/п | Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий   | Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения                                                                                                     |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Учебная кухня № 242<br><br>(Учебная аудитория для проведения практических занятий) | Рабочее место<br>Разделочный стол<br>Шкаф для инвентаря<br>Вытяжка<br>Плита<br>Мойка<br>Холодильный шкаф<br>Пароконвектомат<br>Морозильный ларь<br>Ледогенератор<br>Наборы посуды |
| 2.    | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудо-          | Стол<br>Стеллаж<br>Гладильная доска                                                                                                                                               |

|    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | вания № 242a                      | Стиральная машина                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3. | Библиотека<br>Читальный зал № 122 | <p>Автоматизированные рабочие места библиотекарей</p> <p>Автоматизированные рабочие места для читателей</p> <p>Принтер</p> <p>Сканер</p> <p>Стеллажи для книг</p> <p>Кафедра</p> <p>Выставочный стеллаж</p> <p>Каталожный шкаф</p> <p>Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)</p> <p>Стенд информационный</p> <p>Условия для лиц с ОВЗ:</p> <p>Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ</p> <p>Линза Френеля</p> <p>Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата</p> <p>Клавиатура с нанесением шрифта Брайля</p> <p>Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ</p> <p>Световые маяки на дверях библиотеки</p> <p>Тактильные указатели направления движения</p> <p>Тактильные указатели выхода из помещения</p> <p>Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения</p> <p>Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля</p> <p>Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p> |