

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2026 16:51:17
Уникальный программный идентификатор:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**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: 38.03.02 Менеджмент
Направленность (профиль): Менеджмент в ресторанном
и гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора: 2025

Рабочая программа дисциплины «Организация кухни и технология приготовления блюд» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 г. № 970).

Автор-составитель: Цызак А.А.

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

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

М.В. Василиженко

3
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.....	4
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).....	16
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.....	18
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	18

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 (модуля) «Организация кухни и технология приготовления блюд» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-4 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-4.1 Организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам
	ПК-4.2 Разрешает проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами
	ПК-4.3 Владеет английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
ПК-6 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение
	ПК-6.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	ПК-6.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина (модуль) «Организация кухни и приготовления блюд» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) Менеджмент в ресторанном и 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 часа. 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	14	1	2	3	3	3	2
Общая трудоемкость, час.	504	36	72	108	108	108	72
Аудиторные занятия, час.	296	17	19	68	72	68	52
Лекции, час.	166	17	19	34	36	34	26
Практические занятия, час., в т.ч. практическая подготовка	130 130	- -	- -	34 34	36 36	34 34	26 26
Самостоятельная работа	208	19	53	40	36	40	20
Курсовой проект (работа)	-	-	-	-	-	-	-
Контрольные работы	-	-	-	-	-	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачет/ экзамен	-	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 создании 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 обязанности 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 трудоёмкость	из них				
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них		
				Лекции	Практические занятия	из них Практическая подготовка
1 семестр						
Тема 1. Введение в курс «Техника безопасности».	7	3	4	4	-	-
Тема 2. Личная гигиена, гигиена питания, 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 за 1 семестр	36	19	17	17	-	-
2 семестр						
Тема 6. Гормоны. Питание студентов.	17	13	4	4	-	-
Тема 7. Классификация предприятий общественного питания.	18	13	5	5	-	-
Тема 8. Типы предприятий общественного питания.	19	14	5	5	-	-
Тема 9. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	18	13	5	5	-	-
Итого за 2 семестр	72	53	19	19	-	-

3 семестр						
Тема 10. Меню в предприятии общественного питания.	20	8	12	6	6	6
Тема 11. Внешняя среда микроорганизмов	22	8	14	7	7	7
Тема 12. Управление закупками в предприятии 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, работа обязанностей кухонной бригады.	22	8	14	7	7	7
Итого за 3 семестр	108	40	68	34	34	34
4 семестр						
Тема 15. Технологические процессы приготовления 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 за 4 семестр	108	36	72	36	36	36
5 семестр						
Тема 18. Основные понятия кулинарной продукции	20	8	12	6	6	6
Тема 19. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	22	8	14	7	7	7
Тема 20. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	22	8	14	7	7	7
Тема 21. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	44	16	28	14	14	14
Итого за 5 семестр	108	40	68	34	34	34
6 семестр						
Тема 22. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	25	7	18	9	9	9
Тема 23. Соусы в общественном питании	22	6	16	8	8	8
Тема 24. Технология приготовления блюд и изделий из муки.	25	7	18	9	9	9
Итого за 6 семестр	72	20	52	26	26	26
Всего по дисциплине	504	208	296	166	130	130
Всего зачетных единиц	14					

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
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.	4	ПК-4 ПК-6
Тема 2. Личная гигиена	Обучить знаниям гигиены, изучить	4	ПК-4

на, гигиена питания, общие требования, личная гигиена повара.	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.		ПК-6
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.	3	ПК-4 ПК-6
Тема 4. Пять правил контроля кухни.	Основные понятия правил заказа продукции и основ заказа, правильное получение и хранение согласно нормам СанПиНа. Приготовление согласно рецептуре.	3	ПК-4 ПК-6
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.	3	ПК-4 ПК-6
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 во время сессии.	4	ПК-4 ПК-6
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.	5	ПК-4 ПК-6

	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.	5	ПК-4 ПК-6
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.	5	ПК-4 ПК-6
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.	6	ПК-4 ПК-6
Тема 11. Внешняя среда микроорганизмов.	Основные понятия: влажность, температура. Реакции среды. Концентрация соли и сахара. Влияние света. Химических факторов. Биологических факторов.	7	ПК-4 ПК-6
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.	7	ПК-4 ПК-6
Тема 13. Введение в кухонное производство.	Общие понятия гастрономии. Гастрономическая лексика как часть лексической системы французского языка.	7	ПК-4 ПК-6
Тема 14. 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-4 ПК-6
Тема 15. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	Значение супов в питании. Виды бульонов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования качества и хранение супов.	12	ПК-4 ПК-6
Тема 16. Рыба и морепродукты.	Связь с далёким прошлым рыбы и человека. Как правильно выбрать рыбу.	12	ПК-4 ПК-6

	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.	12	ПК-4 ПК-6
Тема 18. Основные понятия кулинарной продукции.	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.	6	ПК-4 ПК-6
Тема 19. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Классификация способов кулинарной обработки. Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биологические, микробиологические, термические, тепловые способы и методы обработки продуктов.	7	ПК-4 ПК-6
Тема 20. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	Общая характеристика технологического процесса предприятий общественного питания. Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции	7	ПК-4 ПК-6
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.	14	ПК-4 ПК-6
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.	9	ПК-4 ПК-6
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.	8	ПК-4 ПК-6
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.	9	ПК-4 ПК-6

5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 10. Меню в предприятии общественного питания.	Создание списка блюд, входящего в меню специализированного ресторана. Создание стиля меню ресторана.	6	ПК-4 ПК-6	Проверка меню
Тема 11. Внешняя среда микроорганизмов.	Основные понятия: влажность, температура. Реакции среды. Концентрация соли и сахара. Влияние света. Химических факторов. Биологических факторов.	7	ПК-4 ПК-6	Устный опрос.
Тема 12. Управление закупками в предприятии общественного питания.	Определение продуктов, приносящих предприятию общественного питания максимизацию прибыли. Задача на определение оптимизации закупок в гостиничном комплексе.	7	ПК-4 ПК-6	Устный опрос. Проверка таблицы.
Тема 13. Введение в кухонное производство.	Определение кулинарных терминов на русском и иностранном языках	7	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 14. 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-4 ПК-6	Проверка схемы. Устный опрос
Тема 15. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	Характеристика видов бульонов и их использование в кулинарии. Приготовление супов из полуфабрикатов.	12	ПК-4 ПК-6	Проверка таблицы. Устный опрос. Контроль и оценка приготовления супов.
Тема 16. Рыба и морепродукты.	Определение качества рыбы, характеристика видов рыбы, сроков ее хранения. Обработка и разделка рыбы.	12	ПК-4 ПК-6	Проверка таблицы. Контроль и оценка обработки и разделки рыбы.
Тема 17. Мясо, птица	Определение качества	12	ПК-4	Проверка табли-

сельскохозяйственная.	мяса. Составление заявки на закуп мяса. Разделка и приготовление мяса.		ПК-6	цы. Контроль и оценка разделки и приготовления мяса.
Тема 18. Основные понятия кулинарной продукции.	Описание технологического цикла производства кулинарной продукции. Описание технологических свойств сырья.	6	ПК-4 ПК-6	Заполнение таблиц. Устный опрос.
Тема 19. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Классификация способов кулинарной обработки продукции. Описание способов и методов обработки продуктов.	7	ПК-4 ПК-6	Проверка таблиц. Устный опрос.
Тема 20. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	Описание и выделение общих характеристик технологического процесса предприятий общественного питания. Определение понятий.	7	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 21. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	Описание процессов, формирующих качество продукции общественного питания.	14	ПК-4 ПК-6	Заполнение таблицы. Устный опрос
Тема 22. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	Проведение первичной обработки плодов, овощей и грибов. Производство технологического процесса с помощью механической обработки овощей. Распределение на смену кухонной бригаде обработанные овощи	9	ПК-4 ПК-6	Контроль и оценка обработки сырья и полуфабрикатов. Устный опрос
Тема 23. Соусы в общественном питании.	Приготовление сырья и полуфабрикатов для соусов. Описание требования к качеству соусов.	8	ПК-4 ПК-6	Контроль и оценка приготовления соусов. Проверка таблицы.
Тема 24. Технология приготовления блюд и изделий из муки.	Применение различных способов разрыхления теста. Приготовление различных видов теста.	9	ПК-4 ПК-6	Контроль и оценка приготовления теста.

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	часы	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
------	-----------------------------	------	-------------------------	---

Тема 1. Введение в курс «Техника безопасности».	1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	3	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 2. Личная гигиена, гигиена питания, общие требования, личная гигиена повара.	1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	3	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 3. Пищевые отравления.	1. Изучение лекционного материала по теме, подготовить доклад.	5	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 4. Пять правил контроля кухни.	1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	5	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 5. Ферментированные продукты.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	3	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 6. Гормоны. Питание студентов.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу.	13	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 7. Классификация предприятий общественного питания.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	13	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 8. Типы предприятий общественного питания.	1. Изучение дополнительного лекционного материала по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	14	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 9. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу. 3. Выполнение задания, результаты представляются в графическом виде (таблица)	13	ПК-4 ПК-6	Устный опрос Проверка таблицы.
Тема 10. Меню в предприятии общественного питания.	1. Изучение лекционного материала по теме Подготовка к устному опросу.	8	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 11. Внешняя среда микроорганизмов.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу.	8	ПК-4 ПК-6	Устный опрос

Тема 12. Управление закупками в предприятии общественного питания.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу.	8	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 13. Введение в кухонное производство.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу.	8	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 14. Организация кухни. Ее размеры, работа обязанностей кухонной бригады	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу.	8	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 15. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме	12	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 16. Рыба и морепродукты.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме	12	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 17. Мясо, птица сельскохозяйственное.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме	12	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 18. Основные понятия кулинарной продукции.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу.	8	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 19. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме	8	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 20. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу.	8	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 21. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	16	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 22. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме	7	ПК-4 ПК-6	Устный опрос
Тема 23. Соусы в общественном питании.	1. Изучение лекционного материала по теме	6	ПК-4 ПК-6	Устный опрос

	2. Подготовка к устному опросу.			
Тема 24. Технология приготовления блюд и изделий из муки.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к устному опросу.	7	ПК-4 ПК-6	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)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

- Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru/>;
- Федеральный портал «Российское образование»: <http://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 зачетам, экзамену 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)

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

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»: https://urait.ru

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	Рабочее место Разделочный стол

	(Учебная аудитория для проведения практических занятий)	Шкаф для инвентаря Вытяжка Плита Мойка Холодильный шкаф Пароконвектомат Морозильный ларь Ледогенератор Наборы посуды
2.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 242а	Стол Стеллаж Гладильная доска Стиральная машина
3.	Библиотека Читальный зал № 122	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет № 122 Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».