МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Код и наименование профессии:
43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация выпускника:
Повар, кондитер

Курс: 2,3

Семестр:4,5,6

2024 г.

ОДОБРЕНО
предметной(цикловой)комиссией

Протокол № 1 от «30» 08 2024 г.

Председатель П(Ц)К

Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР

Шабанова М.М.
Подпись ФИО
30 08 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

разработана на основе:

- **Федерального государственного образовательного стандарта среднего** профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы УГС 43.00.00. «Сервис и туризм», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569), (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898);
- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2024/2025 учебный год.

Разработчики: Муртазалиева Р.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты : Гусейнова И.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента к **ПМ. 02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

иметь практический опыт:	- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - при выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями.
уметь:	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать:	- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

максимальная учебная нагрузка обучающегося **156** часов
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся **152** часов том числе:
-лекционные - **74** часов
-практические - **78** часов
-самостоятельная работа - 4 часа

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

3.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка	*156*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	*152*
в том числе:	
лекции	74
практические занятия , лабораторные занятия	*78*
Самостоятельная работа обучающегося	*4*

3.2.Тематический план и содержание

МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Уровень усвоения**	**Объем в часах**	**Осваиваемые элементы компетенций**
1	*2*	*3*	*4*	*5*
	3 семестр			
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание:		10	
	1 Технологический цикл приготовления бульонов, супов, отваров.	1	2	ПК 2.1-2.3 ОК01-07,09
	2. Технологический цикл приготовления кулинарных изделий, закусок.	1	2	ПК 2.1-2.7 О ОК01-07,09
	3. Классификация тепловой кулинарной обработки	1	2	ПК2.1-2.4 О ОК01-07,09
	4. Требования к хранению горячих блюд	1	2	ПК2.1-2.4 ОК01-07,09
	5. Требования к хранению кулинарных изделий, закусок	1	2	ПК2.1-2.7 ОК01-07,09
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов	Содержание:		16	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов	1	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
	2.Виды и назначение технологического оборудования	1	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
	3. Производственный инвентарь для приготовления бульонов, отваров, супов	1	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
	4.Инструменты, кухонная посуда. Правила ухода за ними	1	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
	5. Организация хранения, отпуска супов с раздачи	1	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
	6. Организация упаковки, подготовки готовых супов к отпуску на вынос	1	2	ПК2.1-2.3, ОК01-07
	7. Организация упаковки, подготовки кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос	1	2	ПК2.1-2.3, ОК01-07
	8.Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест	1	2	ПК2.1-2.3, ОК01-07
	Практические работы:		36	
	Практическая работа №1 Составление схемы приготовления бульона мясного	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*

	Практическая работа №2 Составление схемы приготовления борща	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа №3 Составление схемы приготовления щей	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа №4 Составление схемы приготовления рассольник	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа №5 Составление схемы приготовления солянки	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа №6 Составление схемы приготовления супа картофельного с бобовыми	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 7 Составление схемы приготовления супа с крупой	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 8 Составление схемы приготовления супа молочного	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 9 Составление схемы приготовления супа – пюре из овощей	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 10 Составление схемы приготовления супа – пюре из крупы	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 11 Составление схемы приготовления супа – пюре из мясных продуктов	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 12 Составление схемы приготовления прозрачного супа	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 13 Составление схемы приготовления сладкого супа	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 14 Составление схемы приготовления холодного супа	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 15 Решение ситуационных задач по сборнику рецептур (бульоны)	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 16 Решение ситуационных задач по сборнику рецептур (заправочные супы)	*2*	*2*	*ПК2.1-2.3, О ОК01-07*
	Практическая работа № 17 Решение ситуационных задач по сборнику рецептур (супы – пюре)	*2*	*2*	
	Практическая работа № 18 Решение ситуационных задач по сборнику рецептур (холодные супы)	*2*	*2*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	*2*	*3*	*4*	*5*
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок				
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	***Содержание:***		***16***	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	1	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	2.Виды, назначение технического оборудования.	1	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	3. Виды, назначение производственного инвентаря.	1	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	4. Виды, назначение инструментов, посуды. Правила ухода за ними.	1	2	ПК2.1-2.4, ОК01-07
	5. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка.	1	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	6. Упаковка ,подготовка готовых соусов к отпуску на вынос.	1	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	7.Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению соусов.	1	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	8.Требования к процессу хранения и подготовки к реализации.	1	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	Практические работы:		***12***	
	Практическая работа№1 Составление плана-схемы соусного отделения	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	Практическая работа№2 По карточке – заданию обозначить основные узлы электрической плиты	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	Практическая работа№3 По карточке – заданию обозначить основные узлы пароконвектомата	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	Практическая работа№4 Составление плана – схемы горячего цеха	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09

	Практическая работа№5 Составление плана – схемы мясного цеха	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	Практическая работа№6 Составление плана – схемы холодного цеха	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	***Содержание:***		*32*	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном виде.	1	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в припущенном виде.	1	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в жареном виде.	1	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в тушеном виде.	1	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий в запеченном виде.	1	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	6.Виды, назначение технологического оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	7. Виды, назначение производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	8. Виды, назначение инструментов и посуды	1	2	ПК 2.1-2.8 ОК01-07,09
	9.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	1	2	ПК 2.1-2.8 ОК01-07,09
	Практические работы:		30	

	Практическая работа №7 Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления соусов».	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	Практическая работа № 8 Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления горячих блюд»	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	Практическая работа № 9 Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления кулинарных изделий»	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	Практическая работа№10 Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления закусок»	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	Практическая работа № 11 Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления соусов».	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	Практическая работа №12 Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления горячих блюд».	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	Практическая работа №13 Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления кулинарных изделий».	2	2	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	Практическая работа № 14 Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления закусок	2	2	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	Практическая работа №15 По карточке – заданию обозначить основные узлы жарочного шкафа.	2	2	ПК2.1-2.8, ОК01-09
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела **1.** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). **2.** **Работа с нормативной и технологической** документацией, справочной литературой. **3.** Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки		**4**		

Всего:	156		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализации программы учебной дисциплины МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок» предполагает наличие:
Кабинетов:
Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
техническими средствами:
компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
наглядными пособиями:
натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники (печатные издания)

1. ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Г.П. Семичева, Москва Издательский центр «Академия» 2019 г.
2.ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление супов и соусов». Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова,Москва Издательский центр «Академия» 2019 г.
3.ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление супов и соусов» (Практикум». Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова,Москва Издательский центр «Академия» 2018 г.
4.ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»,И.П. Самородова, Москва Издательский центр «Академия» 2020 г.
5. ТОП 50,Учебное пособие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», (Практикум) И.П. Самородова ,Москва Издательский центр «Академия» 2020 г.
6.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019 – 400 с.
7.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
8.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
9.Сборник рецептур Потапова И.И.М.: Академия, 2019. – 176 с.
10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступаhttp://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Организация образовательного процесса

Предшествующими дисциплинами являются дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»,«Охрана труда», « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», « Основы калькуляции и учета». Знания и умения , полученные при изучении дисциплины, могут быть использованы при изучении ПМ .03.,ПМ04,ПМ05

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
Знает: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видам изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии не менее 90- 95 % правильных ответов – оценка « отлично», не менее 75- 85 % правильных ответов - оценка « хорошо», не менее 60-70 % правильных ответов – оценка « удовлетворительно», Менее 50% правильных ответов – оценка « неудовлетворительно»,	***Текущий контроль при проведении:*** -устного опроса; -оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы 1.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций;
Умеет: организовывать рабочее	Полнота ответов, точность формулировок	2.Анализ выполнения практических и

место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии не менее 90- 95 % правильных ответов – оценка « отлично», не менее 75- 85 % правильных ответов - оценка « хорошо», не менее 60-70 % правильных ответов – оценка « удовлетворительно», Менее 50% правильных ответов – оценка « неудовлетворительно»,	лабораторных работ **Промежуточная аттестация** в форме экзамена по МДК02.01

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026