

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 2024г.

Председатель П(Ц)К

  
Подпись

Муртазалиева Р.М.  
ФИО

УТВЕРЖДАЮ  
зам. директора по УР

 Шабанова М.М.

Подпись

ФИО

30 08 2024г.

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

<p><b>иметь практический опыт:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- 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;</li> <li>- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- в ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- 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;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы HACCP);</li> <li>- виды, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- 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;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> </ul>

### 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>156</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>152</b>
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
<i>3 семестр</i>				
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
	<i>Практические работы:</i>			36
<i>Практическая работа №1</i> Составление схемы приготовления бульона мясного		2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07

<b>Практическая работа №2</b> Составление схемы приготовления борща	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа №3</b> Составление схемы приготовления щей	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа №4</b> Составление схемы приготовления рассольник	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа №5</b> Составление схемы приготовления солянки	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа №6</b> Составление схемы приготовления супа картофельного с бобовыми	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 7</b> Составление схемы приготовления супа с крупой	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 8</b> Составление схемы приготовления супа молочного	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 9</b> Составление схемы приготовления супа – пюре из овощей	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 10</b> Составление схемы приготовления супа – пюре из крупы	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 11</b> Составление схемы приготовления супа – пюре из мясных продуктов	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 12</b> Составление схемы приготовления прозрачного супа	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 13</b> Составление схемы приготовления сладкого супа	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 14</b> Составление схемы приготовления холодного супа	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 15</b> Решение ситуационных задач по сборнику рецептур (бульоны)	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 16</b> Решение ситуационных задач по сборнику рецептур ( заправочные супы)	2	2	ПК2.1-2.3, О ОК01-07
<b>Практическая работа № 17</b> Решение ситуационных задач по сборнику рецептур (супы – пюре)	2	2	
<b>Практическая работа № 18</b> 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
<b>МДК. 02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок				
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<i>Содержание:</i>		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
	<i>Практические работы:</i>		12	
	<i>Практическая работа №1</i> Составление плана-схемы соусного отделения	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	<i>Практическая работа №2</i> По карточке – заданию обозначить основные узлы электрической плиты	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	<i>Практическая работа №3</i> По карточке – заданию обозначить основные узлы пароконвектомата	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	<i>Практическая работа №4</i> Составление плана – схемы горячего цеха	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09

	<b>Практическая работа №5</b> Составление плана – схемы мясного цеха	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
	<b>Практическая работа №6</b> Составление плана – схемы холодного цеха	2	2	ПК2.1-2.4, ОК01-09
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание:</b>		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
	<b>Практические работы:</b>		30	

	<b>Практическая работа №7</b> Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления соусов».	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Практическая работа № 8</b> Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления горячих блюд»	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Практическая работа № 9</b> Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления кулинарных изделий»	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Практическая работа №10</b> Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления закусок»	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Практическая работа № 11</b> Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления соусов».	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Практическая работа №12</b> Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления горячих блюд».	2	4	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Практическая работа №13</b> Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления кулинарных изделий».	2	2	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Практическая работа № 14</b> Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления закусок	2	2	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Практическая работа №15</b> По карточке – заданию обозначить основные узлы жарочного шкафа.	2	2	ПК2.1-2.8, ОК01-09
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела</b> 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	

#### 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 рецептов 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 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. 1324-03 Гигиенические 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](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 доступа: <http://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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знает:</b>                      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 видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;                      правила электробезопасности, пожарной безопасности;                      правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>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»,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -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;</p>
<p><b>Умеет:</b>                      организовывать рабочее</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p>	<p>2. Анализ выполнения практических и</p>

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