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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Входящий в состав УГС (УГП): 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс 2

Семестр 3,4

2022 г.

ОДОБРЕНО
предметной(цикловой)комиссией

Протокол № 1 от «16» 09 2022г.

Председатель П(Ц)К

Муртазалиева Р.М.
Подпись *ФИО*

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по учебной работе

Шабанова М.М.
Подпись *ФИО*

16 09 2022 г.

Рабочая программа междисциплинарного курса 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 2022/2023 учебный год.

Разработчики: Гебекова М.М. _____ преподаватель спец. дисциплин

Рецензенты : Гусейнова И.М. _____ преподаватель спец. дисциплин

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 МЕЖДИСЦИПЛИНОРНОГО КУРСА

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 МДК:

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 МЕЖДИСЦИПЛИНОРНОГО КУРСА

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 МДК 02.01:
максимальная учебная нагрузка обучающегося **70** часов
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся **70** часов том числе:
-лекционные - **34** часов
-практические - **36** часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНОРНОГО КУРСА

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	*70*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	*70*
в том числе:	
лекции	*34*
лабораторные занятия	-
практические занятия	*36*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.	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:***		*8*	
	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*	*1*	***ПК2.1-2.4 ОК01-07,09***
	5. Требования к хранению кулинарных изделий, закусок	*1*	*1*	***ПК2.1-2.7 ОК01-07,09***
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов	***Содержание:***		*10*	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов	*1*	*1*	***ПК2.1-2.3, О ОК01-07***
	2.Виды и назначение технологического оборудования	*1*	*1*	***ПК2.1-2.3, О ОК01-07***
	3. Производственный инвентарь для приготовления бульонов, отваров, супов	*1*	*1*	***ПК2.1-2.3, О ОК01-07***
	4.Инструменты, кухонная посуда. Правила ухода за ними	*1*	*1*	***ПК2.1-2.3, О ОК01-07***
	5. Организация хранения, отпуска супов с раздачи	*1*	*1*	***ПК2.1-2.3, О ОК01-07***
	6. Организация упаковки, подготовки готовых супов к отпуску на вынос	*1*	*1*	***ПК2.1-2.3, ОК01-07***
	7. Организация упаковки, подготовки кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос	*1*	*1*	***ПК2.1-2.3, ОК01-07***
	8.Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест	*1*	*1*	***ПК2.1-2.3, ОК01-07***
	Практические работы:		*18*	
	Практическая работа №1 Составление схемы приготовления бульона мясного	*2*	*1*	***ПК2.1-2.3, О ОК01-07***

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

	сборнику рецептур (холодные супы)			
Итоговое занятие		-	*1*	***ПК2.1-2.3, ОК01-07***
Всего:			*36*	

4 семестр

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:***		*8*	
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	*1*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	2.Виды, назначение технического оборудования.	*1*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	3. Виды, назначение производственного инвентаря.	*1*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	4. Виды, назначение инструментов, посуды. Правила ухода за ними.	*1*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-07***
	5. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка.	*1*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	6. Упаковка ,подготовка готовых соусов к отпуску на вынос.	*1*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	7.Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению соусов.	*1*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	8.Требования к процессу хранения и подготовки к реализации.	*1*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	Практические работы:		*6*	
	Практическая работа№1 Составление плана-схемы соусного отделения	*2*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	Практическая работа№2 По карточке – заданию обозначить основные узлы электрической плиты	*2*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***
	Практическая работа№3 По карточке – заданию обозначить основные узлы пароконвектомата	*2*	*1*	***ПК2.1-2.4, ОК01-09***

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

	рабочих мест			
	Практические работы:		***9***	
	Практическая работа №7 Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления соусов».	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
	Практическая работа № 8 Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления горячих блюд»	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
	Практическая работа № 9 Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления кулинарных изделий»	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
	Практическая работа№10 Составление таблицы: « Инвентарь и инструменты для приготовления закусок»	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
	Практическая работа № 11 Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления соусов».	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
	Практическая работа №12 Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления горячих блюд».	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
	Практическая работа №13 Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления кулинарных изделий».	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
	Практическая работа № 14 Составление таблицы « Кухонная посуда для приготовления закусок	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
	Практическая работа №15 По карточке – заданию обозначить основные узлы жарочного шкафа.	***2***	***1***	***ПК2.1-2.8, ОК01-09***
Экзамен			***4***	
Всего:			***34***	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНОРНОГО КУРСА

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, 2018. – 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», 2018. – 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в	Полнота ответов, точность формулировок Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	2.Анализ выполнения практических и лабораторных работ **Промежуточная аттестация** в форме экзамена по

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	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»,	МДК02.01

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения междисциплинарного

курса

Контрольные вопросы по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

Вопросы для текущего контроля

1.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

2. Для чего предназначено суповое отделение.

3. Организация работы раздаточной.

4.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталоны ответов

1.Ответ:Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2.Ответ:Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

3.Ответ:Вобеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами —свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 750С, холодных и сладких блюд — 7о-14 °С, заказных блюд — 80оС—90оС.

4.Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

1вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

_____

_____

2.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф,

выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

_____

_____

_____

4.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

_____

_____

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

_____

_____

_____

2.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в)перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3.Организация работы овощного цеха.

_____

_____

_____

4.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

_____

_____

_____

3 вариант.

1.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

_____

_____

_____

2 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.

_____

_____

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

_____

_____

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

_____

_____

2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

_____

_____

_____

3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
а) для большей загрузки в рабочую камеру;
б) для равномерной очистки;
в) для быстрой загрузки.
4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

_____

_____

_____

_____

Эталон ответов

1 вариант.

1.в).

2.Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
3.в).

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

2.в).
3.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электричекие плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.
4.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,
меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3.б)

4.1.Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2.Не ставить горячую продукцию.

3.Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4.Не очищать испаритель механически, только размораживание.

Перечень вопросов

практических заданий для проведения дифференцированного зачета по

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

1.Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд

2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготовляемых блюд

3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.

4.Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).

5.производить отпуск готовой кулинарной продукции

6.Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86

7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.

8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком

9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного

10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой

11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой

12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски

13. расчет потерь при тепловой обработке овощей

14. расчет потерь при тепловой обработке мяса

15. Заполнение калькуляционных карточек

Тест - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизованной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026