

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение Общественного питания

**Рассмотрено**  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от 31 августа 2021 г.

**Утверждено**  
Директор  
\_\_\_\_\_/Лаптева Е.Г.  
31 августа 2021 г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 02.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»**

**ММ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

по специальности 43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»

год приема 2019  
курс обучения 3

Астрахань 2021

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 02.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», входящего в состав профессионального модуля ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565, по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учетом примерной основной образовательной программы, профессионального стандарта «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 года № 610н, международных требований движения WORLDSKILLS RUSSIA.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Алябьева Е.О. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Одобрено для реализации в 2021-2022 уч. г. на заседании ЦМК по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» № 1 от 26.08.2021 г.

Согласовано на заседании Методического совета ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» № 1 от 27.08.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 02. 01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3 Цель и планируемые результаты освоения МДК	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>8</b>
2.1 Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	8
2.2 Содержание междисциплинарного курса	9
2.3 Тематическое планирование	12
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>19</b>
3.1 Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса	19
3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса	19
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>4</b>
4.1 Показатели, методы контроля и сценки результатов освоения междисциплинарного курса	22

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 02. 01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 02. 01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

Рабочая программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии: «Повар» при наличии основного общего образования.

## **1.2. Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Междисциплинарный курс МДК 02. 01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» осваивается на 3 курсе течения 5 и 6 семестра и является обязательной частью профессионального модуля ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Междисциплинарный курс встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данный междисциплинарный курс формирует основу для последующего освоения МДК и практик: МДК 02.02. «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», а так же учебная и производственная практика по профессиональному модулю ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения междисциплинарного курса:**

<b>Код ПК, ОК,</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8. ЛРв8, ЛРв9, ЛРв10, ЛРв13, ЛРв15	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

	<p>контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий закусочного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусочных.</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

### 2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы междисциплинарного курса</b>	90
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	86
теоретическое обучение	38
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	42
консультации ( <i>если предусмотрено</i> )	4
<b>Самостоятельная работа</b>	4
<b>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</b>	2

## 2.2. Содержание междисциплинарного курса

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Используемые современные образовательные технологии
1	2	3	4
<b>Семестр 1.</b>			
<b>Раздел 1 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>«Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок».</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2	Лекция-визуализация
	2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	Проблемная лекция
	3. Тепловая обработка продуктов.	2	Проблемная лекция
	4. Современные подходы к тепловой обработке.	2	Проблемная лекция
	5. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции.	2	Проблемная лекция
	6. Органолептическая оценка качества, подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции.	2	Проблемная лекция
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Изучение ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.		Групповая работа
	2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).		Групповая работа
3. Презентация горячих блюд.		Групповая работа	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		

	1. Изучение современных технологий тепловой обработки.		
<b>Тема 1.2.</b> <b>«Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	Проблемная лекция
	2. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	2	Лекция-визуализация
	3. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	2	Лекция-визуализация
	4. Требования к качеству сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	Проблемная лекция
	5. Учет сырья.	2	Проблемная лекция
	<b>Практические занятия</b>	<b>18</b>	
	1. Изучение товароведных характеристик и оценка качества плодоовощного сырья и грибов, зерномучных продуктов.	2	Групповая работа
	2. Изучение товароведных характеристик и оценка качества мяса и рыбы.	2	Групповая работа
	3. Изучение товароведных характеристик и оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров.	2	Групповая работа
	4. Изучение санитарно-гигиенические требований к организации работы горячих цехов и правил техники безопасности.	2	Групповая работа
5. Организация рабочего места повара горячего цеха.	2	Групповая работа	



	6. Документальное оформление приема сырья.	2	Групповая работа
	7. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из овощей.	2	Групповая работа
	8. Расчет количества сырья, отходов и потерь для приготовления бульонов, супов, соусов.	2	Групповая работа
	9. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из круп.	2	Групповая работа
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
<b>Итого за 1 семестр</b>		<b>50</b>	
<b>Семестр 2</b>			
<b>Тема 1.2. «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. Немеханическое и механическое оборудование горячего цеха.	2	Лекция-визуализация
	2. Оборудование для варки и жарки.	2	Лекция-визуализация
	3. Комбинированное тепловое оборудование.	2	Лекция-визуализация
	4. Водогрейное и холодильное оборудование. Оборудование для раздачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	Лекция-визуализация
	5. Технология CookandChill.	2	Лекция-визуализация
	6. Инновационные технологии и оборудование.	2	Лекция-визуализация
	7. Охрана труда в горячем цехе.	2	Проблемная лекция
	8. Санитарно-гигиенические требования к организации работы горячих цехов.	2	Проблемные лекции
	<b>Практические работы</b>	<b>18</b>	
	1. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из яиц и творога.	2	Групповая работа
	2. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из рыбы.	2	Групповая работа
	3. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из нерыбного сырья.	2	Групповая работа
	4. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из мяса	2	Групповая работа

	5. Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления изделий из теста.	2	Групповая работа
	6. Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	Групповая работа
	7. Разработка технико-технологических карт на горячие блюда.	4	Групповая работа
	8. Разработка калькуляционных карт на горячие блюда.	2	Групповая работа
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Изучение инновационных технологий и оборудования для приготовления горячих блюд.		
	<b>Консультация</b>	2	
<b>Итого за 2 семестр</b>		<b>40</b>	
<b>Итого за уч.год</b>		<b>90</b>	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет	2	

### 2.3. Тематическое планирование

№ п/ п	Название разделов и тем	Количество часов							Результаты освоения (коды личностных результатов программы воспитания, общих и профессиональных компетенций, формированию которых способствует элемент программы)	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации
		Контактная работа					Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иное	Курсовые работы, Габий		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>1 семестр</b>											
	<b>Раздел 1 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»</b>									ОК 01–ОК 05, ОК 07-ОК 10 ПК 2.1.-ПК 2.8; ЛРВ8, ЛРВ9, ЛРВ10, ЛРВ13, ЛРВ15	
	<b>Тема 1«Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		-	-		<b>2</b>		
1.	Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2	2								
2.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	2								
3.	Тепловая обработка продуктов.	2	2								Устный опрос
4.	Современные подходы к тепловой обработке.	2	2								
5.	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции.	2	2								Письменный опрос

6.	Органолептическая оценка качества, подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции.	2	2								
7.	Изучение ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2		2							Практическая работа
8.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).	2		2							Практическая работа
9.	Презентация горячих блюд.	2		2							Практическая работа
10.	Изучение современных технологий тепловой обработки.	2							2		
	<b>Тема 2</b> «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>18</b>			<b>2</b>				ОК 01–ОК 08, ОК 10; ПК 2.1.-ПК 2.8; ЛРв8, ЛРв9, ЛРв10, ЛРв13, ЛРв15

1.	Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	2								
2.	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	2	2								
3.	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	2	2								Сообщение
4.	Требования к качеству сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2								
5.	Учет сырья.	2	2								Устный опрос
6.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества плодоовощного сырья и грибов, зерномучных продуктов.	2		2							Практическая работа
7.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества мяса и рыбы.	2		2							Практическая работа

8.	Изучение товароведных характеристик и оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, яйцепродуктов, пищевых жиров.	2		2							Практическая работа
9.	Изучение санитарно-гигиенические требований к организации работы горячих цехов и правил техники безопасности.	2		2							Практическая работа
10.	Организация рабочего места повара горячего цеха.	2		2							Практическая работа
11.	Документальное оформление приема сырья.	2		2							Практическая работа
12.	Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из овощей.	2		2							Практическая работа
13.	Расчет количества сырья, отходов и потерь для приготовления бульонов, супов, соусов.	2		2							Практическая работа
14.	Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из круп.	2		2							Практическая работа
	<b>Завершение 1 семестра</b>										
<b>2 семестр</b>											

	<b>Тема 2</b> «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>18</b>		<b>2</b>			<b>2</b>	ОК 01–ОК 08, ОК 10; ПК 2.1.-ПК 2.8; ЛРВ8, ЛРВ9, ЛРВ10, ЛРВ13, ЛРВ15	
1.	Немеханическое и механическое оборудование горячего цеха.	2	2								
2.	Оборудование для варки и жарки.	2	2								Устный опрос
3.	Комбинированное тепловое оборудование.	2	2								
4.	Водогрейное и холодильное оборудование. Оборудование для раздачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	2								
5.	Технология Cook and Chill.	2	2								
6.	Инновационные технологии и оборудование.	2	2								
7.	Охрана труда в горячем цехе.	2	2								Тестирование
8.	Санитарно-гигиенические требования к организации работы горячих цехов.	2	2								
9.	Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из яиц и творога.	2		2							Практическая работа
10.	Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из рыбы.	2		2							Практическая работа

11.	Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из нерыбного сырья.	2		2							Практическая работа
12.	Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления блюд из мяса.	2		2							Практическая работа
13.	Расчет сырья, отходов и потерь для приготовления изделий из теста.	2		2							Практическая работа
14.	Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2		2							Практическая работа
15.	Разработка технико-технологических карт на горячие блюда.	2		2							Практическая работа
16.	Разработка технико-технологических карт на горячие блюда.	2		2							
17.	Разработка калькуляционных карт на горячие блюда.	2		2							Практическая работа
18.	Консультация	2				2					
19.	Изучение инновационных технологий и оборудования для приготовления горячих блюд.	2							2		
	<b>Завершение 2 семестра</b>										
	<b>Итого за год</b>	<b>90</b>	<b>38</b>	<b>42</b>		<b>4</b>			<b>4</b>		<b>Дифференцированный зачет–2 часа</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Реализация программы МДК требует:

**1. Наличие учебного кабинета** «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

**Оборудование учебного кабинета:**

– доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.

**Технические средства обучения:**

– компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся с возможностью подключения к Internet;

– мультимедийный проектор;

– экран;

– ЭУМК;

– другое.

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

##### 3.2.1. Учебно-методическое обеспечение

###### а) Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 06.04.2021).

2. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_165477/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/)

5. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

6. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

7. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

8. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

10. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

12. ГОСТ Р 50691-2013 «Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2013 г № 875-ст)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

13. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания на основе британского стандарта BRC 21276:2007 (NEQ)». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

14. ГОСТ Р 51705,1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». В ед.7 января 2001г. // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

15. ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2, общественное питание». // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва].

16. СанПин 2,3,2, 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 28 апреля 2010г.).

17. СанПин 2,3,2, 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

18. СП 2,2,2, 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Федеральный закон от 2 января 2000г.№29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 13 июля 2015г.).

б) Основная литература:

1. Пасько О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / 2-е издание, испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. - Учебное пособие для СПО - <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-471778> (дата обращения:17.05.2021)

2. Пасько О. В., Бураковская Н.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания / Учебник – Москва: Издательство Юрайт,2020. - <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424> (дата обращения: 17.05.2021)

4. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. —

176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471744> (дата обращения: 21.05.2021).

5. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 16.12.2021).

в) Дополнительная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с (122 экз.)

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с (5 экз.)

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). (5 экз.)

4. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело" - Москва: Академия, 2018. (5 экз.)

5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819> (дата обращения: 21.05.2021).

3.2.2. Информационные

- ЭУМК «Поварское кондитерское дело»;
- использование возможностей сети Интернет в процессе практики (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, отчетов и т.д.);
- использование электронных учебников из электронной библиотеки ЭБС «Юрайт» справочной системы «Консультант Плюс», как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций и т.д.);
- использование системы управления обучением Moodle.

3.2.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10
2. Офисный пакет приложений: Microsoftoffice
3. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ». <https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spo>
4. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>
5. Система управления обучением Moodle.

При необходимости рабочая программа междисциплинарного курса может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

##### **4.1 Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, контрольных и самостоятельных проверочных работ и др.

<b>Результаты</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>Результаты обучения:</b>		
<b>Знания:</b>		
1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	Применение правил охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены	Устный опрос
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Знание видов, назначений, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, а также знать правила ухода за ними	Устный опрос
3. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Знания ассортимента, требований к качеству, условиям и срокам хранения горячей кулинарной продукции.	Устный опрос

4. Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Изучение рецептов, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячей кулинарной продукции, в том числе авторских, брендовых, региональных	Экспертное оценка преподавателем, выполнения письменной работы
5. Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции	Изучение актуальных направлений приготовления горячей кулинарной продукции	Устный опрос
6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности при приготовлении горячей кулинарной продукции	Изучение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности при приготовлении горячей кулинарной продукции	Устный опрос
7. Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	Изучение правил составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	Устный опрос
8. Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Изучение видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Устный опрос
<b>Умения:</b>		
1. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка, адаптация рецептур горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; демонстрирование умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячей кулинарной продукции в зависимости изменения спроса	Индивидуальная и групповая работа

2. Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	Умение обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	Устный опрос
3. Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Умение оценивать качество и соответствие технологическим требованиям сырья, продуктов и материалов	Устный опрос
4. Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение производить подготовку рабочего места, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Устный опрос
5. Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Уметь применять и комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячей кулинарной продукции	Устный опрос
6. Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Ознакомление с организацией упаковки на вынос, хранением с учетом требований к безопасности готовой продукции	Устный опрос
7. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Решать задачи по взаимозаменяемости.	Самостоятельная и групповая работы
<b>Личностные результаты воспитания:</b>		

<p>ЛРв8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p>Знакомство с подбором рецептур оборудования, рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента национальных кухонь мира и народностей проживающих на территории РФ</p>	<p>Участие в групповом обсуждении</p>
<p>ЛРв9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>осознанность влияния продуктов питания на здоровье человека, внедрение диетических продуктов в стандартные рецептуры горячей кулинарной продукции</p>	<p>Участие в групповом обсуждении</p>
<p>ЛРв10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>знание и понимание важности сортировки пищевых и непищевых отходов</p>	<p>Участие в групповом обсуждении</p>
<p>ЛРв13 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p>	<p>активное взаимодействие в микрогруппах на занятиях</p>	<p>Участие в групповом обсуждении</p>
<p>ЛРв15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>готовность к саморазвитию в области организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, желание осваивать новые рецептуры, методы приготовления и реализации.</p>	<p>Участие в групповом обсуждении</p>

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**

Номер изменения	Номер раздела и название	Содержание изменения	Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменения