

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
(национальный исследовательский университет)»  
**ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА**  
**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

УТВЕРЖДАЮ:

директор

Многопрофильного колледжа



О.Б. Прохорова

25 марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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  
**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Челябинск 2022

Рабочая программа учебной дисциплины 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 среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по НМР

Специалист по УМР

  
И.Н. Романенко

« 24» марта 2022 г.

  
О.А. Швецова

« 24» марта 2022 г.

Разработчик: О.А. Швецова – преподаватель Многопрофильного колледжа

Рабочая программа 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 в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом № 1565 Минобрнауки РФ 09.12.2016 г.) и Профессионального стандарта «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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.**

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

### **уметь:**

- 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, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

**иметь практический опыт:**

– разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

– контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

– контроле хранения и расхода продуктов.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 личностно-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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ВД 2	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
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,

	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Объём времени на освоение программы профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	444
<b>Всего учебных занятий</b>	
<b>Объем образовательной нагрузки по МДК 02.01</b>	<b>50</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по МДК 02.01)</b>	<b>34</b>
Практическая подготовка (всего по МДК 02.01)	28
в том числе:	
теоретические занятия	24
лабораторные/практические занятия	6
контрольные занятия/ точки рубежного контроля	4
курсовая работа/проект	–
дифференцированный зачет (зачет)	–
<b>Самостоятельная учебная работа по МДК 02.01</b>	<b>4</b>
<b>Объем образовательной нагрузки по МДК 02.02</b>	<b>166</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по МДК 02.02)</b>	<b>156</b>
Практическая подготовка (всего по МДК 02.02)	156
в том числе:	
теоретические занятия	50

лабораторные/практические занятия	74
контрольные занятия/ точки рубежного контроля	16
курсовая работа/проект	16
дифференцированный зачет (зачет)	–
<b>Самостоятельная учебная работа по МДК 02.02</b>	<b>10</b>
<b>Консультации по МДК 02.01 и МДК 02.02</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация по МДК 02.01 и МДК 02.02</b>	<b>8</b>
<b>Промежуточная аттестация (итоговая по МДК 02.01 и МДК 02.02) – в форме комплексного экзамена</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>	<b>72</b>
<b>Производственная практика по ПМ.02</b>	<b>144</b>
<b>Консультации по ПМ.02</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация по ПМ.02</b>	<b>8</b>
<b>Итоговая аттестация по ПМ.02 – в форме экзамена квалификационного</b>	

### 3.2 Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Объем образовательной нагрузки (час)	Обязательная нагрузка						Самостоятельная учебная работа (час)	Консультации (час)	Промежуточная аттестации (итоговая по дисциплине) (час)
		Всего часов	Практическая подготовка	в том числе						
				теоретических занятий (час)	лабораторных и/или практических занятий (час)	контрольных занятий /точек рубежного контроля (час)	курсовая работа/проект (час)			
<b>МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>										
Введение в содержание курса. Стартовая диагностика обучающихся	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Раздел 1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	16	14	14	8	4	2	–	2	–	–
Тема 1.1 Ассортимент горячей кулинарной продукции	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 1.2 Нормативная основа процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4	2	2	2	–	–	–	2	–	–
<b>Практическое занятие № 1.</b>	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–

Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи										
Тема 1.3 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 1.4 Технологический цикл приготовления горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации	2	2	2	2	–	–	–	–		
<b>Практическое занятие № 2.</b> 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	2	–	2	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (Точка рубежного контроля № 1)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Раздел 2. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>	20	18	18	14	2	2	–	2	–	–
Тема 2.1 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 2.2 Авторские, брендовые рецептуры блюд, кулинарных изделий, закусок	4	2	2	2	–	–	–	2	–	–
Тема 2.3 Разработка и оформление документов авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 2.4 Техническое оснащение рабочих зон для приготовления супов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 2.5 Техническое оснащение рабочих зон для хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 2.6 Техническое оснащение рабочих зон для приготовления соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–



Тема 2.7 Техническое оснащение рабочих зон для хранения и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 3.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
Контрольное занятие (Точка рубежного контроля № 2)	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Итого по МДК 02.02</b>	<b>38</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	–	<b>4</b>	–	–
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>										
Введение в содержание курса. Стартовая диагностика обучающихся	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	–	–	–	–
Тема 1.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 1.2 Приготовление прозрачных супов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 1.3 Супы-пюре, крем-супы	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 1.4 Супы региональной кухни	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 1.5 Оформление и отпуск супов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш); гаспачо) Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения,	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–

организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)										
<b>Практическое занятие № 3.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
<b>Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 1)</b>	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Раздел 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</b>	14	14	14	4	8	2	–	–	–	–
Тема 2.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 2.2 Рецептуры сложных горячих соусов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих; на муке: эспаньол, велюте, супрем; соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 5.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
<b>Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 2)</b>	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Раздел 3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</b>	14	14	14	6	6	2	–	–	–	–

Тема 3.1 Ассортимент горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 3.2 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 3.3 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд (овощногориззото, овощей запеченных, гриль, фаршированных, в кляре). Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
<b>Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 3)</b>	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b>	14	14	14	4	8	2	–	–	–	–
Тема 4.1 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 4.2 Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих сложных блюд лапша удон, рисовой лапши отварной, лазанья, равиоли, каннелони; запекание изделий из крупяных масс поленты, пудингов. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–

эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)										
<b>Практическое занятие № 8.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
<b>Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 4)</b>	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Раздел 5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>	14	14	14	4	8	2	–	–	–	–
Тема 5.1 Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 5.2 Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск овощей в жидком фондю из сыра, сырных корзиночек, штруделей с различными фаршами; пельменей, raviолей, самса. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 10.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–

продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания										
<b>Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 5)</b>	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Раздел 6. Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	18	18	18	8	8	2	–	–	–	–
Тема 6.1 Ассортимент блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 6.2 Способы и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 6.3 Приготовление и оформление блюд из рыбы	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 6.4 Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск рыбы, запеченной в фольге, в соли, в промасленной бумаге; кальмары фаршированные; припущенных в белом вине (мариньер); креветки жареные темпура. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 12.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
<b>Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 6)</b>	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Раздел 7. Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b>	22	22	22	6	14	2	–	–	–	–
Тема 7.1 Блюда из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–

Тема 7.2 Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 7.3 Сервировка блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск стейк миньон с соусом; рулетики из свинины; мясо, запеченные в фольге, в горшочке, фаршированные. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск суфле из кнельной массы; рулеты из котлетной массы; блюд из субпродуктов. Органолептическая оценка качества блюд и сроки хранения, организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 15.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
<b>Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 7)</b>	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
<b>Раздел 8. Приготовление,</b>	16	16	16	6	8	2	–	–	–	–

<b>подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b>										
Тема 8.1 Ассортимент блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8.2 Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
Тема 8.3 Сервировка блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	2	2	2	2	–	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; грудка индейки маринованная различной зеленью запеченная; утиной ножки конфи; суфле, рулетов из кнельной массы (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	6	6	–	6	–	–	–	–	–
<b>Практическое занятие № 17.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2	2	–	2	–	–	–	–	–
<b>Контрольное занятие (точка рубежного контроля № 8)</b>	2	2	2	–	–	2	–	–	–	–
Курсовое проектирование	26	16	16	–	–	–	16	10	–	–
Итого по МДК 02.02	166	156	156	50	74	16	16	10	–	–
<b>Консультации по МДК 02.01 и МДК 02.02</b>	4	4		–	–	–	–	–	4	–
<b>Промежуточная аттестация по МДК 02.01 и МДК 02.02</b>	8	8		–	–	–	–	–	–	8
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>	72	72		–	–	–	–	–	–	–
<b>Производственная практика по</b>	144	144		–	–	–	–	–	–	–

<b>ПМ.02</b>										
<b>Консультации по ПМ.02</b>	4	4		–	–	–	–	–	4	–
<b>Промежуточная аттестация по ПМ.02</b>	8	8		–	–	–	–	–	–	8
<b>Итого по ПМ.02</b>	<b>444</b>	<b>440</b>		<b>74</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>16</b>

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы 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» предполагает наличие кабинета для проведения учебных занятий, Мастерской «Учебный кондитерский цех»

#### **Кабинет для проведения учебных занятий**

##### **Оборудование и технические средства обучения:**

1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт.
2. Переносной проектор – 1 шт.
3. Переносной экран – 1 шт.
4. Колонки компьютерные – 2 шт.

##### **Имущество:**

1. Парты ученическая со скамьей – 27 шт.
2. Стол преподавателя – 1 шт.
3. Стул – 1 шт.
4. Доска классная – 1 шт.
5. Часы настенные – 1 шт.

#### **Мастерская «Учебный кондитерский цех»**

##### **Материально-техническое обеспечение:**

1. Комплект компьютерного оборудования (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) – 1 шт.
2. Весы общего назначения – 1 шт.
3. Плита электрическая – 1 шт.
4. Вытяжка – 1 шт.
5. Раковина – 1 шт.
6. Холодильник – 1 шт.
7. Планетарный миксер – 1 шт.
8. Миксер бытовой – 1 шт.
9. Пресс для лимона ручной – 1 шт.



10. Набор инструментов для карвинга – 1 компл.
11. Стол производственный – 1 шт.
12. Лампа для карамели – 1 шт.
13. Карамелизатор – 1 шт.
14. Термометр со щупом – 1 шт.
15. Доска мраморная – 1 шт.

**Имущество:**

1. Стол преподавателя – 1 шт.
2. Стул – 5 шт.
3. Доска классная – 1 шт.
4. Часы настенные – 1 шт.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Основная литература:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/book/02399211-E9C8-4484-8BF9-F243D9D267BA>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 202\_. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467502>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 202\_. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

**Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90668> — Загл. с экрана.

2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон.дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90674> — Загл. с экрана.

## **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса по профессиональному 17 модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с

рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий, с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная помощь.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

#### **5.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю;</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения</li> <li>– современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>	

коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации ив профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– - определять успешную стратегию решения проблемы; – - разрабатывать и презентовать бизнес-план в области своей профессиональной деятельности.	

## 5.2 Критерии оценки

### **Критерии оценки практической работы:**

Оценка 5 – работа выполнена в полном объеме, верно

Оценка 4 – работа выполнена в полном объеме, допущена неточность

Оценка 3 – работа выполнена в полном объеме, допущена 1 ошибка

Оценка 2 – работа выполнена в полном объеме, допущено более 2 ошибок или не выполнена.

### **Критерии оценки практических навыков:**

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;

- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;

- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;

- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;

- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;

- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;

- в письменном отчете по работе допущены ошибки;

- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь 21 отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не

усвоена;

- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;

- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

### **Критерии оценки реферата:**

«5» выставляется, если работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«4» выставляется, если: - работа сдана в неуказанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем работы выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы или студентом не представлена работа.

### **Критерии оценки теста:**

85-100% - «отлично»

70-84% - «хорошо»

51-69% - «удовлетворительно»

менее 50% - «неудовлетворительно»

### **Критерии оценки ситуационной задачи:**

оценка **«отлично»:** ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями, ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

оценка **«хорошо»:** ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

оценка **«удовлетворительно»:** ответ на вопрос задачи дан правильный. 22  
Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с

ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

оценка «**неудовлетворительно**»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

### **Критерии оценки устного ответа:**

«отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятии, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

«хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

«удовлетворительно» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

«неудовлетворительно» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятии, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

### **Критерии оценки ролевой игры:**

Оценку «отлично» рекомендуется выставлять, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в ролевой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной	«Отлично»
---	-----------

ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.	
Оценку «хорошо» рекомендуется выставлять, если обучающиеся правильно, по существу и последовательно изложили в выступлении этапы ролевой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.	«Хорошо»
Оценку «удовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся не проявили достаточной активности при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильно оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.	«Удовлетворительно»
Оценку «неудовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно обосновать проблему, заложенную в спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.	«Неудовлетворительно»

### Критерии оценки презентации:

№		0 баллов	1 балл	2 балла
1.	Информативность	Информация не соответствует обозначенной теме исследования. В тексте присутствуют серьезные фактические ошибки	Информация по проблеме изложена не полностью или с избытком, присутствуют несколько незначительных недочётов	Информация по заявленной проблеме изложена полно и чётко. Отсутствуют фактические ошибки. Отсутствует избыток информации
2.	Дизайн	Презентация изобилует мультимедиа-эффектами, несоответствующим	Имеются несоответствия между стилем оформления и информационны	Эффекты способствуют акцентированию внимания, стиль



		и содержанию слайдов, текст не читаем	м содержанием слайда	оформления презентации соответствует содержанию презентации и способствует наиболее полному восприятию информации
3.	Понимание логики исследования	В презентации не отражены логика исследования, цель, проблема, ход исследования, не приведены выводы учащегося	Недостаточно чётко обозначены цель, проблема, ход, исследования	В презентации чётко обозначены цель, проблема и ход исследования. Приведены лаконичные, ёмкие выводы учащегося, выделен его личный вклад в разработку заявленной проблемы
4.	Актуальность	Исследование неактуально, в презентации не отражены области применения результатов исследования	Исследование не является в полной мере актуальным для данного ученика. Показаны реальные перспективы практического применения результатов исследования	Обоснована актуальность исследования. Показаны перспективы практического применения результатов исследования
5.	Глубина	Работа выполнена на базе устаревших, неверных или непроверенных материалах	Работа базируется на устоявшихся концепциях, наблюдается незначительный разрыв	Проведён глубокий и детальный анализ проблемы. В работе использованы

			положений исследования с современными представлениям и	материалы современных исследований по проблеме
--	--	--	--	---

От 9 до 10 баллов – оценка 5 (отлично)

От 7 до 8 баллов – оценка 4 (хорошо)

От 5 до 6 баллов – оценка 3 (удовлетворительно)

4 баллов и менее – оценка 2 (неудовлетворительно)

### **Критерии оценки доклада:**

Оценки выставляются по 5-бальной шкале по каждому из критериев.

1. Актуальность темы;
2. Самостоятельность суждений, оценок и выводов, их объективность;
3. Соответствие выводов с поставленными целями и задачами исследования;
4. Наличие иллюстрационного материала;
5. Анализ источников литературы;
6. Ясность, лаконичность стиля изложения материала;
7. Умение отвечать на вопросы экспертов.

От 31 до 35 баллов – оценка 5 (отлично)

От 23 до 30 баллов – оценка 4 (хорошо)

От 15 до 22 баллов – оценка 3 (удовлетворительно)

14 баллов и менее – оценка 2 (неудовлетворительно)