

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»  
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

*А.Я. Докшин* /А.Я. Докшин/

«18» *февраля* 2021 г.

*приказ 16-05/01*

**Программа**  
**профессиональной переподготовки по профессии «Повар»**

**квалификация** – Повар 3 квалификационного уровня (3 разряда)

**форма подготовки:** очная

**нормативный срок обучения:** 2.5 мес./400ч

г. Верхнеуральск, 2021

**Аннотация программы**

Программа профессиональной переподготовки по профессии «Повар» предназначена для лиц имеющих родственную профессию из числа безработных граждан, незанятого населения; не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус».


457670 Челябинская область г. Верхнеуральск, ул. Еремина 1а.

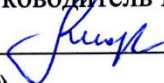
**Нормативный срок обучения** при очной форме профессиональной переподготовки по профессии «Повар» составляет 2,5 мес., 400 часов.

**Квалификация выпускника:** Повар 3 квалификационного уровня (3 разряда)

**Разработала:** преподаватель  /Е.М. Попова/.

**Рассмотрено и согласовано:**

1 Зам. директора по УПР  
 /Дубровская Н.В./  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

2 Руководитель МЦПК  
 /Князева Г.В./  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Пояснительная записка.....                                                                                                 | 4   |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы.....                | 7   |
| 3. Структура и содержание программы                                                                                           | 9   |
| 3.1. Учебный план .....                                                                                                       | 9   |
| 3.2. Календарный график.....                                                                                                  | 11  |
| 4. Условия реализации программы                                                                                               | 12  |
| 4.1 Материально-техническое обеспечение программы.....                                                                        | 12  |
| 4.2 Информационное обеспечение реализации программы.....                                                                      | 14  |
| 4.3 Кадровое обеспечение.....                                                                                                 | 15  |
| 5. Содержание программы.....                                                                                                  | 15  |
| Приложение А:                                                                                                                 | 15  |
| Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».....                                                    | 15  |
| Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».....                                   | 48  |
| Программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».....                            | 58  |
| Программа профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».....                                         | 67  |
| Программа учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».....                   | 77  |
| Программа учебной дисциплины ОП. 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».....              | 84  |
| Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».....                                  | 89  |
| Программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности».....                       | 96  |
| Программа учебной дисциплины ОП. 05 «Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды»..... | 101 |

## **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль; **ПК** – профессиональная компетенция.

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы:**

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, с изменениями и дополнениями;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения»;

- Приказа Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- Постановление Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. N 1441 "Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг";

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г. №513(ред. от 27.06.2014г.) "Об утверждении перечня Профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н;

- Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

### **1.2 Требования к поступающим**

К освоению программы допускаются лица из числа безработных граждан, незанятого населения, имеющих родственную профессию, документ об основном общем образовании, не моложе 18 лет и не имеющие медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

### 1.3 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы **2,5 мес., 400 часов** при очной форме подготовки.

Практическая подготовка (учебная и производственная практики) проводится после окончания теоретического обучения на базе образовательной организации или предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.

### 1.4 Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен уметь готовить блюда, напитки и кулинарные изделия и другую продукцию под руководством повара.

*Квалификационный уровень: 3*

|                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b>                                                                                                                                                               |
| <b>Квалификация:</b> Повар.                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Трудовые действия</b>                                                                                                                                                                                                                  |
| Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.                                                                                  |
| Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.                                                                                                                                             |
| Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара                                                                 |
| Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.             |
| <b>Необходимые умения</b>                                                                                                                                                                                                                 |
| Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.                |
| Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.                                                                                                                                                  |
| Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.                                                                                                 |
| <b>Необходимые знания</b>                                                                                                                                                                                                                 |
| Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.                                                                                                                                            |
| Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                                                                                                  |
| Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.                                |
| Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. |
| Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.                                                                                                                                       |
| <b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>                                                                                                                              |
| <b>Квалификация:</b> Повар.                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Трудовые действия</b>                                                                                                                                                                  |
| Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара                                                                                                                           |
| Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара                                                                                               |
| Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара                                                                                                         |
| Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара                                                                                                             |
| Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара                                                                                                                                    |
| Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара                                                                                                                    |
| Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара                                                                                                    |
| Приготовление блюд из яиц по заданию повара                                                                                                                                               |
| Приготовление блюд из творога по заданию повара                                                                                                                                           |
| Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара                                                                                                                     |
| Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара                                                                                                   |
| Приготовление горячих напитков по заданию повара                                                                                                                                          |
| Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара                                                                                                                 |
| Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара                                                                            |
| Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара                                                                                                                    |
| Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара                                                                      |
| Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара                                                                                    |
| Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара                                                                                             |
| Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации                                                                 |
| Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара                                                                                                      |
| Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара                                                                                                           |
| <b>Необходимые умения</b>                                                                                                                                                                 |
| Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара                                                                                            |
| Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                           |
| Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции                                                 |
| Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                      |
| Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности                                                                                                                 |
| Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                     |
| Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты                                                                                           |
| Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос                                                                                                    |
| <b>Необходимые знания</b>                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания                                                                                        |
| Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                                                        |
| Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения                                       |
| Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                        |
| Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества |
| Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                                             |
| Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям                                                                                                      |

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию процесса подготовки и оценку результатов подготовки обучающихся.

- **Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н;**

### 2.1 Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Отнесение к видам экономической деятельности:

|            |                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------|
| 56         | Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков |
| (код *(2)) | (наименование вида экономической деятельности)              |

## II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

| Обобщенные трудовые функции |                                                                                              |                      | Трудовые функции                                                     |        |                                   |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------|
| код                         | наименование                                                                                 | уровень квалификации | наименование                                                         | код    | уровень (подуровень) квалификации |
| А                           | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | 3                    | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | А/01.3 | 3                                 |
|                             |                                                                                              |                      | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и            | А/02.3 |                                   |

|  |  |  |                                             |  |  |
|--|--|--|---------------------------------------------|--|--|
|  |  |  | продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |  |  |
|--|--|--|---------------------------------------------|--|--|

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 3.1. Обобщенная трудовая функция

|              |                                                                                              |     |   |                      |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------|---|
| Наименование | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | Код | А | Уровень квалификации | 3 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----------------------|---|

|                                           |          |   |                           |               |                                                   |
|-------------------------------------------|----------|---|---------------------------|---------------|---------------------------------------------------|
| Происхождение обобщенной трудовой функции | Оригинал | X | Заимствовано из оригинала |               |                                                   |
|                                           |          |   |                           | Код оригинала | Регистрационный номер профессионального стандарта |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Возможные наименования должностей, профессий | Помощник повара<br>Младший повар                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Требования к образованию и обучению          | Среднее общее образование<br>Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих                                                                                                                                                        |
| Требования к опыту практической работы       | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Особые условия допуска к работе              | Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном *(3)<br>При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет *(4) |

Программа содержит: учебный план, программы по предметам общепрофессионального и профессионального циклов.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Учебный план

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»  
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

Утверждаю: Директор  
ГБПОУ «ВАТТ-ККК»  
А.Я. Докшин  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### программы

#### профессиональной переподготовки по профессии «Повар»

Код: 16675

Цель: профессиональная переподготовка

Категория слушателей: имеющие родственную профессию безработные граждане, незанятое население, не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Срок обучения: 2,5 мес. / 400 час.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 час. в день, (40 час. в неделю)

Квалификация: 3 квалификационного уровня (3 разряда)

| №№           | Наименование дисциплин и модулей                                                                 | Всего час. | В том числе           |                      | Форма контроля |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|----------------------|----------------|
|              |                                                                                                  |            | Теоретические занятия | Практические занятия |                |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>                                                         | <b>24</b>  | <b>20</b>             | <b>4</b>             |                |
| ОП.01        | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.                                | 4          | 4                     |                      | зачет          |
| ОП.02        | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.                           | 4          | 4                     |                      | зачет          |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места.                                              | 4          | 4                     |                      | зачет          |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы производственной деятельности.                                   | 4          | 4                     |                      | зачет          |
| ОП.05        | Охрана труда и охрана окружающей среды                                                           | 8          | 4                     | 4                    | зачет          |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный учебный цикл</b>                                                             | <b>362</b> | <b>92</b>             | <b>270</b>           |                |
|              | <b>Профессиональные модули</b>                                                                   |            |                       |                      |                |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>                                                     | <b>40</b>  | <b>12</b>             | <b>28</b>            | дз             |
| МДК.01.01    | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов                               | 24         | 12                    | 12                   |                |
|              | <b>Практическая подготовка 01</b>                                                                |            |                       |                      |                |
| УП.01        | Учебная практика                                                                                 | 16         |                       | 16                   |                |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b> | <b>40</b>  | <b>12</b>             | <b>28</b>            | дз             |

|              |                                                                                                                        |            |            |            |    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|----|
| МДК.02.01    | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 24         | 12         | 12         |    |
|              | <b>Практическая подготовка 02</b>                                                                                      |            |            |            |    |
| УП.02        | Учебная практика                                                                                                       | 16         |            | 16         |    |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Приготовление супов и соусов</b>                                                                                    | <b>40</b>  | <b>12</b>  | <b>28</b>  | дз |
| МДК.03.01    | Технология приготовления супов и соусов                                                                                | 24         | 12         | 12         |    |
|              | <b>Практическая подготовка 03</b>                                                                                      |            |            |            |    |
| УП.03        | Учебная практика                                                                                                       | 16         |            | 16         |    |
| <b>ПМ.04</b> | <b>Приготовление блюд из рыбы</b>                                                                                      | <b>48</b>  | <b>16</b>  | <b>32</b>  | дз |
| МДК.04.01    | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы                                                                | 32         | 16         | 16         |    |
|              | <b>Практическая подготовка 04</b>                                                                                      |            |            |            |    |
| УП.04        | Учебная практика                                                                                                       | 16         |            | 16         |    |
| <b>ПМ.05</b> | <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>                                                                     | <b>48</b>  | <b>16</b>  | <b>32</b>  | дз |
| МДК.05.01    | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.                                              | 32         | 16         | 16         |    |
|              | <b>Практическая подготовка 05</b>                                                                                      |            |            |            |    |
| УП.05        | Учебная практика                                                                                                       | 16         |            | 16         |    |
| <b>ПМ.06</b> | <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>                                                              | <b>40</b>  | <b>12</b>  | <b>28</b>  | дз |
| МДК.06.01    | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.                                                         | 24         | 12         | 12         |    |
|              | <b>Практическая подготовка 06</b>                                                                                      |            |            |            |    |
| УП.06        | Учебная практика                                                                                                       | 16         |            | 16         |    |
| <b>ПМ.07</b> | <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>                                                                           | <b>40</b>  | <b>12</b>  | <b>28</b>  | дз |
| МДК.07.01    | Технология приготовления сладких блюд и напитков                                                                       | 24         | 12         | 12         |    |
|              | <b>Практическая подготовка 07</b>                                                                                      |            |            |            |    |
| УП.07        | Учебная практика                                                                                                       | 16         |            | 16         |    |
| <b>ПП</b>    | <b>Производственная практика</b>                                                                                       | <b>66</b>  |            | <b>66</b>  |    |
|              | <b>Консультации</b>                                                                                                    | <b>6</b>   |            |            |    |
|              | <b>Квалификационный экзамен</b>                                                                                        | <b>8</b>   |            |            |    |
|              | <b>ВСЕГО:</b>                                                                                                          | <b>400</b> | <b>112</b> | <b>274</b> |    |

### Условные обозначения:

З - зачет, ДЗ - дифференцированный зачет

### Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании требований профессионального стандарта к 3 уровню квалификации (3 квалификационный разряд) по профессии *Повар*. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.
2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального циклов являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией - зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины, модуля.
3. Практическая подготовка (учебная и производственная практики) организуется на производственном участке учебного заведения и (или) на предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.
4. Квалификационный экзамен состоит из заданий следующих видов:

- теоретическое задание в форме тестирования;
- выполнение практической квалификационной работы на подтверждение уровня квалификации (разряда), которая производится на базе производственной практики.

### 3. 2 Календарный учебный график

| №          | Наименование дисциплин и модулей                                                                                     | Учебные недели и нагрузка в часах |    |    |    |    |    |    |    |   |   |    |  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|---|---|----|--|
|            |                                                                                                                      | Всего часов                       | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8 | 9 | 10 |  |
| ОП. 01     | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.                                                    | 4                                 | 4  |    |    |    |    |    |    |   |   |    |  |
| ОП.02      | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.                                               | 4                                 | 4  |    |    |    |    |    |    |   |   |    |  |
| ОП.03      | Техническое оснащение и организация рабочего места.                                                                  | 4                                 | 4  |    |    |    |    |    |    |   |   |    |  |
| ОП.04      | Экономические и правовые основы производственной деятельности.                                                       | 4                                 | 4  |    |    |    |    |    |    |   |   |    |  |
| ОП.05      | Охрана труда и охрана окружающей среды                                                                               | 8                                 | 8  |    |    |    |    |    |    |   |   |    |  |
| МДК.01.01  | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов                                                   | 24                                | 16 | 8  |    |    |    |    |    |   |   |    |  |
| УП.01      | Учебная практика                                                                                                     | 16                                |    | 16 |    |    |    |    |    |   |   |    |  |
| МДК.02.01  | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тест | 24                                |    | 16 | 8  |    |    |    |    |   |   |    |  |
| УП.02      | Учебная практика                                                                                                     | 16                                |    |    | 16 |    |    |    |    |   |   |    |  |
| МДК.003.01 | Технология приготовления супов и соусов                                                                              | 24                                |    |    | 16 | 8  |    |    |    |   |   |    |  |
| УП. 03     | Учебная практика                                                                                                     | 16                                |    |    |    | 16 |    |    |    |   |   |    |  |
| МДК.004.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы                                                              | 32                                |    |    |    | 16 | 16 |    |    |   |   |    |  |
| УП. 04     | Учебная практика                                                                                                     | 16                                |    |    |    |    | 16 |    |    |   |   |    |  |
| МДК.005.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.                                            | 32                                |    |    |    |    | 8  | 24 |    |   |   |    |  |
| УП. 05     | Учебная практика                                                                                                     | 16                                |    |    |    |    |    | 16 |    |   |   |    |  |
| МДК.006.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.                                                       | 24                                |    |    |    |    |    |    | 24 |   |   |    |  |

|            |                                                  |            |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------------|--------------------------------------------------|------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| УП. 06     | Учебная практика                                 | 16         |    |    |    |    |    |    | 16 |    |    |    |
| МДК.007.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 24         |    |    |    |    |    |    |    | 24 |    |    |
| УП. 07     | Учебная практика                                 | 16         |    |    |    |    |    |    |    | 16 |    |    |
| ПП         | <b>Производственная практика</b>                 | <b>66</b>  |    |    |    |    |    |    |    |    | 40 | 26 |
|            | <b>Консультации</b>                              | <b>6</b>   |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 6  |
|            | <b>Квалификационный экзамен</b>                  | <b>8</b>   |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 8  |
|            | <b>ВСЕГО:</b>                                    | <b>400</b> | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |

#### 4. Условия реализации программы

##### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории оснащены оборудованием и инструментами по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»  
Лаборатория: **Учебная кухня ресторана, оснащенная**

Пароконвектомат

Весы настольные электронные  
(профессиональные)

Плита индукционная 4-х конфорочная

Шкаф холодильный

Планетарный миксер

Шкаф шоковой заморозки

Микроволновая печь

Мясорубка

Блендер стационарный

Соковыжималка

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Фритюрница электрическая

Слайсер

Производственный стол – 3 шт;

Стеллаж кухонный – 1 шт;

Ванна секционная моечная со столом – 1 шт;

**Инструменты 1 рабочего места:**

Блендер ручной погружной

Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных

плит с крышками  
Сотейник для индукционных плит  
Сковорода для индукционных плит.  
Гриль сковорода для индукционных плит  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющей сталь  
Сито (для муки)  
Шенуа  
Гастроемкость из нержавеющей стали  
Лопатки силиконовые  
Половник  
**Лаборатория Учебный кондитерский цех, оснащенная**

Пароконвектомат  
Весы настольные электронные  
(профессиональные)  
Плита индукционная 4-х конфорочная  
Шкаф холодильный  
Планетарный миксер  
Шкаф шоковой заморозки  
Микроволновая печь  
Мясорубка  
Блендер стационарный  
Соковыжималка  
Настольная вакуумно-упаковочная машина  
Фритюрница электрическая  
Слайсер  
Производственный стол – 3 шт;  
Стеллаж кухонный – 1 шт;  
Ванна секционная моечная со столом – 1 шт;

**Инструменты 1 рабочего места:**

Блендер ручной погружной  
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками  
Сотейник для индукционных плит  
Сковорода для индукционных плит.  
Гриль сковорода для индукционных плит  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющей сталь  
Сито (для муки)  
Шенуа  
Гастроемкость из нержавеющей стали  
Лопатки силиконовые  
Половник

**Оснащенные базы практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### **4.2.1. Основные печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Автор: Здобнов А.И. и др.. - К.: Арий, М.: Лада,2017.-688 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

12. 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», 2016. – 320 с.

#### **4.2.2 Основные электронные издания**

1. <https://new.znaniium.com/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. [http://охранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://охранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### **4.2.3 Дополнительные источники**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. 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].

3. 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].

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю (междисциплинарному курсу): реализация основной программы профессионального обучения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера производственного обучения: мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для мастеров, эти мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## **5. Содержание программы**

*Приложение А*

### **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

#### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

##### **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля для профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности

– **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 72 часов, в том числе:

недельная учебная нагрузка обучающегося – 40 часов, включая:

теоретическое обучение – 24 часа;

практическая подготовка (в т. ч. производственная практика) – 48 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Приготовление блюд из овощей и грибов**» и в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код | Наименование результата обучения |
|-----|----------------------------------|
|-----|----------------------------------|



|        |                                                                                                                         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.                          |

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                          | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика),                               |  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                   |                                                                          |                                                    | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Учебная, часов | Производственная практика на поп, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |  |
|                                   |                                                                          |                                                    |                                                                         |                | Всего, часов                                                                              |  |
| 1                                 | 2                                                                        | 3                                                  | 4                                                                       | 5              | 6                                                                                         |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2                    | ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов                              | 40                                                 | 24                                                                      | 16             | -                                                                                         |  |
|                                   | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика на поп), часов | -                                                  |                                                                         |                |                                                                                           |  |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                            | <b>40</b>                                          | <b>24</b>                                                               | <b>16</b>      | <b>-</b>                                                                                  |  |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                        | Содержание учебного материала и квалификационная работа<br>(если предусмотрены)                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Количество часов |    |                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|-------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3                |    |                                                             |
| ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                  |    |                                                             |
| МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 24               |    |                                                             |
| Тема 1.1 Значение овощей в питании. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6                |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="607 639 674 679">1.</td> <td data-bbox="674 639 1977 679">Задачи и содержание предмета, связь с другими дисциплинами.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 679 674 823">2.</td> <td data-bbox="674 679 1977 823">Значение овощей в питании человека, их пищевая ценность. Классификация овощей, ассортимент.</td> </tr> </table> |                  | 1. | Задачи и содержание предмета, связь с другими дисциплинами. |
| 1.                                                                                                                               | Задачи и содержание предмета, связь с другими дисциплинами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |    |                                                             |
| 2.                                                                                                                               | Значение овощей в питании человека, их пищевая ценность. Классификация овощей, ассортимент.                                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |    |                                                             |
| Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов                                                        | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6                |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей. Оборудование и инвентарь, используемый для механической обработки овощей.                                                                                                                                                                                                               |                  |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | 2. Кулинарное использование клубнеплодов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | 3. Рассчитать количество отходов при механической обработке клубнеплодов.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | 4. Кулинарное использование корнеплодов. Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | 5. Рассчитать количество отходов при механической обработке корнеплодов.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | 6. Кулинарное использование капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей. Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья.                                                                                                                                                                                                                    |                  |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | 7. Рассчитать количество отходов при механической обработке луковых и капустных овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |    |                                                             |
|                                                                                                                                  | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4                |    |                                                             |

|                                                                                                                         |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Тема 1.3. Тепловая кулинарная обработка продуктов</b>                                                                | 1.                                                                                                                                  | Значение тепловой обработки.                                                                                                   |    |
|                                                                                                                         | 2.                                                                                                                                  | Виды тепловой обработки, их характеристика.                                                                                    |    |
|                                                                                                                         | 3.                                                                                                                                  | Изменения, происходящие при тепловой обработке. Требования к качеству, сроки хранения и реализации блюд.                       |    |
| <b>Тема 1.4. Значение блюд и гарниров из овощей в питании. Классификация по способу тепловой обработки.</b>             | <b>Содержание</b>                                                                                                                   |                                                                                                                                | 4  |
|                                                                                                                         | 1.                                                                                                                                  | Значение блюд и гарниров из овощей в питании.                                                                                  |    |
|                                                                                                                         | 2.                                                                                                                                  | Классификация по способу тепловой обработки.                                                                                   |    |
|                                                                                                                         | 3.                                                                                                                                  | Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.                                                                 |    |
| <b>Тема 1.5 Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.</b>  | <b>Содержание</b>                                                                                                                   |                                                                                                                                | 4  |
|                                                                                                                         | 1.                                                                                                                                  | Простые и основные блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.            |    |
|                                                                                                                         | 2.                                                                                                                                  | Простые и основные блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов. |    |
|                                                                                                                         | 3.                                                                                                                                  | Простые и основные блюда и гарниры из тушеных овощей Приготовление, ассортимент оформление и отпуск.                           |    |
|                                                                                                                         | 4.                                                                                                                                  | Простые и основные блюда и гарниры из запеченных овощей. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.                      |    |
|                                                                                                                         | 5.                                                                                                                                  | Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных, жареных овощей и грибов.                                                    |    |
| 6.                                                                                                                      | Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. |                                                                                                                                |    |
| <b>Практическая подготовка 01</b>                                                                                       |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| <b>Учебная практика: обучение на учебном участке:</b>                                                                   |                                                                                                                                     |                                                                                                                                | 16 |
| 1. Подготовка рабочего места и необходимого оборудования и инвентаря для обработки, нарезки и формовки овощей и грибов. |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| 2. Определение годности овощей и грибов перед обработкой.                                                               |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| 3. Мойка овощей и грибов.                                                                                               |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| 4. Мойка и замачивание сухих грибов.                                                                                    |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| 5. Очистка овощей ручным и механическим способом.                                                                       |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| 6. Доочистка овощей после механической очистки.                                                                         |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| 7. Удаление кочерыжки у капусты.                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| 8. Очищение грибов с удалением кожицы со шляпки и без.                                                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |
| 9. Нарезка овощей и грибов простыми формами.                                                                            |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Формовка овощей и грибов.</li> <li>11. Подготовка овощей и грибов к фаршированию.</li> <li>12. Нарезание и измельчение овощей с помощью терок и механических приспособлений.</li> <li>13. Подготовка рабочего места и необходимого оборудования и инвентаря для работы.</li> <li>14. Бланширование овощей.</li> <li>15. Варка целиком неочищенных и очищенных овощей в воде.</li> <li>16. Варка овощей и овощные изделия на пару и в молоке.</li> <li>17. Припускание отдельных видов овощей и их смесей в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>18. Жарка сырых и предварительно отваренных овощи основным способом.</li> <li>19. Жарка овощей и овощных изделий во фритюре, на гриле и плоской поверхности.</li> <li>20. Запекание овощей в кожице и фольге; на противне и в формах овощные запеканки</li> <li>21. Прогревание консервированных овощей.</li> <li>22. Протирание овощей ручным и механическим способом.</li> <li>23. Смешивание протертых овощей с другими ингредиентами.</li> <li>24. Приготовление овощного пюре из сухих полуфабрикатов: хлопьев, крупки, гранул;</li> <li>25. Тушение сырых, предварительно отваренных/припущенных и обжаренных овощей в собственном соку, жидкости и соусе.</li> <li>26. Фарширование и запекание фаршированных овощей.</li> <li>27. Формование овощной массы в виде изделий (котлет, биточков, зраз, оладий).</li> <li>28. Определение степени готовности блюд из овощей и их вкусовых качеств.</li> <li>29. Порционирование, сервировка и оформление простых и основных блюда и гарниров из традиционных видов овощей для подачи;</li> </ol> |           |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>40</b> |

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

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

Рабочая программа междисциплинарного курса реализуется в учебном кабинете Технологии кулинарного производства и в учебном кулинарном цеху

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов. – СПб: Троицкий мост, 2010. -736с.
2. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: учебник для спо. - Ростов н/Д.: Феникс, 2011.
3. Приготовление супов и соусов. Практикум /Н.И. Дубровинская. - М.: Академия, 2014.
4. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник /С.В.Ермилова. - М.: Академия, 2014.
5. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие /Л.Л.Татарская, Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2014.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: учебное пособие / авт.-сост. А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко.- Киев : Арий, 2013.

##### **Дополнительные источники:**

##### **Учебники и учебные пособия:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник для НПО. – М.: Академия, 2011.
3. Шильман Л.Э. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для спо. - М.: ИЦ "Академия", 2013.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: учебное пособие /А.Павлов. - Год издания: 2012.
5. Журналы: Питание и общество  
Стандарты и качество  
Современный ресторан  
Ресторанные ведомости  
Ресторатор  
Управление качеством  
Гостиница и ресторан

Пищевая промышленность  
Кондитерское производство  
Общепит

Хлебопечение России

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

**Интернет-ресурсы:**

1. Электронный ресурс АРМ АБИС «Дельфин»
2. Электронный ресурс Система управления образовательных компонентов «Moodle» <http://oracul.artem.vvsu.ru/>
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [http:// biblioclub.ru](http://biblioclub.ru)
4. ЭБС «Рукопт» <http:// rucont.ru>
5. СПС КонсультантПлюс

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

| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>                                                                     | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Выполнение последовательных технологических операций и работ по первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов                          | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии со сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.        | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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>                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем;<br>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                     | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                                                        | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.                                                                                                                                                          | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |



## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

#### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

###### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля для профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности – **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

###### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

###### **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

###### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- рассчитывать количество сырья для приготовления гарниров из круп, блюд из яиц, для приготовления теста, для приготовления фаршей

- рассчитывать количество порций гарниров из круп и бобовых культур, блюд из яиц и макаронных изделий

- оценивать качество готовых блюд

###### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

- 1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
всего – 80 часов, в том числе:  
недельная учебная нагрузка обучающегося – 40 часов, включая:  
теоретическое обучение – 24 часов;  
практическая подготовка (в т. ч. производственная практика) – 56 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**» и в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1     | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2     | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.                       |
| ПК 2.3     | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.                                            |
| ПК 2.4     | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.                                                           |
| ПК 2.5     | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.                                                   |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций       | Наименования разделов профессионального модуля*                                                | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика),                                     |  |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                         |                                                                                                |                                                    | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Учебная, часов | Производственная практика на <i>поп</i> часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |  |
|                                         |                                                                                                |                                                    |                                                                         |                | Всего, часов                                                                                    |  |
| 1                                       | 2                                                                                              | 3                                                  | 4                                                                       | 5              | 6                                                                                               |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5. | ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 40                                                 | 24                                                                      | 16             | -                                                                                               |  |
|                                         | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика), часов                              | -                                                  |                                                                         |                |                                                                                                 |  |
|                                         | <b>Всего:</b>                                                                                  | <b>40</b>                                          | <b>24</b>                                                               | <b>16</b>      | <b>-</b>                                                                                        |  |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                 | Содержание учебного материала и квалификационная работа<br>(если предусмотрены)                             | Количество часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                                         | 2                                                                                                           | 3                |
| <b>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>     |                                                                                                             |                  |
| <b>МДК 02.01. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b> |                                                                                                             | <b>24</b>        |
| <b>Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.</b>                        | <b>Содержание</b>                                                                                           | 8                |
|                                                                                                           | 1. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация. Товароведная характеристика        |                  |
|                                                                                                           | 2. Производство крупы. Ассортимент круп.                                                                    |                  |
|                                                                                                           | 3. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш.                                                        |                  |
|                                                                                                           | 4. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп                                                   |                  |
|                                                                                                           | 5. Изделия из каш: котлеты, запеканки, пудинги. Требования к качеству и срок хранения                       |                  |
|                                                                                                           | 6. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из бобовых культур. Требования к качеству и срок хранения |                  |
| <b>Тема 1.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.</b>                                | <b>Содержание</b>                                                                                           | 8                |
|                                                                                                           | 1. Блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Классификация сырья                                        |                  |
|                                                                                                           | 2. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.                                                       |                  |
| 3. Вареные блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.      |                                                                                                             |                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                   |                                                                                                        |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4.                | Жареные блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск       |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5.                | Запеченные блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.   |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6.                | Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании.                                                  |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7.                | Холодные блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 8.                | Горячие блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.  |           |
| <b>Тема 1.3. Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Содержание</b> |                                                                                                        | 8         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1.                | Мучные блюда из теста с фаршем. Значение блюд из теста с фаршем в питании.                             |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2.                | Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.                                                     |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3.                | Процессы, происходящие при выпечке изделий.                                                            |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4.                | Приготовление фаршей. Виды фаршей: приготовление и использование.                                      |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5.                | Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем.                                          |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6.                | Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск       |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7.                | Бездрожжевое тесто. Особенности приготовления теста для пельменей, вареников, блинчиков                |           |
| <b>Практическая подготовка 02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |                                                                                                        |           |
| <b>Учебная практика:</b><br>1. Технология приготовления каш различной консистенции.<br>2. Приготовление блюд и гарниров из круп<br>3. Технология приготовления блюд из бобовых.<br>4. Технология приготовления блюд из макаронных изделий<br>5. Технология приготовления блюд из яиц.<br>6. Технология приготовления холодных блюд из творога<br>7. Технология приготовления горячих блюд из творога<br>8. Приготовление фаршей, теста для блинов, оладий, блинчиков.<br>9. Приготовление теста для лапши домашней, вареников, пельменей и изделий из него. |                   |                                                                                                        | 16        |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                   |                                                                                                        | <b>40</b> |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программы междисциплинарного курса реализуется в учебном кабинете Технология кулинарного производства и в учебном кулинарном цеху.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи, поварешки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.  
Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

#### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

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

| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>                                                            | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.                      | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.         | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.                                           | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                             | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.                                                          | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых блюд из яиц и творога в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                                             | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.                                                  | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                                     | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                                                                                 | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                      | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   | -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы.                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем;<br>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                     | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                                                        | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.                                                                                                                                                          | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |



## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление супов и соусов

### 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

#### 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля для профессиональной подготовки по рабочей профессии **16675 Повар**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности – **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.

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

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

##### **иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов;

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- рассчитывать основные продукты для приготовления супов и соусов
- составлять технологические схемы приготовления и отпуска супов и соусов

##### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила механической обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов и соусов
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 104 часов, в том числе:

недельная учебная нагрузка обучающегося – 40 часов, включая:

теоретическое обучение – 24 часов;

производственное обучение (в т. ч. производственная практика) – 80 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление супов и соусов» и в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код    | Наименование результата обучения                                  |
|--------|-------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары.                                        |
| ПК 3.2 | Готовить простые супы.                                            |
| ПК 3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы.                        |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                     | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Производственное обучение (в т.ч. производственная практика),           |                |                                                                                                                             |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                                     |                                                    | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                |                                                                                                                             |
|                                   |                                                                     |                                                    | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Учебная, часов | Производственная практика на промышленном или строительном объекте, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |                                                                     | Всего, часов                                       |                                                                         |                |                                                                                                                             |
| 1                                 | 2                                                                   | 3                                                  | 4                                                                       | 5              | 6                                                                                                                           |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.   | ПМ.02 Приготовление супов и соусов.                                 | 40                                                 | 24                                                                      | 16             | -                                                                                                                           |
|                                   | Производственное обучение (в т.ч. производственная практика), часов | -                                                  |                                                                         |                |                                                                                                                             |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                       | <b>40</b>                                          | <b>24</b>                                                               | <b>16</b>      | <b>-</b>                                                                                                                    |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: Приготовление супов и соусов.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем        | Содержание учебного материала и квалификационная работа<br>(если предусмотрены)                                             | Количество часов |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                                | 2                                                                                                                           | 3                |
| <b>ПМ.03 Приготовление супов и соусов.</b>                                                       |                                                                                                                             |                  |
| <b>МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов</b>                                        |                                                                                                                             | <b>24</b>        |
| <b>Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                           | 6                |
|                                                                                                  | 1. Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация супов.                                          |                  |
|                                                                                                  | 2. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.                                                                 |                  |
|                                                                                                  | 3. Приготовление бульонов и отваров. Подбор сырья, технология приготовления, требования к качеству.                         |                  |
| <b>Тема 1.2 Приготовление и отпуск заправочных супов</b>                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                           | 6                |
|                                                                                                  | 1. Заправочные супы. Особенности приготовления. Классификация.                                                              |                  |
|                                                                                                  | 2. Щи. Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.                          |                  |
|                                                                                                  | 3. Борщи. Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.                       |                  |
|                                                                                                  | 4. Рассольники. Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.                 |                  |
|                                                                                                  | 5. Солянки. Технология приготовления, разновидности. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.                     |                  |
| <b>Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов.</b>                              | <b>Содержание</b>                                                                                                           | 6                |
|                                                                                                  | 1. Супы – пюре. Характеристика, технология приготовления. Разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения. |                  |
|                                                                                                  | 2. Прозрачные супы. Технология приготовления бульона и «оттяжек». Отпуск прозрачных супов и приготовление гарниров к ним    |                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                                                      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3. | Холодные супы. Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения            |    |
| <b>Тема 1.4. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1. | Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья. Требования к качеству.                                        | 6  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2. | Приготовление бульонов и пассировок для соусов. Виды бульонов для соусов и их назначение. Виды пассировок и их назначение.           |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3. | Соус красный основной. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4. | Соус белый основной. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.   |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5. | Соус молочный. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.         |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6. | Соус сметанный. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 7. | Яично – масляные соусы. Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.    |    |
| <b>Практическая подготовка 02</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                                                                                                                      |    |
| <b>Учебная практика:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– взвешивание/измерение продуктов, входящих в состав бульона, супа;</li> <li>– обжаривание костей мелкого скота;</li> <li>– подпекание овощей;</li> <li>– замачивание сушеных грибов;</li> <li>– доведение до кипения и варка на медленном огне бульонов и отваров до готовности;</li> <li>– удаление жира и пены с бульона;</li> <li>– процеживание бульонов и отваров;</li> <li>– охлаждение и замораживание бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– пассерование овощей, томатных продуктов и муки;</li> <li>– закладка продуктов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– доведение супа до кипения и варка на медленном огне до готовности;</li> <li>– заправка супа мукой, крахмалом, льезоном;</li> <li>– настаивание супа по окончании варки;</li> <li>– разваривание крупы для приготовления супа-пюре;</li> </ul> |    |                                                                                                                                      | 16 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление гарниров для супов;</li> <li>– определение степени готовности супов и их вкусовых качеств;</li> <li>– порционирование, сервировка и оформление супов для подачи;</li> <li>– выдерживание температуры подачи супов.</li> <li>– проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– взвешивание/измерение продуктов, входящих в состав соуса;</li> <li>– мелко нарезать и обжаривать в жире морковь, лук репчатый, сельдерей, грибы;</li> <li>– пассирование муки для «белой» и «красной» мучной пассировки («жировой» и «сухой»);</li> <li>– смешивание пассерованной муки и распущенного сливочного масла;</li> <li>– соединение бульона и масляно-мучной смеси;</li> <li>– соединение молока с пассерованной мукой для получения соусной основы различной густоты (густой, средней густоты, жидкой);</li> <li>– смешивание растительного масла с уксусом и другими ингредиентами для приготовления холодных заправок;</li> <li>– протирание, процеживание и прогревание соусной основы;</li> <li>– применение в качестве загустителя соусной основы крахмала;</li> <li>– протирание вареных и чуть проваренных овощей, фруктов и ягоды для получения растительной основы соуса;</li> <li>– введение вкусовых добавок и варка красного и белого основных соусов на медленном огне;</li> <li>– охлаждение и замораживание отдельных компонентов соуса, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– смешивание сливочного масла с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>– соединение красного основного соуса с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов;</li> <li>– соединение белого основного соуса с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов;</li> <li>– смешивание белой мучной пассировки с горячей сметаной и варка соуса сметанного и его производных;</li> <li>– определение степени готовности соусов и их вкусовых качеств;</li> </ul> |           |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>40</b> |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарии:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место повара в предприятии общественного питания.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Нормативные документы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. [Текст] - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997.

Сборник технологических нормативов.

2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

##### Основные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. - 7-е изд., стереотип. - М.: «Академия», 2013. – 400с.

2. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 240с.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 320с.

4. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А.Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой. - М.: Деловая литература, 2014. – 480с.

5. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 256с.

6. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. – М: Академия, 2013. - 336 с.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для нач. проф. образования / В. В Усов. - 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 432с

#### Интернет – ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>.

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.

3. Весь общепит России [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>.

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс] / www.edu.ru – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                      | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                             | Формы и методы контроля и оценки                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.                                       | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению бульонов и отваров в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                                                 | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 3.2. Готовить простые супы                                            | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению простых супов в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                                                      | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан практики. ПиНом и инструкциями по технике безопасности. | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.                       | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению простых холодных и горячих соусов в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                                  | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие



общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                                                                                 | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                      | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   | -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы.                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем;<br>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                     | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                                                        | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.                                                                                                                                                          | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |

# ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

#### 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля для профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности – **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность,
- требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 104 часов, в том числе:

недельная учебная нагрузка обучающегося – 40 часов, включая:

теоретическое обучение – 32 часов;

практическая подготовка (в т. ч. производственная практика) – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Приготовление блюд из рыбы**» и в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код    | Наименование результата обучения                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1 | Производить обработку рыбы с костным скелетом.                                      |
| ПК 4.2 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.                      |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                   | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика),                               |  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                   |                                                                   |                                                    | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Учебная, часов | Производственная практика на ПОП, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |  |
|                                   |                                                                   |                                                    |                                                                         |                | Всего, часов                                                                              |  |
| 1                                 | 2                                                                 | 3                                                  | 4                                                                       | 5              | 6                                                                                         |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3.           | ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы                                  | 48                                                 | 32                                                                      | 16             | -                                                                                         |  |
|                                   | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика), часов | -                                                  |                                                                         |                |                                                                                           |  |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                     | <b>48</b>                                          | <b>32</b>                                                               | <b>16</b>      | <b>-</b>                                                                                  |  |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: Приготовление блюд из рыбы.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                                                                                                                                                                                                              | Содержание учебного материала и квалификационная работа<br>(если предусмотрены)                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Количество часов |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3                |
| <b>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |
| <b>МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>32</b>        |
| <b>Тема 1.1. Обработка рыбы с костным скелетом.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1. Основные характеристики, пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом.<br>Требования к качеству и сроки хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом.                                                                                                                                                                                             |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2. Технологическая последовательность операций обработки рыбы. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанных мелких рыбок, обработанных рыбных субпродуктов.. |                  |
| 3. Особенности обработки некоторых видов рыб. Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом.<br>Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом для последующего использования.<br>Требования к качеству и правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |
| <b>Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1. Панирование, его назначение; способы панирования, их характеристика<br>Приготовление лезона, красной и белой панировок. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками Порядок                                                                                     |                  |

|                                 |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                 |                                   | приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Примерные нормы выхода полуфабрикатов из обработанной рыбы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|                                 | 2.                                | Котлетная масса из рыбы, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, фрикадельки, технология приготовления. Технология приготовления маринадов для рыбы. Требования к качеству и правила хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы.                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| <b>Тема 1.3. Блюда из рыбы.</b> | <b>Содержание</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10 |
|                                 | 1.                                | Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|                                 | 2.                                | Рыба отварная. Правила варки рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы. Методы сервировки и подачи, варианты оформления. Рыба припущенная. Правила припускания рыбы. Приготовление блюд из припущенной рыбы. Правила и способы подачи, варианты оформления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|                                 | 3.                                | Рыба жаренная. Способы жарки рыбы: жарка во фритюре, жарка основным способом, жарка на плоской поверхности, жарка на рифленном гриле, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу.<br>Температурный режим и правила приготовления рыбных полуфабрикатов из разных типов рыб: рыба, жаренная во фритюре целиком (навага, мойва); рыба, жаренная во фритюре порционными кусками (хек, треска, судак, морской окунь); рыба в панировке жаренная основным способом (хек, треска, судак, морской окунь).<br>Правила и способы подачи, варианты оформления. |    |
|                                 | 4.                                | Рыба запеченная. Особенности запекания рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Правила и способы подачи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|                                 | 5.                                | Блюда из рыбной котлетной массы, рецептуры, технология приготовления. Правила и способы подачи, варианты оформления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|                                 | 6.                                | Требования к качеству готовых блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования.                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|                                 | <b>Практическая подготовка 04</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| <b>Учебная практика:</b>        |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 16 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение качества живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом;</li> <li>– Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы;</li> <li>– очищение от чешуи, удаление головы и плавников, промывание рыбы;</li> <li>– удаление слизи с поверхности рыбы солью и мукой;</li> <li>– потрошение мелкой, средней величины и крупной рыбы с разрезанием брюшка и без;</li> <li>– боковое потрошение и снятие темной кожи у камбаловых рыб;</li> <li>– пластование крупной рыбы плоской и округлой формы;</li> <li>– разделка рыбы на филе с кожей и без;</li> <li>– обработка мелких рыбок;</li> <li>– обработка субпродуктов из рыбы;</li> <li>– охлаждение и замораживание обработанной рыбы, предназначенной для последующего использования, с учетом требований к безопасности пищевого продукта;</li> <li>– хранение охлажденной и мороженой обработанной рыбы;</li> <li>– нарезка на порционные куски плоской и круглой формы и мелкие кусочки;</li> <li>– проверка качества рыбы и дополнительных ингредиентов к ней;</li> <li>– варка рыбы порционными кусками в воде;</li> <li>– припускание рыбы порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы в небольшом количестве жидкости;</li> <li>– жарка основным способом рыбы целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы;</li> <li>– жарка рыбы без панировки на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>– жарка рыбы в кляре и жидком тесте (порционными и мелкими кусками) во фритюре;</li> <li>– запекание сырой, припущенной и жареную рыбы в соусе, сыре, сливках, бульоне;</li> <li>– определение степени готовности блюд из рыбы и их вкусовых качеств;</li> <li>– порционирование, сервировка и оформление блюд из рыбы для подачи соблюдение температуры подачи блюд из рыбы;</li> <li>– хранение блюд из рыбы с учетом требований к безопасности продукции.</li> </ul> |    |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 48 |

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

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

Рабочая программа междисциплинарного курса реализуется в учебном кабинете Технология кулинарного производства и в учебном кулинарном цеху.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи, поварешки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г. Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N

151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. - М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». материалы. – М.: Академия, 2008



### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                                         | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                         | Формы и методы контроля и оценки                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.                                      | Выполнение последовательных технологических операций и работ по обработке рыбы с костным скелетом в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                                            | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.      | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.                      | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан практики. ПиНом и инструкциями по технике безопасности. | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |

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

| Результаты (освоенные общие компетенции)                                                              | Основные показатели оценки результата                                                     | Формы и методы контроля и оценки                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем;<br>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                     | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                                                        | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.                                                                                                                                                          | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

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

#### **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

##### **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля для профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности –

##### **Приготовление блюд из мяса и домашней**

**птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

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

###### **иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

###### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

###### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**» и в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код    | Наименование результата обучения                                                                       |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.                      |
| ПК 5.2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.                                         |
| ПК 5.4 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.                                                  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                   | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика),                               |  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                   |                                                                   |                                                    | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Учебная, часов | Производственная практика на поп, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |  |
|                                   |                                                                   |                                                    |                                                                         |                | Всего, часов                                                                              |  |
| 1                                 | 2                                                                 | 3                                                  | 4                                                                       | 5              | 6                                                                                         |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.   | ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.                | 48                                                 | 32                                                                      | 16             | -                                                                                         |  |
|                                   | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика), часов | -                                                  |                                                                         |                |                                                                                           |  |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                     | <b>48</b>                                          | <b>32</b>                                                               | <b>16</b>      | <b>-</b>                                                                                  |  |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                               | Содержание учебного материала и квалификационная работа<br>(если предусмотрены)                                                                                                        | Количество часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                      | 3                |
| <b>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>                                                                               |                                                                                                                                                                                        |                  |
| <b>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>                                             |                                                                                                                                                                                        | <b>32</b>        |
| <b>Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.</b>                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                      | 8                |
|                                                                                                                                         | 1. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность мяса. Виды мяса, определение по термическому состоянию, доброкачественности мяса.                                                |                  |
|                                                                                                                                         | 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Основные операции: размораживание, обмывание, обсушивание.                                                          |                  |
|                                                                                                                                         | 3. Кулинарный разруб, обвалка говяжьей туши. Деление мяса по сортам.                                                                                                                   |                  |
|                                                                                                                                         | 4. Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туш. Деление мяса по сортам.                                                                                                        |                  |
|                                                                                                                                         | 5. Технология приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |                  |
|                                                                                                                                         | 6. Технология приготовления натуральной рубленой массы полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения.                                                                  |                  |
| 7. Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству и сроки хранения.                            |                                                                                                                                                                                        |                  |
| <b>Тема 1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.</b>                                          | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                      | 8                |
|                                                                                                                                         | 1. Значение блюд из мяса в питании. Виды тепловой обработки, используемые для приготовления блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке.                                       |                  |
| 2. Технология приготовления мяса отварного, окорока и корейки отварных, сосиски и сардельки отварные. Оформление и подача готовых блюд. |                                                                                                                                                                                        |                  |

|                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                       |   |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                 | 3.                | Технология приготовления жареного мяса натуральными порционными кусками: бифштекс с яйцом, с луком, филе, лангет, антрекот, эскалоп из свинины. Оформление, подача готовых блюд.      |   |
|                                                                                 | 4.                | Технология приготовления жареного мяса: котлеты натуральные из баранины, телятины, свинины, шашлык по-карски. Оформление, подача готовых блюд.                                        |   |
|                                                                                 | 5.                | Технология приготовления мяса жареного панированными кусками. Виды панировок. Оформление, подача блюд.                                                                                |   |
|                                                                                 | 6.                | Технология приготовления тушеных мясных блюд: мясо тушеное, шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое. Оформление, подача готовых блюд.                               |   |
|                                                                                 | 7.                | Технология приготовления запеченных мясных блюд: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы, говядина в луковом соусе, солянка сборная на сковороде.                 |   |
|                                                                                 | 8.                | Технология приготовления блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, биточки запеченные по-казацки, рулет с макаронами. Оформление, подача блюд.              |   |
|                                                                                 | 9.                | Технология приготовления блюд из субпродуктов. Оформление, подача.                                                                                                                    |   |
| <b>Тема 1.3. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.</b>       | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                       | 8 |
|                                                                                 | 1.                | Значение птицы в питании человека. Пищевая ценность. Виды сельскохозяйственной птицы, определение доброкачественности мяса птицы.                                                     |   |
|                                                                                 | 2.                | Механическая кулинарная обработка птицы Основные стадии                                                                                                                               |   |
|                                                                                 | 3.                | Приготовление полуфабрикатов из птицы.                                                                                                                                                |   |
|                                                                                 | 4.                | Технология приготовления целой тушки (заправка птицы). Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                                                                               |   |
|                                                                                 | 5.                | Технология приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                                                         |   |
|                                                                                 | 6.                | Технология приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                                                           |   |
| <b>Тема 1.4. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней</b> | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                       | 8 |
|                                                                                 | 1.                | Значение блюд из домашней птицы в питании. Химический состав мяса птицы. Виды тепловой обработки, используемые для приготовления блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке. |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                                                                  |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>птицы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2. | Технология приготовления кур, цыплят, индейки отварной. Оформление и отпуск блюд.                                                                |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3. | Технология приготовления тушеных блюд из птицы: птица тушеная в соусе, гусь, утка по- домашнему, рагу из субпродуктов. Оформление и отпуск блюд. |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4. | Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения.                                                                                            |    |
| <b>Практическая подготовка 05</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                  |    |
| <b>Учебная практика:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– размораживание замороженных не панированных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>– проверка годности полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для дальнейшего приготовления блюд;</li> <li>– выполнение дополнительной подготовки не панированных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</li> <li>– проверка качества крупнокускового мяса, птицы;</li> <li>– разделка птицы на филе, снятие мякоти с тушек;</li> <li>– нарезка мяса на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты;</li> <li>– отбивание порционных кусков ручным способом и придание им определенной формы;</li> <li>– пропускание мяса через мясорубку для приготовления рубленой и котлетной массы;</li> <li>– вымешивание измельченного мяса с другими ингредиентами;</li> <li>– выбивание котлетной массы;</li> <li>– порционирование и формование изделий из рубленой и котлетной массы;</li> <li>– обработка субпродуктов: языка, печени, почек;</li> <li>– обработка потрохов птицы;</li> <li>– охлаждение и замораживание приготовленных полуфабрикатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта.</li> <li>– подготовка рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря для работы;</li> <li>– проверка качества и пригодности мясных полуфабрикатов, мясных продуктов и птицы для использования в приготовлении блюд;</li> <li>– нарезка мясных продуктов на порции;</li> <li>– отваривание мясных продуктов в воде;</li> <li>– варка мяса крупным куском и домашней птицы целиком в большом количестве воды;</li> <li>– припускание мяса, птицы и изделий из мясного фарша в небольшом количестве жидкости;</li> <li>– жарка рубленых полуфабрикатов из мяса и мякоти курицы в панировке во фритюре;</li> <li>– жарка рубленых полуфабрикатов из мяса и мякоти курицы в панировке в жарочном шкафу;</li> <li>– жарка натуральных и рубленых полуфабрикатов в панировке из мяса и птицы основным способом;</li> </ul> |    |                                                                                                                                                  | 16 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– жарка мяса мелкими кусками основным способом до готовности;</li> <li>– жарка мясных, куриных натуральных и рубленых полуфабрикатов в панировке и мясных продуктов на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>– жарить курицу целиком на вертеле в гриле;</li> <li>– доведение до готовности мясных и куриных рубленых полуфабрикатов в жарочном шкафу и СВЧ-печи;</li> <li>– тушение порционными и мелкими кусками в жидкости и соусе с добавлением гарнира и без;</li> <li>– запекание кусочков мяса, филе курицы с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой;</li> <li>– определение степени готовности мясных блюд и их вкусовых качеств;</li> <li>– порционирование, сервировка и оформление блюд из мяса и птицы для подачи;</li> <li>– выдерживание температуры подачи блюд из мяса и птицы;</li> <li>– хранение готовых блюд до реализации с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> |    |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 48 |

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программы междисциплинарного курса реализуется в учебном кабинете Технология кулинарного производства и в учебном кулинарном цеху.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи, поварешки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г. Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. - М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                                                            | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                      | Формы и методы контроля и оценки                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы                       | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы порциями в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.          | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Выполнение последовательных технологических операций и работ по обработке и приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.                                         | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых блюда из мяса и мясных продуктов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан практики. ПиНом и инструкциями по технике безопасности.             | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.                                                  | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых блюд из домашней птицы в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан практики. ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                       | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики  |

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                                                                                 | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                      | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   | -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы.                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем;<br>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                     | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                                                        | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.                                                                                                                                                          | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.**

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.**

**1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля для профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности – **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Приготовление холодных блюд и закусок**» и в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| Код    | Наименование результата обучения                         |
|--------|----------------------------------------------------------|
| ПК 6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями |
| ПК 6.2 | Готовить и оформлять салаты.                             |
| ПК 6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски.           |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда.             |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                   | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика),                                                                 |  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                   |                                                                   |                                                    | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Учебная, часов | Производственная практика на промышленном или строительном объекте, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |  |
|                                   |                                                                   |                                                    |                                                                         |                | Всего, часов                                                                                                                |  |
| 1                                 | 2                                                                 | 3                                                  | 4                                                                       | 5              | 6                                                                                                                           |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.   | ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.                      | 40                                                 | 24                                                                      | 16             | -                                                                                                                           |  |
|                                   | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика), часов | -                                                  |                                                                         |                |                                                                                                                             |  |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                     | <b>40</b>                                          | <b>24</b>                                                               | <b>16</b>      | <b>-</b>                                                                                                                    |  |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: Приготовление холодных блюд и закусок.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                            | Содержание учебного материала и квалификационная работа<br>(если предусмотрены)                                                                                                  | Количество часов |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                | 3                |
| <b>ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.</b>                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |                  |
| <b>МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</b>                                                     |                                                                                                                                                                                  | <b>24</b>        |
| <b>Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов.</b>                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                | 12               |
|                                                                                                                                      | 1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря. |                  |
|                                                                                                                                      | 2. Открытые бутерброды. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                                |                  |
|                                                                                                                                      | 3. Закрытые бутерброды. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                                |                  |
|                                                                                                                                      | 4. Канапе. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                                             |                  |
|                                                                                                                                      | 5. Бутерброды с овощами. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                               |                  |
|                                                                                                                                      | 6. Бутерброды с мясными продуктами. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                    |                  |
|                                                                                                                                      | 7. Бутерброды с рыбными продуктами. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                    |                  |
|                                                                                                                                      | 8. Салаты из сырых овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                                               |                  |
| 9. Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения. |                                                                                                                                                                                  |                  |



|                                                                              |                   |                                                                                                                                                                             |    |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                              | 10.               | Салаты с мясными продуктами. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                                        |    |
|                                                                              | 11.               | Салаты с рыбными продуктами. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                                        |    |
|                                                                              | 12.               | Салаты с фруктами. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                                                  |    |
|                                                                              | 13.               | Салаты с маринованными и солёными овощами. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                          |    |
|                                                                              | 14.               | Винегреты. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.                                                          |    |
| <b>Тема 1.2. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.</b> | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                             | 12 |
|                                                                              | 1.                | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из овощей и грибов. Требования к качеству, правила хранения                                              |    |
|                                                                              | 2.                | Технология приготовления блюд: икра из кабачков и баклажанов, грибы с маслом и луком. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения                          |    |
|                                                                              | 3.                | Технология приготовления блюд: кабачки, перцы, томаты, баклажаны фаршированные, икра грибная. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения                  |    |
|                                                                              | 4.                | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения                                                         |    |
|                                                                              | 5.                | Технология приготовления блюд: семги малосоленой, сельди натуральной с картофелем и маслом, сельди с гарниром. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения |    |
|                                                                              | 6.                | Технология приготовления блюд: нарезка, ассорти рыбное. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения                                                        |    |
|                                                                              | 7.                | Технология приготовления блюд: кальмары фаршированные, салат из мяса крабов и креветок. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения.                       |    |
|                                                                              | 8.                | Технология приготовления блюд: раки по-русски, крабы, лангусты, омары под соусом. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения.                             |    |
|                                                                              | 9.                | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса. Требования к качеству, правила хранения                                                         |    |
|                                                                              | 10.               | Технология приготовления блюд: нарезка, ассорти мясное. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения                                                        |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                                                                                                                  |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 11. | Технология приготовления блюд: ветчина с гарниром, легкие закуски на шпажках. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения       |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12. | Технология приготовления блюд из мяса птицы: филе, голень фаршированные. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения            |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 13. | Технология приготовления блюд из птицы: курица, гусь фаршированные. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения                 |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 14. | Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения                      |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 15. | Технология приготовления блюд из субпродуктов: паштет из гусиной, говяжьей печени. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения. |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 16. | Технология приготовления блюд из субпродуктов: язык, телятина заливные. Варианты оформления. Требования к качеству, правила хранения             |           |
| <b>Практическая подготовка 06</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                                                                                                                  |           |
| <b>Учебная практика:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.</li> <li>– Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.</li> <li>– Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей с применением различных технологий приготовления и оформления.</li> <li>– Приготовление, оформление и правила подачи салатов из варёных овощей с применением различных технологий приготовления и оформления.</li> <li>– Приготовление, оформление и правила подачи винегретов.</li> <li>– Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</li> <li>– Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из овощей и грибов с применением различных технологий приготовления и оформления.</li> <li>– Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из яиц с применением различных технологий приготовления и оформления.</li> <li>– Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из рыбы, мяса</li> <li>– Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</li> </ul> |     |                                                                                                                                                  | 16        |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                                                                                                                                  | <b>40</b> |

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программы междисциплинарного курса реализуется в учебном кабинете Технология кулинарного производства и в учебном кулинарном цеху.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве

(кастрюли, сковороды, ножи, поварешки, сито, дуршлаг и т. д.);

- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N

151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания.

Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. - М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

#### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

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

| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>        | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на Лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.                              | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению салатов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                              | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на Лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски..           | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых и холодных закусок в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан практики. ПиНом и инструкциями по технике безопасности. | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на Лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда               | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых и холодных блюд в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан практики. ПиНом и инструкциями по технике безопасности.    | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на Лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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> |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------|

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   | -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы.                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем;<br>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                     | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                                                        | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.                                                                                                                                                          | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.**

### **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.**

#### **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля для профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности – **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки.
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

##### **иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков.

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

##### **знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 72 часов, в том числе:

недельная учебная нагрузка обучающегося – 40 часов, включая:

теоретическое обучение – 24 часов;

практическая подготовка (в т. ч. производственная практика) – 48 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Приготовление сладких блюд и напитков**» и в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                        |
|------------|----------------------------------------------------------------|
| ПК 7.1     | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2     | Готовить простые горячие напитки.                              |
| ПК 7.3     | Готовить и оформлять простые холодные напитки.                 |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                   | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика),                                                                 |  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                   |                                                                   |                                                    | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   | Учебная, часов | Производственная практика на промышленном или строительном объекте, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |  |
|                                   |                                                                   |                                                    |                                                                         |                | Всего, часов                                                                                                                |  |
| 1                                 | 2                                                                 | 3                                                  | 4                                                                       | 5              | 6                                                                                                                           |  |
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3.           | ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.                      | 40                                                 | 24                                                                      | 16             | -                                                                                                                           |  |
|                                   | Практическая подготовка (в т.ч. производственная практика), часов | -                                                  |                                                                         |                |                                                                                                                             |  |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                     | <b>40</b>                                          | <b>24</b>                                                               | <b>16</b>      | <b>-</b>                                                                                                                    |  |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.



### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: Приготовление сладких блюд и напитков.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала и квалификационная работа<br>(если предусмотрены)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Количество часов |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3                |
| <b>ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |
| <b>МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>24</b>        |
| <b>Тема 1.1. Холодные сладкие блюда</b>                                                   | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="685 603 1827 975">1. Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных сладких блюд: свежие фрукты и ягоды натуральные (или свежемороженые), компоты (из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод), желе, муссы, самбуки, крем, мороженое, пломбир, парфе). Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления сладких блюд. Требования к качеству и условия хранения быстрозамороженных ягод и фруктов и мороженого промышленного производства. Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных сладких блюд.</li> <li data-bbox="685 975 1827 1161">2. Компоты из свежих плодов и ягод, из сухих фруктов и ягод, из смеси сухофруктов, из консервированных яблок, груш, айвы, персиков, слив, черешни, вишни, клубники, из быстрозамороженных плодов и ягод: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения</li> <li data-bbox="685 1161 1827 1273">3. Кисели из свежих ягод, из яблок, молочный: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li data-bbox="685 1273 1827 1347">4. Желе, муссы, самбуки, кремы: технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ol> | 8                |
| <b>Тема 1.2. Горячие сладкие</b>                                                          | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 8                |

|                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>блюда</b>                                                                                               | 1.                | Ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд. Правила выбора и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
|                                                                                                            | 2.                | Методы приготовления горячих сладких блюд: нарезка, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протираание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих сладких блюд. Технология приготовления пудингов, яблок печеных, яблок в кляре, шарлотки яблочной, гурьевской каши.                                                                                                                                                 |    |
|                                                                                                            | 3.                | Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления горячих сладких блюд. Температура подачи. Правила хранения и реализации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| <b>Тема 1.3. Напитки.</b>                                                                                  | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8  |
|                                                                                                            | 1.                | Ассортимент холодных и горячих напитков. Характеристики основных продуктов, используемых для приготовления напитков, требования к качеству, условия хранения. Методы приготовления холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих и холодных напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков. |    |
|                                                                                                            | 2.                | Технология приготовления горячих напитков: чая, кофе, какао, сбитня. Оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|                                                                                                            | 3.                | Технология приготовления холодных напитков: фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, квасы, напитки с мороженым, холодный чай. Оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| <b>Практическая подготовка 07</b>                                                                          |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| <b>Учебная практика:</b><br>– подготовка рабочего места, необходимого оборудования и инвентаря для работы; |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 16 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка качества и пригодности основных продуктов для использования в приготовлении холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>– взвешивание/измерение продуктов для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>– нарезание фруктов для подачи в натуральном виде;</li> <li>– нанизывание кусочков фруктов и ягод на шпажки;</li> <li>– отжимание сока из ягод;</li> <li>– бланширование фруктов;</li> <li>– варка слабого сахарного сиропа;</li> <li>– варка свежих и сушеных фруктов и ягод в слабом сахарном сиропе;</li> <li>– протирание отварных плодов;</li> <li>– введение крахмала для загущения сладких блюд;</li> <li>– жарка кусочков фруктов в кляре во фритюре;</li> <li>– запекание фруктов в натуральном виде и с сахаром;</li> <li>– использование быстрозамороженных, консервированных фруктов и ягод, и полуфабрикатов промышленного производства для приготовления сладких блюд;</li> <li>– определение степени готовности сладких блюд, горячих и холодных напитков и их вкусовых качеств;</li> <li>– порционирование, сервировка и оформление сладких блюд для подачи в холодном и горячем виде;</li> <li>– выдерживание температуры подачи холодных и горячих сладких блюд, горячих и холодных напитков;</li> <li>– заваривание чая в заварочных чайниках на одну и несколько порций;</li> <li>– доводить до кипения и процеживание кофе;</li> <li>– смешивание какао-порошка с сахарным песком и растирание с добавлением горячей воды;</li> <li>– вливание в полученную смесь горячего молока при непрерывном помешивании;</li> <li>– приготовление хлебного кваса;</li> <li>– порционирование, сервировка и оформление горячих и холодных напитки для подачи;.</li> </ul> |           |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>40</b> |
| <b>Производственная практика по программе переподготовки</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>66</b> |
| <b>Виды работ производственной практики:</b><br>- Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства, с видами и типами оборудования;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |

- Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, тушеных, запеченных).
  - Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.
  - Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.
- Приготовление блюд и гарниров из круп.
- Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.
- Приготовление блюд из яиц.
- Приготовление блюд из творога.
- Приготовление блюд из теста.
  - Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами.
  - Порционирование, оформление, оценка качества.
  - Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами. Порционирование, оформление, оценка качества.
- Разделка рыбы, нарезка на кругляши, пластование, нарезка филе
- Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
- Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы
- Приготовление блюд из жареной рыбы
- Приготовление рыбы запеченной
- Приготовление котлет, биточков, тефтелей
- Кулинарная разделка и обвалка туш, полутуш, четвертей мяса.
- Нарезка полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов.
- Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.
- Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок;
- Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов;
- Обработка сырья;
- Приготовление сладких блюд;
- Приготовление напитков;

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программы междисциплинарного курса реализуется в учебном кабинете Технология кулинарного производства и в учебном кулинарном цеху.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления и инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи, поварешки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N

151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания.

Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. - М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

#### Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим

доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

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

| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>             | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                        | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности. | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на Лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки                               | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению простых горячих напитков в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.                             | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на Лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.                 | Выполнение последовательных технологических операций и работ по приготовлению и оформлению простых и холодных напитков в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан практики. ПиНом и инструкциями по технике безопасности.   | - Экспертная оценка деятельности обучающихся на Лабораторных занятиях и учебной практики, производственной практики. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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>                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и |

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                       | производственной практике.                                                         |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем;<br>-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                     | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                                                                                             | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                                                        | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.                                                                                                                                                          | Наблюдение и оценка достижений обучающихся на учебной и производственной практике. |

## Общепрофессиональный цикл

### ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

#### 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

##### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**.

**1.2. Место дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве в структуре программы профессиональной подготовки по рабочей профессии:** ОП. 00 Общепрофессиональный учебный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов.

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы<br>часов                      | Количество |
|--------------------------------------------------|------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 4          |
| Итоговая аттестация в форме                      | зачета     |



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

| Наименование разделов и тем                             | Содержание учебного материала обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Количество часов |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3                |
| <b>Тема 1. Морфология и физиология микроорганизмов.</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Морфология микроорганизмов. Понятие о микробиологии. Бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.</li> <li>2. Физиология микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Обмен веществ. Питание микроорганизмов. Рост микробной культуры.</li> <li>3. Распределение микроорганизмов в природе. Условия, влияющие на распределение микробов в природе (географические, климатические). Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Роль микробов в круговороте веществ.</li> <li>4. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Внешняя среда. Физические факторы (температура, влажность, излучение); химические факторы (кислотность, действие ядовитых веществ, действие ингибиторов); биологические факторы (симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм).</li> <li>5. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах с участием микроорганизмов. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Процессы порчи продуктов (брожение, гниение, плесневение), течение, возбудители. Виды брожения (маслянокислое, молочнокислое, спиртовое, спонтанное (самопроизвольное)) и их хозяйственная роль. Практическое значение процессов гниения.</li> </ol> | 1                |
| <b>Тема 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления.</b>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевые инфекции. Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения производстве. Патогенные микроорганизмы, их свойства. Инфекционная болезнь, условия ее возникновения. Пути передачи инфекции. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями. Разновидности инфекционных заболеваний (пищевые инфекции, пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения, гельминтозы) Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф. Характеристика заболеваний, возбудители, меры профилактики. Зоонозы. Пути заражения человека. Характеристика возбудителей, симптоматика Меры профилактики бруцеллеза, туберкулеза, сибирской язвы, гепатита А.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1                |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                                      | 2. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции. Симптоматика сальмонеллеза, меры профилактики. Бактериальные токсикозы: ботулизм, стафилококковое отравление. Симптомы, меры профилактики. Микотоксикозы: эрготизм, фузариоз, афлотоксикоз. Возбудители, симптомы, меры профилактики. Пищевые отравления немикробного характера: продуктами, ядовитыми по природе; продуктами временно ядовитыми; продуктами с ядовитыми примесями. Меры профилактики. Глисты (гельминты) – простейшие черви, паразиты органов и тканей человека и животных. Стадии развития гельминтов. Разновидности гельминтов (аскарида, широкий лентец, бычий цепень, эхинококки), заболевания, вызываемые ими; меры профилактики. Гельминтов. |     |
| <b>Тема 3. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0.5 |
|                                                                                      | 1. Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, посуде. Понятие гигиены и санитарии, производственной санитарии. Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю пищевых предприятий. Режим уборки производственных, складских, помещений. Требования к инвентарю для уборки. Требования к кухонной посуде. Режим мытья. Требования к столовой посуде. Материалы для изготовления. Режим мытья.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |
|                                                                                      | 2. Классификация моющих средств. Классификация моющих средств: моющие и дезинфицирующие средства. Правила применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки их хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|                                                                                      | 3. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие дезинфекция, дезинсекции, дератизации. Правила проведения дезинсекции, дератизации, дезинфекции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
| <b>Тема 4. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0.5 |
|                                                                                      | 1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Личная гигиена работников пищевых предприятий: понятие личной гигиены. Гигиенические требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Медицинское освидетельствование работников п.о.п., документы. Предохранительные прививки, их значение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
|                                                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1   |

|                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <p><b>Тема 5. Санитарные требования при приготовлении пищи, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.</b></p> | <p>1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю. Санитарные требования к таре и упаковке. Санитарные требования к посуде. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке продуктов. Санитарные правила приема продуктов. Санитарная экспертиза пищеварительных продуктов. Признаки недоброкачества продуктов. Санитарные требования к складским помещениям. Правила хранения пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий.</p> |   |
|                                                                                                                           | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4 |

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Учебная дисциплина изучается в кабинете химии и биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам: термостат, сушильный шкаф, микроскоп, технические весы с разновесами, чашки Петри, препарированная игла, пробирки, предметные и покровные стёкла, мерный стакан, фарфоровые чашки, фильтровальная бумага, пипетки, питательные среды;
- коллекция образцов микроорганизмов;
- коллекция моющих средств.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2008. - 160с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2008. - 184с.

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
2. Пищевая микробиология:  
[http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=213&Itemid=23](http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23)
3. Микробиология:  
[http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\\_i\\_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html)
4. Простейшие: <http://www.mazurchik.ru/10.php>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенный знания)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>                                                                            |
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные группы микроорганизмов;</li> <li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,</li> <li>-правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>-выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.</li> </ul> | <p>Текущий контроль:<br/>практические занятия;<br/>Итоговый контроль:<br/>зачет</p> |

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                      | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>                                                                                                                                   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес        | -демонстрация интереса к будущей профессии;                                                                                                                                        | Наблюдение в ходе выполнения практических работ |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>-оценка эффективности и качества выполнения; | Наблюдение в ходе выполнения практических работ |

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>-организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;<br/>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p>                                                                                            | <p>Наблюдение в ходе выполнения практических работ</p> |
| <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>                                                                           | <p>-эффективный поиск необходимой информации;<br/>-использование различных источников, включая электронные;</p>                                                                                                                         | <p>Наблюдение в ходе выполнения практических работ</p> |
| <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>                                                                                  | <p>-анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br/>-умение работать на современном диагностическом оборудовании;</p>                                               | <p>Наблюдение в ходе выполнения практических работ</p> |
| <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>                                                                               | <p>-умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению;<br/>-умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции;<br/>-умение расположить к себе клиента;</p> | <p>Наблюдение в ходе выполнения практических работ</p> |

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

#### 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии 16675 Повар.

**1.2. Место дисциплины Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров в структуре программы профессиональной подготовки по рабочей профессии:** ОП. 00 Общепрофессиональный учебный цикл.

##### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

##### 1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                               | Количество часов |
|--------------------------------------------------|------------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 4                |
| Итоговая аттестация в форме                      | зачета           |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.**

| Наименование разделов и тем                                                 | Содержание учебного материала обучающихся                                                       | Количество часов |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                           | 2                                                                                               | 3                |
| <b>Тема 1. Введение</b>                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                            | 0.5              |
|                                                                             | 1. Физиология питания - основа товароведения пищевых продуктов и гигиены питания                |                  |
| <b>Тема 2. Пищевые вещества и их значение</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                            | 0.5              |
|                                                                             | 1. Химический состав тела человека                                                              |                  |
| <b>Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                            | 0.5              |
|                                                                             | 1. Понятие о процессе пищеварения.                                                              |                  |
| <b>Тема 4. Обмен веществ и энергии</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                            | 0.5              |
|                                                                             | 1. Основной обмен, суточный расход энергии человека. Нормы и принципы питания                   |                  |
| <b>Тема 5. Питание различных групп взрослого населения и детей</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                            | 0.5              |
|                                                                             | 1. 0.5                                                                                          |                  |
| <b>Тема 6. Пищевые заболевания</b>                                          | <b>Содержание учебного материала</b>                                                            | 0.5              |
|                                                                             | 1. Пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.                                         |                  |
| <b>Тема 7. Пищевые инфекционные отравления бактериального происхождения</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                            | 0.5              |
|                                                                             | 1. Отравления условно-патогенными микробами. Ботулизм. Стафилококковые отравления               |                  |
| <b>Тема 8. Пищевые отравления, глистные заболевания</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                            | 0.5              |
|                                                                             | 1. Виды микотоксикозов. Признаки отравления, причины. Понятие о глистных заболеваниях и глистах |                  |
| <b>Всего:</b>                                                               |                                                                                                 | <b>4</b>         |



### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- плакаты:
  - Пищеварительная система человека
  - Содержание витаминов в продуктах
  - Примерный суточный рацион питания
  - Мероприятия по кулинарной обработке блюд
  - Пищевые инфекции
  - Классификация продуктов
  - Основные виды плодов
  - Состав и пищевая ценность мяса
  - Состав и пищевая ценность рыбы
  - Разновидности кисломолочных продуктов
  - Ассортимент хлебобулочных изделий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: «Академия», 2006 г.
2. Матюхина З.П, Корольнова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: «Академия», 2007 г.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
- 2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»
- 3.«Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г

### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенный знания)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b>                                                                            |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Умения давать характеристику пищевым веществам; анализировать значение пищевых веществ для организма;</li> <li>– Применять знания о сохранении витаминов при кулинарной обработке в самостоятельная работа практической деятельности;</li> <li>– рассчитывать суточный расход энергии от трудовой деятельности;</li> <li>– составлять суточный рацион питания на основе знаний о принципах его составления;</li> <li>– соблюдать технологию обработки пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Физиологическое значение пищевых веществ, энергетическую ценность продуктов, классификацию пищевых веществ;</li> <li>– Пути передачи инфекций, классификацию инфекционных заболеваний, меры предупреждения пищевых инфекций;</li> <li>– Факторы, повышающие работоспособность; профессиональный травматизм, меры по его предупреждению;</li> <li>– Понятие о личной гигиене, дезинфекции; комплект санитарной одежды, виды медицинского обследования;</li> <li>– Санитарные требования к содержанию предприятия, личной гигиене работников, транспортировке продуктов.</li> </ul> | <p>Текущий контроль:<br/>практические занятия;<br/>Итоговый контроль:<br/>зачет</p> |

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                      | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>                                                                                   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес        | -демонстрация интереса к будущей профессии;                                                                                        | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,                     |

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                         | -оценка эффективности и качества выполнения;                                                                                                                                                                                   | определенных руководителем                                                                                                                                              |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;<br>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы;                                                                                           | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -эффективный поиск необходимой информации;<br>-использование различных источников, включая электронные;                                                                                                                        | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | -анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>-умение работать на современном диагностическом оборудовании;                                              | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению;<br>-умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции;<br>-умение расположить к себе клиента; | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар.**

**1.2 Место дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места в структуре программы профессиональной подготовки по рабочей профессии: ОП. 00**  
Общепрофессиональный учебный цикл

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

**1.4 Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы                                      | Количество часов |
|---------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 4                |
| Итоговая аттестация в форме                             | зачета           |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

| Наименование разделов и тем                                                                               | Содержание учебного материала обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Количество часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3                |
| <p><b>Тема 1.</b><br/><b>Характеристика предприятий общественного питания и организация снабжения</b></p> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>0.5</p>       |
|                                                                                                           | <p>1. Характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий по производственно - торговому признаку, их характеристика. Типы предприятий, уровень и виды услуг, состав и планировка.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |
|                                                                                                           | <p>2. Организация снабжения. Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства. Правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.</p>                                                                                                                                                          |                  |
| <p><b>Тема 2</b><br/><b>Организация работы цехов</b></p>                                                  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>0.5</p>       |
|                                                                                                           | <p>1. Организация работы заготовочных цехов Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного) с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов, инвентарь, инструменты. Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Использование пищевых отходов. Безопасность в цехах и охрана труда.</p> |                  |
|                                                                                                           | <p>2. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового, соусного отделений и холодного), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.</p>                                                                                                                                                                                           |                  |
|                                                                                                           | <p>3. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы кондитерского цеха, его назначение, характеристика. Состав помещений и требования к ним. Оборудование, рабочие места, инвентарь, посуда, инструменты. Безопасность и охрана труда в цехе. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.</p>                                                                                                                                                       |                  |

|                                                                    |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                    | 4.                                   | Организация работы вспомогательных цехов Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. Организация работы моечных кухонной посуды, производственного оборудования и тары. Оборудование и инвентарь.                                                                                                           |     |
| <b>Тема 3.<br/>Организация<br/>обслуживания<br/>посетителей</b>    | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.5 |
|                                                                    | 1.                                   | Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания. Основы меню. Организация работы моечной столовой посуды. Организация обслуживания посетителей, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов. Сервировка столов.                                                      |     |
| <b>Тема 4. Машины<br/>для<br/>приготовления<br/>полуфабрикатов</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1   |
|                                                                    | 1.                                   | Общие сведения о машинах. Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. |     |
|                                                                    | 2.                                   | Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам. Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса. Рыбоочистительные машины и механизмы.                                                                                                                                    |     |
|                                                                    | 3.                                   | Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины и механизмы.                                                                               |     |
| <b>Тема 5. Тепловое<br/>оборудование.</b>                          | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1   |
|                                                                    | 1.                                   | Тепловое оборудование. Пищеварочные котлы. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способы его передачи. Стационарные пищеварочные котлы. Секционно-модулированные пищеварочные котлы. Опрокидывающие пищеварочные котлы с электрическим обогревом. Особенности эксплуатации.                                           |     |
|                                                                    | 2.                                   | Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты Пароварочные шкафы. Электрокофеварки. Электрические сосисковарки.                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|                                                                    | 3.                                   | Аппараты для жарки и выпечки. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Фритюрницы. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков - полуфабрикатов. Жарочные электрические секционные модульные шкафы. Электрические пекарные шкафы. Жарочно - кондитерские и пекарные шкафы..                                           |     |

|                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                     | 4.                            | Варочно - жарочное оборудование. Общие сведения о плитах, их назначение, классификация. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций, настольные малогабаритные плиты. Правила безопасности труда при пользовании плитами.                                                    |          |
| <b>Тема 6.<br/>Вспомогательное<br/>оборудование</b> | Содержание учебного материала |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0.5      |
|                                                     | 1.                            | Кипятильники, их назначение, классификация. Кипятильники непрерывного и периодического действия. Водонагреватели.<br>Мармиты электрические для первых и вторых блюд и соусов, передвижные мармиты.<br>Раздаточная секционная модульная стойка, общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания. |          |
|                                                     | 2.                            | Характеристика холодильных веществ, их применение. Холодильные шкафы. Холодильные прилавки, витрины и др. оборудование. Холодильные камеры.                                                                                                                                                          |          |
| <b>Всего:</b>                                       |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

##### Техническое оснащение и организация рабочего места.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий «Организация производства ПОП»;
- комплект учебной документации учета продукции на ПОП;
- комплект плакатов по Организации рабочих мест на ПОП;
- комплект плакатов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств;
- весы настольные циферблатные, весы электронные;
- микрокалькуляторы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- электронные учебные материалы по дисциплине.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Сопачева Т. Оборудование М.:2010г
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.: академия, 2014

### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **Техническое оснащение и организация рабочего места**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Умения:</b><br>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд<br>подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;<br>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;<br>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;<br>проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.<br><b>Знания:</b><br>характеристики основных типов организации общественного питания; | Текущий контроль:<br>практические занятия;<br>контрольные работы.<br><br>Итоговый контроль:<br>Зачет |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>правила их безопасного использования;</p> <p>виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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>                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   | -демонстрация интереса к будущей профессии;                                                                                                                                        | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>-оценка эффективности и качества выполнения; | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;<br>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы;                                               | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -эффективный поиск необходимой информации;<br>-использование различных источников, включая электронные;                                                                            | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | -анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд,                                                                                                  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в                                                                                                                |

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  | <p>напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-умение работать на современном диагностическом оборудовании;</p>                                                                                                                                    | <p>профессиональной деятельности</p>                                                             |
| <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>-умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению;</p> <p>-умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции;</p> <p>-умение расположить к себе клиента;</p> | <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**.

**1.2 Место дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности в структуре программы профессиональной подготовки по рабочей профессии: ОП. 00** Общепрофессиональный учебный цикл

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

принципы рыночной экономики;  
организационно-правовые формы организаций;  
основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;  
механизмы формирования заработной платы;  
формы оплаты труда.

**1.4 Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы                               | Количество часов |
|--------------------------------------------------|------------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 4                |
| Итоговая аттестация в форме                      | зачета           |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности.**

| Наименование разделов и тем                                         | Содержание учебного материала обучающихся                                                                                                                                            | Количество часов |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                   | 2                                                                                                                                                                                    | 3                |
| Тема 1. Рынок, понятия и разновидности. Рыночная конкуренция        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                 | 1                |
|                                                                     | 1. Базисные принципы рыночных отношений. Спрос, предложение, конкуренция. Факторы производства. Право собственности. Понятие производства. Понятие рыночной цены. Классификация цен. |                  |
| Тема 2. Особенности труда в общественном питании.                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                 | 2                |
|                                                                     | 1. Рынок труда. Трудовые отношения в общественном питании. Организация труда в общественном питании. Пути повышения эффективности труда. Механизм формирования заработной платы.     |                  |
| Тема 3 Основные принципы правового регулирования трудовых отношений | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                 | 1                |
|                                                                     | 1. Занятость и безработица. Устройство на работу. Увольнение с работы.                                                                                                               |                  |
| <b>Всего:</b>                                                       |                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>         |

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- нормативно-правовые документы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 336 с.
2. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум /А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 144 с.
3. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М.: Изд. центр «Академия», 2013. - 424 с.

Дополнительные источники

1. Борохов, В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства (учебно-методическое пособие для учреждений начального профессионального образования) в 2-х книгах. – М.: Академия, 2012. – 74с.
2. Орлова, Е.Р. Бизнес-план. Методика составления и анализ типовых ошибок. - М.: Академия, 2011.- 160 с.
3. Основы экономики: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ под ред. Н. Н. Кожевникова. - М.: Академия, 2012. – 120с.
4. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. - 160с.
5. Соколова, С.В. Основы экономики: учеб. пособие для учащихся НПО.- М.: Академия, 2012. – 156с.
6. Соколова, С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2013. - 96 с.
7. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2012. – 260с.
8. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник. 2-е изд. - М.: Академия, 2012. - 176с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>
2. Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>
3. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opes.ru>
4. Права человека в России <http://www.hro>.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **Экономические и правовые основы производственной деятельности**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Умения:</b><br/>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;<br/>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;<br/>защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p> <p><b>Знания:</b><br/>принципы рыночной экономики;<br/>организационно-правовые формы организаций;<br/>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;<br/>механизмы формирования заработной платы;<br/>формы оплаты труда.</p> | <p>Текущий контроль:<br/>практические занятия;<br/>контрольные работы.</p> <p>Итоговый контроль:<br/>Зачет</p> |

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                                                                                 | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   | -демонстрация интереса к будущей профессии;                                                                                                                                        | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                        |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>-оценка эффективности и качества выполнения; | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                 |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;<br>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы;                                               | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                | ответственность за результаты своей работы                                                    |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | -эффективный поиск необходимой информации;<br>-использование различных источников, включая электронные;                                                                                                                        | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности        | -анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>-умение работать на современном диагностическом оборудовании;                                              | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности        |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами     | -умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению;<br>-умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции;<br>-умение расположить к себе клиента; | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами     |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность**  
**и охрана окружающей среды**

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной переподготовки по рабочей профессии **16675 Повар**.

**1.2 Место дисциплины «Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды» в структуре программы профессиональной подготовки по рабочей профессии: ОП. 00** Общепрофессиональный учебный цикл

**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.



**1.4 Количество часов на освоение учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часов.

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                        | <b>Количество часов</b> |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в т. ч.</b> | <b>8</b>                |
| Практические занятия                                             | 4                       |
| Итоговая аттестация в форме                                      | зачета                  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОХРАНА ТРУДА, ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ, ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

| Наименование разделов и тем                                                                                                                         | Содержание учебного материала обучающихся                                                                  | Количество часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1                                                                                                                                                   | 2                                                                                                          | 3                |
| <b>Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда</b>                                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                       | 0.5              |
|                                                                                                                                                     | 1. Основные документы, регламентирующие охрану труда                                                       |                  |
|                                                                                                                                                     | 2. Рабочее время и время отдыха.                                                                           |                  |
|                                                                                                                                                     | 3. Охрана труда работников в возрасте до 18 лет..                                                          |                  |
|                                                                                                                                                     | 4. Организация работы по охране труда. Основные термины и определения в области охраны труда               |                  |
|                                                                                                                                                     | 5. Ответственность за нарушение требований охраны труда.                                                   |                  |
| 6. Надзор и контроль по охране труда.                                                                                                               |                                                                                                            |                  |
| <b>Тема 2. Производственный травматизм и профзаболевания</b>                                                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                       | 0.5              |
|                                                                                                                                                     | 1. Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных Заболеваний. |                  |
|                                                                                                                                                     | 2. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве.                                                |                  |
| 3. Мероприятия по предупреждению травматизма. Организация обучения работающих безопасности труда.                                                   |                                                                                                            |                  |
| <b>Тема 3. Вредные производственные факторы и меры защиты</b>                                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                       | 0.5              |
|                                                                                                                                                     | 1. Виды и характеристика вредных производственных факторов.                                                |                  |
| 2. Гигиенические критерии оценки условий труда.                                                                                                     |                                                                                                            |                  |
| <b>Тема 4. Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                       | 0.5              |
|                                                                                                                                                     | 1. Устройство предприятий и содержание территории и помещений                                              |                  |
| 2. Организация технологических процессов и рабочих мест.                                                                                            |                                                                                                            |                  |
|                                                                                                                                                     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                       | 1                |

|                                                                                                                                                      |                                      |                                                                                                                                                                      |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Тема 5. Электро-<br/>безопасность</b>                                                                                                             | 1.                                   | Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком.                                                                      |   |
|                                                                                                                                                      | 2.                                   | Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.                |   |
|                                                                                                                                                      | 3.                                   | Первая помощь при поражении электрическим током.                                                                                                                     |   |
|                                                                                                                                                      | <b>Практические занятия</b>          |                                                                                                                                                                      | 2 |
|                                                                                                                                                      | 1.                                   | Оказание первой помощи при поражении электрическим током                                                                                                             |   |
| <b>Тема 6. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования</b>                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                      | 1 |
|                                                                                                                                                      | 1.                                   | Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования: механического, теплового                                                               |   |
| <b>Тема 7. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и сосудов, работающих под давлением</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                      |   |
|                                                                                                                                                      | 1.                                   | Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы.                                                                                                      |   |
|                                                                                                                                                      | 2.                                   | Меры безопасности при обслуживании холодильных установок: организационные мероприятия, основные правила обслуживания.                                                |   |
| <b>Тема 8<br/>Техника безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                      |   |
|                                                                                                                                                      | 1.                                   | Основные виды опасностей и общие правила безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ и эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования. |   |
| <b>Тема 9 Организация пожарной охраны и противопожарная профилактика</b>                                                                             | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                      | 1 |
|                                                                                                                                                      | 1.                                   | Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Противопожарный инструктаж. Причины пожаров.                                                      |   |
|                                                                                                                                                      | 2.                                   | Противопожарная профилактика.                                                                                                                                        |   |

|  |                             |                                                                                     |   |
|--|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | 3.                          | Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе. Средства тушения пожаров. |   |
|  | 4.                          | Пожарная сигнализация                                                               |   |
|  | 5.                          | Действия в случае пожара                                                            |   |
|  | <b>Практические занятия</b> |                                                                                     | 2 |
|  | 1                           | Действия в случае пожара Зачет                                                      |   |
|  | <b>Всего:</b>               |                                                                                     | 8 |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды**.  
Оборудование учебного кабинета:

- места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- противогазы,
- Тренажер для проведения комплекса реанимации
- учебный комплект для остановки кровотечения
- бинты, шины, аптечки АИ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гопицын, А.Н. Безопасность жизнедеятельности /А.Н. Гопицын А.Н. – М.: Оникс, 2010. – 192 с. – (Учебники для СПО).
2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Кронус , 2010. – 192 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. Киршин н.М. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф. М.; Академия, 2010
4. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности / В.Ю. Микрюков – М.: Кронус, 2010. – 288 с. – (Среднее профессиональное образование).
5. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности / В.Ю. Микрюков. – М.: Кронус, 2010. – 288 с. – (Среднее профессиональное образование).
6. Медведев В.Т., Новиков С.Г., Каралюнец А.В., Маслова Т.Н.Охрана труда и промышленная экология – Академия, 2010 г.
7. Карнаух Н.Н. Охрана труда – Юрайт, 2011 г., 380 с.

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф. – М.: Академия, 2010. – 320 с.

### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине **Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды**, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенный знания) | Формы и методы контроля<br>и оценки результатов<br>обучения |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1                                                           | 2                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;</li> <li>– организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;</li> <li>– правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;</li> <li>– применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li> <li>– оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные законодательные положения по охране труда и</li> <li>– производственной экологии;</li> <li>– правила производственной санитарии;</li> <li>– требования техники безопасности, производственной экологии,</li> <li>– санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;</li> <li>– организацию технологических процессов и рабочих мест; правила электробезопасности;</li> <li>– технику безопасности при эксплуатации технологического</li> <li>– оборудования;</li> <li>– правила пожарной безопасности.</li> </ul> | <p>Текущий контроль:<br/>практические занятия;<br/>Итоговый контроль:<br/>зачет</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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 оценки</b>                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   | -демонстрация интереса к будущей профессии;                                                                                                                                                                                    | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>-оценка эффективности и качества выполнения;                                             | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                            |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля;<br>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы;                                                                                           | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | -эффективный поиск необходимой информации;<br>-использование различных источников, включая электронные;                                                                                                                        | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | -анализ инноваций в области разработки перспективных способов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;<br>-умение работать на современном диагностическом оборудовании;                                              | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               | -умение доводить смысл и содержание своей информации до партнера по общению;<br>-умение вести диалог, консультирование коллегу или клиента в рамках своей профессиональной компетенции;<br>-умение расположить к себе клиента; | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                               |