

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Запорожский Александр Юрьевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.11.2023 08:16:50  
Уникальный программный ключ:  
23a796eca5935c5928180a0186cab9a9d90f6d5



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

## НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ

ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»  
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

### УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Находкинского филиала  
МГУ им. адм. Г.И. Невельского  
  
А.Ю. Запорожский  
2023 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Основы технологии приготовления пищи

программы профессионального обучения  
по профессиям рабочих, должностям служащих

«Повар»

(наименование программы)

г. Находка  
2023 г.

Разработчик ОППО: преподаватель, Стодольник Л.Н.


ОППО одобрена на педагогическом совете филиала:

протокол от 11.01.2023 г. № 5 .

СОГЛАСОВАНО

Председатель

педагогического совета филиала  А.Ю. Запорожский

Начальник Учебного центра  З.А. Гурская

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Основы технологии приготовления пищи

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной программы профессионального обучения:** программа входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: освоить профессиональные компетенции:

- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
уроки, лекции	24
практические занятия	42
консультации	2
Аттестация: экзамен	4

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «Основы технологии приготовления пищи»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3

<b>Тема 1. Основы технологии приготовления пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
		Механическая кулинарная обработка продуктов. Супы. Соусы. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда из рыбы. Блюда из мяса и с/х птицы. Блюда из яиц. Блюда из творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда. Напитки, изделия из теста	24
		Практические занятия: Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из традиционных овощей грибов. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Технологический процесс приготовления супов и соусов. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления блюд из теста. Технологический процесс приготовления сладких блюд. Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству и реализации блюд.	42
<b>Консультации</b>			2
<b>Аттестация</b>		экзамен	4
<b>Всего</b>			<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебной лаборатории.

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

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

*Основные источники:*

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / В. И. Богушева. - Издательство: Феникс, 2007. - 189 с.

2. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г. Г. Дубцов. - М.: Мастерство, 2001. - 272 с.

3. Ковалёв, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. проф. образования / Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. - М.: Издательский дом «Деловая литература, 2008. - 552 с.

4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического

развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2-е изд., изм. и доп. - М.: Хлебпродинформ, 2003. - 672 с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. - М.: Пчелка, 1994. - 621 с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 558 с.

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

8. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.

9. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие / И. Н. Фурс. - Мн.: Новое знание, 2002. - 799 с.

10. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л. Г. Шатун. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009. - 480 с.

#### *Дополнительные источники:*

1. Правила бытового обслуживания населения. – Утв. постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1514.

2. Профессиональный стандарт «Специалист по предоставлению визажных услуг» (Приказ Минтруда России от 22.12.2014 N 1080н. Зарегистрировано в Минюсте России 23.01.2015 N 35693).

3. ГОСТ Р 51142-2019 «Услуги бытовые. Услуги парикмахерских и салонов красоты. Общие технические условия».

4. ГОСТ 32117-2013 Межгосударственный стандарт «Продукция парфюмерно-косметическая. Информация для потребителя. Общие требования»

5. Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» с последующими изменениями и дополнениями.

6. ФЗ от 30.05.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (действующая редакция)

7. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

#### *Интернет-ресурсы:*

1. Книги по технологии пищевых производств [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ftpl.ru/biblioteka/pisjhevie-proizvodstva.html>

2. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>

3. eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>

4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>
5. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>
6. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>
7. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>
8. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>
9. Электронно – библиотечная система «Издательства Лань». Сайт <http://e.Lanbook.com>, [elsky@lanbook.ru](mailto:elsky@lanbook.ru)
10. Электронно – библиотечная система. Научно – технический центр МГУ имени адмирала Г.И. Невельского. <http://www.old.msun.ru>
11. Электронно – библиотечная система. Университетская библиотека онлайн. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
12. Электронно - библиотечная система «Юрайт» - ООО «Электронное издательство Юрайт»: [www. Biblio-online.ru](http://www.Biblio-online.ru), [online.ru](http://online.ru), t-mail: [ebs@urait.ru](mailto:ebs@urait.ru)
13. Электронно - библиотечная система. «IPRBooks». ООО «Ай Пи Эр Медиа»: <https://www.iprbookshop.ru>
14. Электронно-библиотечная система: [Электронный ресурс].—Режим доступа:<http://e.lanbook.com>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

<b>Результаты (освоенные умения, освоенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>профессиональные компетенции:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;</li> <li>- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка деятельности (на практике, в ходе проведения практических занятий).</p> <p>Экзамен</p>



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

## НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ

ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»  
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

### УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ

#### УТВЕРЖДАЮ

Директор Находкинского филиала  
МГУ им. адм. Г.И. Невельского

\_\_\_\_\_ А.Ю. Запорожский

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
по профессиям рабочих, должностям служащих

«Повар»

(наименование программы)

на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

№	Вид изменений, дополнений	Основание

Разработчик (и) программы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.