

**Учебный модуль дополнительных профессиональных программ  
для целей обеспечения потребностей в дополнительном  
профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО,  
потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и  
служащих на основе технологии проектного обучения**

**Описание учебного модуля: «Приготовление, оформление,  
подготовка к презентации Итальянского горячего блюда: пасты»**

**1. Планируемые результаты обучения**

*К освоению учебного модуля допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование*

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований ст. 76 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,

ФЗ«О дополнительном образовании», принятом 16 июля 2001г.;

ФГОС СПО по профессии 100114.01 Официант, бармен (зарег. В Минюсте России 20.08.2013 №29595);

Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Постановлением Правительства РФ от 22.01.2013г №23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013г №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г №513 (редакция от 27.06.2014г) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение». (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 №29322)

Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017г №816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г, №197-ФЗ

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих

профессиональных стандартов (Утвержденных Минобрнауки Российской Федерации 22.01.2015г № ДЛ-1/05вн)

Перечень профессиональных компетенций<sup>1</sup>, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

**ПК 1** Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря, сырья для приготовления Итальянского горячего блюда: пасты

**ПК 2** Приготовление, оформление, подготовка к презентации и подача Итальянского горячего блюда: пасты

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных закусок: суши, роллы
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- презентации холодных закусок: суши, роллы

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных закусок: суши, роллы
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

---

<sup>1</sup> Профессиональные компетенции могут определяться на основе профессиональных стандартов, квалификационного справочника, требований конкретного заказчика.

## 5. Учебный план<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование раздела <sup>3</sup>	Всего, час	Аудиторные занятия, час.		Занятия с использованием ДОТ и ЭО <sup>4</sup> , час.		СРС/проектная работа, час.	Форма аттестации по модулю
			из них		из них			
			теоретические занятия	практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Выполнение подбора сырья, оборудования, посуды, инвентаря, для приготовления Итальянского горячего блюда: паста	4	4		-	-		
2.	Приготовление, оформление и отпуск Итальянского горячего блюда: паста	8	4	4	-	-		
Аттестация по модулю <sup>5</sup>		4		4				зачет
Всего:		16	8	8	-	-		

<sup>2</sup> При отсутствии аудиторных или занятий с использованием ДОТ и ЭО, СРС/ проектной работы слушателей аттестации соответствующие графы можно исключить.

<sup>3</sup> В учебном плане указываются основные содержательные блоки модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

<sup>4</sup> ДОТ – дистанционные образовательные технологии; ЭО – электронное обучение.

<sup>5</sup> Зачёт или экзамен.

## 6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы) <sup>6</sup>									
		01.10.20	02.10.20	03.10.20				06.10.20			
Выполнение подбора сырья, оборудования, посуды, инвентаря, для приготовления Итальянского горячего блюда: паста	4	Т									
Приготовление, оформление и отпуск Итальянского горячего блюда: паста	8		Т	П							
Аттестация по модулю	4							А			

**Учебно-методическое обеспечение программы «Приготовление, оформление, подготовка к презентации Итальянского горячего блюда: пасты»**

### Основные источники

#### Учебники :

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 282 с.
2. Потапова И.И. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М: Академия,2019 г.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.

#### Справочники :

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ,2001 г.

<sup>6</sup> Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение.

### Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
13. 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.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 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. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**1. Оценка качества освоения модуля «Приготовление, оформление, подготовка к презентации Итальянского горячего блюда: пасты»**

*1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:*

<b>Наименование раздела</b>	<b>Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю</b>	<b>Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Выполнение подбора сырья, оборудования, посуды, инвентаря, для приготовления Итальянского горячего блюда: паста	Устный опрос	Баллы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места</li> <li>- Правильность подбора сырья, оборудования</li> <li>- Соблюдение требований санитарии и гигиены</li> <li>- Понимание порядка и последовательности выполнения трудовых операций по подбору</li> <li>- Правильно выбрано технологическое оборудование, посуда, инвентарь необходимые для выполнения задания;</li> </ul>
Приготовление, оформление и отпуск Итальянского горячего блюда: паста	Устный опрос Письменный опрос Тестирование Анализ выполнения практической работы	Баллы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологий приготовления</li> <li>- Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда</li> <li>- Креативность оформления и подачи</li> <li>- Соблюдение требований санитарии и гигиены</li> <li>- Правильно подобранные аксессуары для сервировка</li> </ul>

			- Соблюдение технологии сервировки
Аттестация	зачет	Баллы	- правильно выбрано технологическое оборудование, посуда, инвентарь необходимые для выполнения задания; - качество сервировки -соблюдение санитарно-гигиенических норм при выполнении работы -рационально распределено время на выполнение задания;

*1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий).*

**Вопросы для устного опроса:**

1. Что такое паста?
2. Из каких основных ингредиентов состоит паста?
3. До какого состояния варить пасту?
4. Какие соусы используют при приготовлении пасты?
5. Как приготовить тесто для пасты?
6. Как приготовить цветную пасту?

**Вопросы для письменного опроса:**

1. Что означает «альденте»?
2. Перечислить виды паст
3. Описать технологический процесс приготовления пасты «Феттуччине»
4. Написать технологическую последовательность приготовления пасты с морепродуктами.

**Вопросы для тестов:**

Выбрать варианты ответов

1. Какой инвентарь используют при приготовлении макаронных изделий?  
А) сито Б) шумовка В) дуршлаг Г) решето
2. Какие из перечисленных продуктов не промывают?  
А) макароны Б) пшено В) гречка Г) горох

- 3.Сроки хранения блюд из макаронных изделий:  
А) 4ч Б) 2ч В) 12ч Г) не более 36ч. Д)более суток
4. Вставить пропущенные слова  
Макаронные изделия варят 1, 2 способами
5. При варке макаронные изделия увеличиваются в :  
А) 5-6 раз Б) 2 раза В) 2,5-3 раза Г) в 8 раз
6. Определить последовательность приготовления блюда Паста «Феттучине»
- 1) Натереть сыр
  - 2) Откинуть на дуршлаг
  - 3) Тушить до загустения
  - 4) добавить куриную грудку
  - 5) Мелко нарезать лук, грибы
  - 6) Жарить до готовности
  - 7) Добавить макаронные изделия
  - 8) перемешать
  - 9) Обжарить лук и грибы до золотистого цвета
  - 10) Добавить грибы

### **Задание для аттестации**

Организовать процесс приготовления, приготовить и подготовить к презентации Итальянского горячего блюда: пасты

- 1) Паста «Феттучине»
- 2) Паста с морепродуктами

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1'    ; ПК    2   

Время выполнения задания –**180 минут**

### **Инструкция:**

*Внимательно прочитайте задание.*

*Вы можете воспользоваться: технологической картой, Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Интернет-ресурсами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебных мастерских.*