

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:

На заседании методической комиссии
ШТТ

По предметам профессионального цикла

Председатель МК  О.И. Ходырева

« 07 » 06 2016г

СОГЛАСОВАНО:
Зам. Директора по УПР.


Р.Р. Мунасытов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

2017г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)/ профессиям начального профессионального образования (далее – НПО)

19.01.17

код

Повар- кондитер

наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик:

Разработчики:

Ходырева О.И. преподаватель спец. дисциплин

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.
номер

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

название программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО / профессии (профессиям) НПО

19.01.17

код

ПОВАР, КОНДИТЕР

название

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 простые соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована

в подготовке по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», курсовой подготовке по профессии 16675 «Повар»

Основное общее, среднее(полное)общее образование

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:

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;

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 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 309 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 129 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 86 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 43 часов;

учебной и производственной практики – 90 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление супов и соусов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов на уроках	лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 ПК 2	Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, простых, основных супов.	114	46	23	23	45	-
ПК 3 ПК 4	Раздел 2. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	105	40	20	20	45	-
ПК 1-4	Производственная практика, часов	90					90
	<i>Всего:</i>	<i>309</i>	<i>86</i>	<i>43</i>	<i>43</i>	<i>90</i>	<i>90</i>

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов, отваров, простых и основных супов		114	
МДК 03.01.Технология приготовления супов и соусов		46	
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность бульонов, отваров, простых и основных супов.	Содержание	4	
	1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Роль первых блюд в питании	2	
	2 Классификация и ассортимент бульонов, отваров, простых и основных супов	2	
Тема 1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в суповом отделении горячего цеха	Содержание	5	
	1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара в суповом отделении горячего цеха, к процессу хранения и реализации готовых супов	2	
	2 Организация и техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении бульонов, отваров, простых и основных супов в суповом отделении горячего цеха.	1	
	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования	2	
Тема 1.3. Технология приготовления, оформления и отпуска бульонов, отваров, простых и основных супов.	Содержание	14	
	1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов (специи и приправы, пищевые концентраты, полуфабрикаты высокой степени готовности, выпускаемые пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам	1	
	2 Технологический процесс варки бульонов и отваров. Ассортимент, правила и режимы варки, нормы закладки продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	
	3 Кулинарное назначение бульонов и отваров.	1	
	4 Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов (подготовка гарниров, виды нарезки овощей, подготовка капусты,	2	

	пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий, последовательность закладки продуктов; приготовление мучной пассеровки и ее введение; заправка супов, доведение до вкуса)	
5	Температурный режим и правила приготовления супов	1
6	Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки, супы картофельные, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	2
7	Супы-пюре из круп и овощей. Ассортимент, особенности приготовления и оформления и отпуска	1
8	Молочные сладкие супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	1
9	Холодные супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	2
10	Правила проведения бракеража	1
11	Способы сервировки и варианты оформления супов. Температура подачи	1
	Практические занятия	23
1	Решение задач на расчет количества сырья и продуктов, определение количества порций	4
2	Организация рабочего места повара в суповом отделении горячего цеха при приготовлении бульонов, отваров, простых и основных супов	2
3	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов	2
4	Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологических требований к основным супам	2
5	Использование различных технологий приготовления и оформления основных супов	1
6	Работа со сборником рецептов	5
7	Заполнение технологических карт, таблиц требования к качеству	6
8	Оценка качества готовых блюд	1
Раздел ПМ 2. Приготовление простых и основных холодных и горячих соусов.		105
МДК 03 Технология приготовления супов и соусов		40
Тема 2.1. Классификация,	Содержание	4

ассортимент, пищевая ценность простых и основных соусов.	1	Классификация, пищевая ценность основных соусов соусов. Требования к качеству основных соусов	2
	2	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов и готовых соусов промышленного производства	2
Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении простых и основных соусов	Содержание		5
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению соусных полуфабрикатов и простых и основных холодных и горячих соусов	1
	2	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении соусных полуфабрикатов и простых и основных горячих соусов. Правила безопасного использования.	2
	3	Способы сервировки и варианты оформления соусов. Температура подачи	2
Тема 2.3. Технология приготовления простых и основных холодных и горячих соусов. Оценка качества и правила хранения.	Содержание		11
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов (специи и приправы, пищевые концентраты, полуфабрикаты высокой степени готовности, выпускаемые пищевой промышленностью) нужное типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным соусам	1
	2	Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов	1
	3	Температурный режим и правила приготовления соусов	1
	4	Соусы мясные красные. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	1
	5	Соусы белые на мясном или рыбном бульоне. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	1
	6	Соусы грибные. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	1
	7	Соусы молочные. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	1
	8	Соусы сметанные. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	1
	9	Соусы без муки, яично-масляные и масляные смеси. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	1
	10	Соусы холодные и сладкие, желе. Ассортимент, особенности	1

		приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска	
11		Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд	1
Практические занятия			20
1		Решение задач на расчет количества сырья и продуктов, определение количества порций	4
2		Организация рабочего места повара (подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для выполнения технологических операций: пассерование муки, овощей, томатного пюре, разведение мучной пассеровки, варки соуса, замораживание, вакуумирование соусных полуфабрикатов, варки соусов, измельчение блендером, протирания, процеживания) для процесса приготовления и основных соусов (по индивидуальным заданиям)	2
3		Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов	2
4		Проверка органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологических требований к основным соусам	2
5		Использование различных технологий приготовления и оформления основных соусов	1
6		Работа со сборником рецептур	3
7		Заполнение технологических карт, таблиц требования к качеству	4
8		Оценка качества готовых блюд	1
9		Охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов	1
Дифференцированный зачет			1
Самостоятельная работа			43
Составление блок-схемы по теме «Ассортимент супов»			3
Составление блок-схемы по теме «Разновидность бульонов»			3
Доклад на тему: «Соусы сладкие»			3
Подготовка компьютерной презентации на тему «Рассольники»			3
Составление технологической схемы приготовления холодных соусов			3
Доклад на тему: «Заправочные супы»			3
Доклад на тему: «Холодные соусы и желе»			3
Подготовка компьютерной презентации на тему «Соусы мясные красные»			3
Составление технологической схемы приготовления суп-лапша домашняя			3
Составить технологическую карту для блюда «Соус сметанный (натуральный)»			3
Составление словаря новых терминов и слов			3
Реферат на тему: «Супы национальных кухонь»			5
Реферат на тему: «Соус национальных кухонь»			5
Учебная практика			90

Производственная практика	90	
Всего	309	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»; учебная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»: учебные пособия, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование учебной лаборатории: комплекты кулинарных инструментов, посуда, электрооборудование - печь для приготовления пищи, жарочный шкаф, мясорубка, фаршевзбивалка, овощерезка, машины для очистки овощей, миксер,

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» М; Академия 2012 г
2. Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс» 2005г
3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.Академия 2006г
4. Н.Э.Харченко «Технология приготовления пищи» Практикум. М. Академия 2006г
5. А.И. Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» ООО «Арий» 2004г

Дополнительные источники:

1. Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» М.Академия 2005г
2. Т.А. Качурина «Кулинария», рабочая тетрадь для проф. образования М; Академия 2005г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по профессиональному модулю, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта.

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

Обучение по ПМ завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме зачета преподавателем и мастером производственного обучения.

Перед изучением данного модуля необходимо изучение общее профессиональных циклов ОП.01-ОП.02, ПМ. 01 и проведением входного контроля (тестирования) по данным циклам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю ПМ.

Инженерно-педагогический состав: преподаватель МДК.

Мастера: наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях общественного питания.

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	- характеристика и требования к качеству различных видов бульонов и отваров	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья, - органолептическая проверка сырья; - подготовка сырья для приготовления мясных, рыбных бульонов и овощных отваров. --готовить и подавать бульоны и отвары	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 3.2 Готовить простые супы	ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	<i>Устный зачет</i>
	- выбор инвентаря и оборудования для приготовления супов; - оформление и подача первых блюд.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	- изложение последовательности правил и температурного режима приготовления компонентов для соусов; - изложение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству соусных полуфабрикатов; - характеристика видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования.	<i>Устный зачет</i>
	- готовить и оформлять, подавать соусы; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.	- изложение последовательности правил и температурного режима приготовления холодных и горячих соусов; - изложение правил проведения брокеража; -изложение способов оформления и подачи соусов, температура подачи горячих и холодных соусов; - характеристика видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования.	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих и холодных соусов; - готовить, оформлять и подавать простые соусы.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и значимость профессии.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	интерпретация результатов наблюдения за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать деятельность, исходя из цели её достижения определенными способами.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач по приготовлению супов и соусов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	-результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.

ОК 3. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция деятельности преподавателя, анализ результатов своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных заданий.
ОК 4. Поиск новой информации, необходимой для выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.	- оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Работа в коллективе, с коллегами, общение с руководством.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- участие в семинарах, диспутах, конкурсах, производственных играх и т.д.
ОК 6. Подготовка к работе производственных помещений и постоянное поддержание санитарного состояния.	- демонстрация навыков подбора оборудования и инструментов для выполнения работ по приготовления супов и соусов.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных заданиях.

Результаты указываются в соответствии с паспортом программы и разделом 2. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля.