

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

учрежде-



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии

260807.01
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образо-
ванию Федерального государственного учреждения Федерального инсти-
тута развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от
«___» _____ 20__ г. _____
номер

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский
индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

2. _____, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум», _____ квалификационной категории.

Рассмотрена методической комиссией общеобразовательных
дисциплин

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»
протокол № 1 от «15» июня 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) **260807.01 «Повар, кондитер»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- 3.2. Готовить простые супы.
- 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована для средней профессиональной подготовки работников в области технологии продовольственных продуктов и товаров, при наличии основного общего или среднего (полного) общего образования или дополнительном профессиональном образовании по сокращённой форме, при наличии начального профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

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:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –200 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –58 часов,
- включая учебную и производственную практики-114 часов;
- самостоятельной работы обучающихся-28 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов** с учетом потребностей различных категорий потребителей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3. 1	Готовить бульоны и отвары.
ПК3. 2	Готовить простые супы.
ПК3. 3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК3. 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 (лекции, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение межличностного курса (курсов)			Практика	
			Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена средоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1 ПК 2	Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров Раздел 2. Приготовление простых супов	44	28	18	16	27	
ПК 3 ПК 4	Раздел 3. Приготовление компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Раздел 4. Приготовление основных холодных и горячих соусов.	42	30	20	12	27	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	114					60
	Всего:	200	58	38	28	54	60

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление супов и соусов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцелициплярных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров		3	4
Раздел 2. Приготовление простых супов.		28	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов			
Тема №1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству бульонов и основных супов.	Содержание 1. Классификация, ассортимент. Пищевая ценность. Подготовка сырья. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. Требования к заправочным супам. Определение степени готовности вкусовые качества. Лабораторные занятия:		2
	1. Применение органолептического способа проверки качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Разновидности сырья для приготовления супов. 2. Определение степени готовности суповых полуфабрикатов в соответствии с методикой приготовления, типом основных продуктов и технологических требований к супам.	1+2 (лабораторные занятия)	
Тема №2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и супов.	Содержание Характеристика. Правила выбора, требования к качеству основных продуктов и ингредиентов к ним их количества и качества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для приготовления бульонов, супов и суповых полуфабрикатов.	1	3
Тема №3 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание 1. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров, суповых полуфабрикатов, простых супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		

<p>вентаря, правила их безопасного использования.</p>	используемых при приготовлении бульонов, отваров, суповых полуфабрикатов, простых супов. Правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторные работы:		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места повара (подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров, процеживание, пассерование овощей, томатного пюре, варки супов, пропаривание, прожаривания (для супов-пюре)). 2. Обработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря. 		
Тема №4.	Содержание		2.3
Температурный режим и правила приготовления бульонов и супов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Температура и время варки бульонов, отваров. Длительность приготовления супов. Правила их приготовления (варка при закрытой крышке, последовательная закладка ингредиентов, медленное кипение), температура подачи. 	1	
Тема №5	Содержание		3-12 (практических работ)
Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика, правила выбора технологических операций. 2. Требования к качеству основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для супов. 3. Ассортимент борщей (борщи со свежей капустой, лю-флотски, сибирский, украинский). Ассортимент шей (ши из свежей капусты, ши по-уральски, супочные). Ассортимент рассольников (домашний, Ленинградский). Ассортимент солянок (домашняя). Ассортимент картофельных супов. Ассортимент овощных супов. Ассортимент молочных супов, супов-пюре. Ассортимент сладких супов, холодных. Требования к качеству супов, сроки хранения, температура подачи. 		
	Практические занятия :		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Применение различных технологий при приготовлении бульонов, мясной, куриной, рыбной, грибной, отвар 2. Применение различных технологий при приготовлении ассортимента шей. 3. Применение различных технологий при приготовлении ассортимента борщей. 4. Применение различных технологий при приготовлении ассортимента рассольников. 5. Применение различных технологий при приготовлении ассортимента солянок. 6. Применение различных технологий при приготовлении супов картофельных с овощами, бобовыми, крупой, макаронными изделиями. 7. Применение различных технологий при приготовлении супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. 		

Тема №6. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи	8.	Применение различных технологий при приготовлении супов молочных	1
	9.	Применение различных технологий при приготовлении супов пюре	
	10.	Применение различных технологий при приготовлении холодных супов, температура подачи.	
	11.	Применение различных технологий при приготовлении сладких супов.	
	12.	Применение различных технологий при приготовлении прозрачных супов.	
	Содержание:		
Тема №7. Правила проведения бракеража.	1.	Способы сервировки подачи, выход блюда, варианты оформления супов, температура подачи.	1+(2 пакт.)
	Содержание:		
	1.	Определение степени готовности супов, их вкусовых качеств. Требования к качеству готовых супов(органолептический метод).Правила проведения бракеража	
	Практические занятия:		
	1.	Оценить качество готовых блюд в столовой ОНГ. Записать требования к качеству.	
	2.	Оценить качество приготовленных блюд по дневному меню. Записать требования к качеству в практическую тетрадь.	
Содержание:			
Тема №8. Правила хранения и требования к качеству готовых супов.	1.	Правила хранения горячих супов :щи ,борщи, рассольники .Супов на основе концентратов промышленного производства. Условия и сроки хранения супов :сладких и холодных .Требования к качеству супов. Сроки хранения ,способ хранения .Хранение холодных супов в холодильниках.:	1
	Самостоятельная работа при изучении темы Подготовить компьютерную презентацию по результатам усвоения Составление таблиц, технологических карт. Написание рефератов, докладов, сообщений (по выбору) с компьютерном сопровождением Распечатка! блюдо» Супы» , кроссвордов (в том числе и электронных)		16
Учебная практика Виды работ:		<ul style="list-style-type: none">• Организация рабочего места для рационального выполнения операций приготовления бульонов, супов• Определение и подбор необходимого количества технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды, необходимых в процессе приготовления и подачи бульонов и основных супов• Использование технологического оборудования и производственного инвентаря соблюдения правила эксплуатации, охраны труда и санитарии.• Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления бульонов и супов	27

<ul style="list-style-type: none"> • Взабивание (измерение) продуктов, входящих в состав бульонов, супов • Выполнение механической кулинарной обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов • Выполнение основных технологических операций при изготовлении бульонов. Обжаривание костей, подпекание овощей, замачивание сухих грибов, варка на медленном огне, удаление пены и жира с поверхности бульона, осветление процеживание бульонов и отваров. • Технология приготовления нормальных концентрированных бульонов, костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы. Из отваров из грибов, овощей. • Нарезание овощей простыми формами нарезки в зависимости от вида супа. • Выполнение основных технологических операций приготовления супов: пассерование овощей, припускание соевых отрубов, отваривание круп, настаивание готовых супов, тушение свежескопленных супов. • Технология приготовления заправочных супов (супов из свежих или квашенной капусты, супов из свежих, супов из укропа, супов из сельдерея, бор-шей, мясных и вегетарианских, с картошкой, московского, украинского, флотского, сибирского, рассольников - обычного, Ленинградского, домашнего, московского, солянок - сборной мясной, домашней, рыбной, супов картофельных с овощами, крупой, фрикадельками, макаронными изделиями, с овощами, крестьянского, полевого, с различными крупами, супа - лапши домашней, супа с овощами), супов (с овощами, макаронными изделиями), супов пюре (из овощей, из крупы, грибов, овощей, супа с овощами), молочных супов (с пельменями, яйцом, фрикадельками, с грибами), сладких (из свежих плодов, из сухофруктов), холодных супов (на хлебном квасе, окрошки мясной, овощной, сборной мясной; борща холодного, шей зеленого, свекольника, ботвиньи). • Соблюдение правил охраны труда и санитарии. Введение до вкуса, цвета, консистенции готовых отваров, бульонов, супов. • Порционирование, сервировка и оформление для подачи бульонов, супов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Определение органолептическим способом правильности приготовления, степени готовности и вкусовых качеств бульонов, супов. • Обеспечение условий хранения свеженеприготовленных, охлажденных и замороженных готовых бульонов, отваров, супов. 	
<p>Раздел ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>Раздел ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>		30
<p>МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов</p>		
<p>Тема №1. Классификация пищевой ценности, требования к качеству соусов.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент простых холодных и горячих соусов. Пищевая ценность различных видов холодных и горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов и готовых соусов промышленного производства.</p>	1 +2(лабораторных занятий)
	Лабораторные занятия:	

	1.	Органолептическая оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных компонентов к ним. Рациональность сырья для приготовления соусов.		
	2.	Оценка качества мучных пассировок, соусных основ, заготовок из овощей и грибов.		
Тема №2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов.	Содержание		1	2
	1.	Характеристика ассортимента соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным и горячим соусам. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов соусов.		
Тема №3.Виды необходимого технологического оборудования и правила их использования.	1.	Организация рабочего места повара по приготовлению соусных полуфабрикатов и простых и основных холодных и горячих соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении соусных полуфабрикатов и простых и основных горячих соусов. Правила безопасной эксплуатации.	1-3 (лабораторные занятия)	
	Лабораторные занятия :			
	1.	Организация рабочего места повара (подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды, для выполнения технологических операций: пассирование муки, овощей, томат-пюре, разделение мучной пассировки, варки соуса, измельчения блендером, протирания, процеживания, замораживания для процесса приготовления простых и основных соусов)– по индивидуальным заданиям.		2.3
	3.	Обработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря..		
Тема № 4. Температурный режим и правила приготовления соусов.	Содержание		1	
	1.	Температурный режим варки соусов. Время готовности, правила приготовления Температура хранения (на мармите), температура подачи соусов Требования к качеству соусов.		
Тема №5.Правила безопас-	Содержание:			

ного использования и последовательного выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов.	<p>1. Правила безопасной работы при приготовлении соусов и соблюдение правил санитарии. Методы выполнения технологических операций при приготовлении соусов.</p> <p>Классификация соусов:</p> <p>Приготовление мучных пассировок и бульонов.</p> <p>Приготовление соусов с мукой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соусы мясные, красные - Соусы белые - Соусы на рыбном бульоне - Грибные соусы - Соусы молочные <p>Приготовление соусов без муки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Яично-масляные - Смеси масляные - Соусы холодные и желе - Соусы сладкие - Соусы промышленного производства и пищевые концентраты <p>Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	2+12(практических занятий)
	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление мучных пассировок: красной и белой. 2. Приготовление корневого бульона и мясного сока для добавления в красные соусы. 3. Приготовление красного основного соуса на мясном бульоне. 4. Приготовление производных красного основного соуса: соус луковый, соус луковый с горчицей, соус красный кисло-сладкий. 5. Приготовление белого соуса на мясном бульоне. 6. Приготовление производных белого основного соуса на мясном бульоне: Соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный. 7. Приготовление соусов на рыбном бульоне: соус белый основной, соус паровой, соус белый рассол, соус томатный. 8. Приготовление грибных соусов: соус грибной и соус грибной с томатом. 9. Приготовление молочных сметанных соусов: соус молочный с луком, соус молочный сладкий, соус сметанный натуральный, соус сметанный с томатом, соус сметанный с луком. 10. Приготовление соусов холодных и желе: заправка для салатов, заправка горчичная, заправка сметанная, соус майонез, маринад овощной с томатом, кетчуп, горчица столовая, желе рыбное, мясное желе. 11. Приготовление соусов яично-масляных: соус польский, соус польский с белым соусом, соус сухой, соус голландский. 12. Приготовление соусов сладких и соусов промышленного производства и пищевых концентратов. <p>Содержание:</p>	1
Тема №6. Способы сер-		

<p>виновки варианты оформления температуры подачи.</p>	<p>1. Способы подачи соусов. Варианты и способы оформления. Температура подачи горячих и холодных соусов.</p>	
<p>Тема №7.Правила проведения бракеража.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 + 2(практич. занятия)</p> <p>1. Описание степени готовности соусов, их вкусовых качеств. Требования к качеству готовых соусов, органолептический метод. Правила проведения бракеража</p> <p>Практические занятия:</p> <p>1. Провести бракераж и оценить качество готового соуса томатного на мясном бульоне. Записать в практической тетради</p> <p>2. Провести бракераж и оценить качество соуса сметанного на мясном бульоне.</p>	
<p>Тема №8.Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</p>	<p>2+1(практич. работа)</p> <p>Содержание:</p> <p>1. Условия и сроки хранения основных соусных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения основных горячих соусов: красного основного соуса и его производных, гризного, молочного, сметанного, и их производных, польского, сушеного, соусов на основе концентратов промышленного производства.</p> <p>Технология приготовления кулинарных наименований, требования к качеству, условия и сроки хранения основных холодных соусов, заправок для салатов, маринадов овощных, соуса хрена и его производных, горчицы столовой, сладких соусов, масляных смесей.</p> <p>Практическое занятие:</p> <p>1. Приемы охлаждения, замораживания, размораживания, разотгретия отдельных компонентов для соусов.</p> <p>2. Дифференцированный зачет</p>	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</p> <p>Подготовить компьютерную презентацию по результатам усвоения</p> <p>Составление таблиц, схем</p> <p>Написание рефератов, докладов, сообщений (по выбору) с компьютерным сопровождением</p> <p>Составление технологических карт и оформление их с компьютерным сопровождением.</p>		12

<p>Учебная практика Вилы работ: Организация рабочего места для приготовления основных простых соусов холодных и горячих соусов (красный основной и его производные: белый основной и его производные)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря необходимых в процессе приготовления основных соусов (красный основной и его производные, белый основной, белый основной и его производные) -Органолептическая оценка соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям с соблюдением правил охраны труда. -Органолептическая оценка степени готовности основных соусов (красный основной и его производные, белый основной и его производные) -Требование к качеству -Температурный режим подачи основных соусов (красный основной и его производные, белый основной и его производные) -Возможные причины ошибок основных соусов (красный основной и его производные, белый основной и его производные) -Температурный и санитарный режим хранения основных соусов (красный основной и его производные, белый основной и его производные) 	27	
<p>Производственная практика: -Подготовка рабочего места для приготовления основных бульонов. -Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря необходимых в процессе приготовления основных бульонов. -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним с технологическими требованиями -Выполнение технологических операций и приёмов приготовления основных соусов. -Соблюдение режима варки основных соусов. -Определение органолептическим способом степени готовности основных соусов. -Требование к качеству основных соусов. -Определение возможных причин ошибок. -Соблюдение температурного и санитарного режима хранения основных соусов. -Подготовка рабочего места для приготовления основных соусов холодных и горячих. -Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря необходимых в процессе приготовления соусов. -Выполнение технологических операций и приёмов приготовления горячих соусов с соблюдением правил охраны труда. -Выполнение технологических операций и приёмов приготовления холодных соусов с соблюдением правил охраны труда. -Подготовка рабочего места для приготовления основных соусов -Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря необходимых в процессе приготовления основных соусов -Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. -Выполнение технологических операций и приёмов приготовления основных соусов (соус красный основной, соус луковый, соус красный с луком и огурцами, соус красный кисло-сладкий, соус белый основной, соус томатный, соус белый с яйцом, соус грибной) с соблюдением правил охраны труда. -Соблюдение режима варки основных соусов -Определение органолептическим способом степени готовности основных соусов -Требование к качеству основных соусов. -Определение возможных причин ошибок. -Соблюдение температурного и санитарного режима хранения основных соусов.</p>	60	
Итого:	200	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов *Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания; лабораторий кулинарии.*

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета *персональными компьютерами.*

Технические средства обучения: *ПК каждому обучающемуся на подгруппу*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: *рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроярмо-сти, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.*

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, пароконвектомат, электроплита, кастрюли емк 1л, 2л, 3л, миски, сковороды, соейники ,тарелки порц , соусники ,лопатки ,разливательные ложки, половники ,ложки столовые ,проектор, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. А. Анфимова, « **Кулинария**», Москва «Академия», 2011 г.
2. Т. А. Качурина « **Кулинария**», рабочая тетрадь, учебное пособие ; Москва «Академия», 2008 г
3. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи»; Учебное пособие; Москва « Академия», 2004г.
4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи. Практикум»; Уч/пособие; Москва « Академия»2010г.
5. В. Н. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник для НПО, Москва «Академия», 2009 г.
6. В.В. Усов « Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»; Москва « Академия»,2003г.;
7. Ю.М. Бурашников, А. С. Максимов « Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»; Уч/ пособие Москва « Академия»,2010г.
8. И.И. Потапова ,Н.В. Корнеева « Соусы»; Уч/пособие ;Москва « Академия»,2009г.
9. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева « Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки»;Уч/пособие; Москва « Академия»,2009г.
- 10.И.И. Потапова, Н.В. Корнеева « Супы»;Уч/пособие; Москва « Академия», 2008г.
- 11.З. П. Матюхина» **Основы физиологии питания, гигиены и санитарии**», Москва «Академия», 2011 г.

Дополнительные источники:

1. В.В. Похлёбкин, серия «классика кулинарного искусства» **Национальные кухни наших народов**, Москва «Центрполиграф», 2006 г.
 2. М. В. Короткова серия «Исторический альбом» **Застольные и кулинарные традиции**, энциклопедия, Москва «Дрофа - Плюс», 2005 г.
 3. А. В. Терещенко **История культуры русского народа**, Москва «Эксмо», 2007 г.
 4. Журнал «Гастроном».
 5. Профессиональный кулинарный журнал «**Общественное питание**».
 6. Журнал «**Школа гастронома**».
- Презентации (слайды) по ПМ.03:
-Обработка мяса.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение МДК ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 60% учебного времени от теоретического обучения). Учебная практика (57% отведенного общего учебного времени) может проводиться как в учебной лаборатории так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – 80%.

Теоретическую часть занятий планируется проводить в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или в компьютерном классе или в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий. Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке и нарезке овощей и грибов.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 1.1. должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее образование, разряд не ниже 4-5.

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	- точность выбора температурного режима и условий хранения готовых отваров и бульонов	Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное тестирование
	- точное проведение процесса проверки исправности теплового оборудования - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования - правильная организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров	Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное тестирование

ПК 3. 2 Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора теплового режима для варки бульонов, отваров - правильность выполнения действий по подготовке продуктов для приготовления бульонов, отваров - точность проведения оценки качества бульонов, отваров - правильность выполнения действий по хранению бульонов отваров 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества приготовления бульонов и отваров во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению супов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых супов 	Компьютерное тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления супов - правильность организации рабочего места по приготовлению супов - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении супов - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении супов - правильность выполнения действий по приготовлению супов -- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску супов - точность расчета количества сырья для приготовления супов - точность проведения бракеража готовых супов - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска супов 	<p>Экспертная оценка выполнения 2 лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых супов во время лабораторно-практических работ, учебной практики,</p>

		<p>практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (само-оценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
ПК 3. 31 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	<ul style="list-style-type: none"> - точность выбора температурного режима и условий хранения компонентов для соуса, соусных полуфабрикат - точность определения годности компонентов для соуса, соусных полуфабрикат 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по подготовки компонентов для соуса 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>

- соответствие выбора способа обработки компонентов для соуса
- правильность выполнения действий по обработке, подготовке компонентов для соуса
- точность расчета количества отходов при обработке сырья;
- точность проведения оценки качества компонентов для соуса
- правильность выполнения действий по хранению компонентов для соуса

Экспертная оценка выполнения лабораторных работ
Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене

Экспертная оценка качества по подготовке компонентов для соусов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;

Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;

Мониторинг освоенных умений (само-оценка) по дневнику по практике

Компьютерное

		тестирование
ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению соусов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов 	Компьютерное тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления соусов - правильность организации рабочего места по приготовлению соусов - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении соусов - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления соусов 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
Итоговая аттестация по модулю	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества супов и соусов - точность выполнения действий по оценке качества супов и соусов 	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>

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
О К 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике. 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
О К 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике 	<i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
О К 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их уст- 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных</i>

<p>сти, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>ранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p><i>занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>
<p>О К 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>

<p>О К 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</i></p>
<p>О К 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>
<p>О К 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i></p>