

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО М.А.О.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. Приготовление супов и соусов

По программе повышения квалификации повар 4-5 разряда

Форма обучения – очная
Срок обучения 1 месяц

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

Разработчик: Рассанова М.М., ст. мастер.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	9

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ .03. Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля предназначена для дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации повар 4-5 разряда 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 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 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;

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;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: 18 часов, из них:

МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов– 10 часов;

УП. 03.01. Технология приготовления супов и соусов–8 часов.

1.4. Итоговая аттестация: в форме зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. Приготовление супов и соусов

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовления основных 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 профессии «Повар, кондитер», проявлять 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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03. Приготовление супов и соусов

3.1. Тематический план по МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов.

№ п.п.	Содержание МДК. 03.01
1-1	Значение супов в питании человека. Классификация супов. Основные компоненты различных видов супов
1-2	Заправочные супы. Особенности приготовления
1-3	Супы: томатные, луковые, крем-супы
1-4	Супы из овощей и субпродуктов. Холодные супы на разной основе
1-5	Супы национальных кухонь
1-6	Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Основные компоненты различных видов соусов
1-7	Соусы холодные к мясным и рыбным блюдам («ремуляд», ореховый, чесночный, на основе хрена, татарский, горчичный)
1-8	Соусы горячие: к мясным, рыбным и овощным блюдам (бешамель, роббер французский, соус с шампиньонами, масляные, соусы с томатами)
1-9	Соусы: сабаньон, ванильный, ромовый, сливочный
1-10	Зачет

3.2. Тематический план по УП. 03.01. Технология приготовления супов и соусов.

№ п.п.	Содержание УП.03.01
1-1	Приготовления прозрачных супов из мяса, птицы и гарниров к ним.
1-2	Приготовления супов-пюре, супов – кремов.
1-3	Приготовления сладких супов, гарниров к ним.
1-4	Приготовления заправочных супов.
1-5	Приготовление соусов на основе сливок, сыра.
1-6	Приготовление десертных соусов
1-7	Приготовления молочных, сметанных, яично-масляных соусов, масляных смесей.
1-8	Приготовление «оригинальных соусов», соусов для паст, дип-соусов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие кабинета технологий и организации питания, лаборатории технологии приготовления пищи:

Оборудование кабинета технологий и организации питания и рабочих мест кабинета:

- комплект плакатов по предмету «Кулинария», разделы «Механическая кулинарная обработка овощей», «Приготовление первых блюд», «Приготовление супов и соусов»;
- схемы, рисунки горячего цеха и рабочих мест в нем;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления супов и соусов);
- комплект раздаточного материала по темам: «Классификация супов», «Классификация соусов», «Технология приготовления супов и соусов»;
- тестовые задания по разделам: «Приготовление бульонов и отваров», «Приготовление супов», «Приготовление простых холодных и горячих соусов».
- инструкционные карты на темы: «Классификация супов», «Классификация соусов», «Технология приготовления заправочных супов», «Технология приготовления супов-пюре», «Технология приготовления холодных супов», «Технология приготовления сладких супов», «Технология приготовления белого соуса», «Технология приготовления красного соуса», «Технология приготовления заправок», «Технология приготовления соуса майонез»;
- технологические карты на темы: «Первые блюда», «Соусы»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя.
2. Рабочие места обучающихся.
3. Макеты готовой продукции, диски.
4. Таблицы, схемы, технологические карты.

Технические средства обучения:

1. ПК(ноутбук)
2. мультимедийный проектор

Оборудование лабораторий и рабочих мест:

1. Холодильное оборудование
2. Электрические плиты
3. Жарочный шкаф
4. Весы
5. Миксеры
6. Бледеры
7. Ванны для мытья посуды
8. Раковины для мытья рук
9. Производственные столы
10. Слайсер

Инвентарь, посуда:

1. Разделочные доски
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Ножи
5. Сковороды
6. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
7. Дуршлаг, сито
8. Противни

9. Шумовки
10. Лопатки
11. Разливательные ложки
12. Соусные ложки
13. Терки
14. Столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие, подстановочные, соусники
15. Столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.А. «Кулинария» - 2-е изд. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.
2. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2014
3. Козлова С.Н, Федина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд» 2012.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
5. Потапова И.И. Супы: Уч. п. – М.: ИЦ «Академия», 2010.
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2012.
7. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы: Уч. п. - М.: ИЦ «Академия», 2010, 2011.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015
9. Татарская Л.Л. и др. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров Уч. П - М: ИЦ «Академия, 2012
10. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» Изд. центр «Академия», 2010.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2011
12. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи» уч. – 3-е издание –М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2010.

Дополнительные источники:

1. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи» 2 изд. М. – Издательский центр «Академия» 2010 г.
 2. Журналы: «Гастроном», «Питание и общество», «Питание для всех»
 3. Журнал «Ресторанные ведомости»
 4. « Дело вкуса»
 5. «Ресторатор»
- Сайты:
1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http:// vkus.by)
 2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
 3. Skool-cabinet.ru

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03. Приготовление супов и соусов**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	Готовить бульоны (мясной, мясокостный, из птицы и рыбы) Готовить отвары (овощной, грибной)	Наблюдение за технологией приготовления бульонов в соответствии с технологической картой Тесты. Взаимооценка, самооценка. Анализ производственных ситуаций. Игровые моменты на уроке
ПК 3.2. Готовить простые супы	Готовит простые супы (щи, борщи, овощные супы, супы с макаронными изделиями, бобовыми, крупами, молочные, рассольники солянки, сладкие)	Наблюдение за технологией приготовления супов в соответствии с технологической картой Тесты. Взаимооценка, самооценка. Анализ производственных ситуаций. Игровые моменты на уроке
П.К. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Готовит компоненты (мука, томат-паста, овощи)	Наблюдение за технологией приготовления компонентов в соответствии с технологической картой, проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Тесты. Взаимооценка, самооценка.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы (классические и современные)	Готовить простые холодные соусы Готовить простые горячие соусы. Готовить соусы к блюдам фьюжн	Наблюдение за технологией приготовления .Сравнение с технологической картой Тесты. Взаимооценка, самооценка. Анализ производственных ситуаций. Игровые моменты на уроке Презентация продукции

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 социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности социальной значимости профессии «Повар. Кондитер», проявлять к ней устойчивый интерес;	наблюдение, собеседование
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Организовывает собственную деятельность, в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией. Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организации коллективной деятельности и процессом общения с клиентом и руководством
ОК7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями СанПиН и техпроцесса и техники безопасности	Экспертная оценка подготовленного рабочего места