

Филиал государственного автономного
Профессионального образовательного учреждения
«Аграрный техникум»

Согласовано:

МК Профессионального цикла

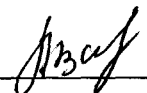
Харитова Л.Л.



Утверждаю:

Зам. Директора по УР

Харина А.В.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Копьево 2016-2017г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер.

Разработчик: ФГА ПОУ «Аграрный техникум»

Преподаватель спец. Дисциплин Ворошилова С.Г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2.	
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 (260807.01) **Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в программах:

- профессиональной подготовке по профессиям рабочих ОК-016 94: ОКПР№ 16675 Повар. Требуется основное общее образование, без предъявления требований к опыту и стажу работы;

- повышения квалификации и переподготовки по родственным профессиям по профессиям рабочих ОК-016 94: ОКПР№ 16675 Повар. Требуется профессиональная подготовка;

- при освоении рабочей профессии в рамках специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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;
- 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 -134 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 62 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 20 часов; учебной практики - 36 часов; производственной практики - 36 часов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Приготовление супов и соусов,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Г отовить бульоны и отвары.
ПК 2	Г отовить простые супы.
ПК 3	Г отовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 4	Г отовить 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	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 (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1, ПК 3.2	Раздел 1. Технология приготовления супов		24	12	12		
ПК 3.3, ПК 3.4	Раздел 2. Технология приготовления соусов.		18	4	8		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						
	Всего:		42	16	20		

Раздел профессионального модуля - часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю: *Приготовление супов и соусов*

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология приготовления супов			
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов			
Тема 1.1. Бульоны и отвары	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация бульонов и отваров и их пищевая ценность. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления бульонов и отваров, критерии оценки их качества. Температурный режим и правила приготовления разных типов бульонов и отваров. Технология приготовления бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства Требования к качеству готовых бульонов и отваров. Органолептические способы определения степени готовности и качества бульонов и отваров. Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. Требования к безопасности хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов и отваров для последующего использования.</p> <p>2.</p>	4	2
Тема 1.2 Супы	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация супов и их пищевая ценность. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления супов, критерии оценки их качества. Температурный режим и общие правила и методы приготовления супов: закладка продуктов, доведение до кипения, варка на медленном огне, пассерование, заправка, протирание, разваривание, выдерживание.</p> <p>2. Заправочные супы, их классификация. Технология приготовления заправочных супов: борщей, шей, рассольников, солянок, супов овощных и картофельных, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, супа-лапши домашней. Технология приготовления супа-пюре, молочных супов, супов на фруктовом отваре, холодных супов.</p> <p>Технология приготовления гарниров к супам. Температура подачи основных супов.</p>	10	2

	<p>3. Требования к качеству готовых основных супов. Способы определения степени готовности и качества основных супов. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении супов</p> <p>4. Способы сервировки и варианты оформления супов для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Практические работы:</p> <p>1. Приготовление заправочных супов: шей, борщей, рассольников.</p> <p>2. Приготовление разных супов. Суп-пюре из овощей, молочный суп, сладкий суп</p>	10	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите.</p> <p>Написание и защита рефератов по теме "Супы, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи".</p> <p>Составление технологических схем приготовления: борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского; шей из квашеной капусты; шей из свежей капусты; шей суточных; шей по-уральски;</p> <p>рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского;</p> <p>супа овощного из замороженных овощных смесей; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа горохового; супа с макаронными изделиями; супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом;</p> <p>супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи.</p> <p>Выполнение расчетов сырья для приготовления различных супов по заданию преподавателя.</p>	12	2	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение продуктов, входящих в состав бульона, супа; • обжаривание костей мелкого скота; • подпекание овощей; • замачивание сушеных грибов; • доведение до кипения и варка на медленном огне бульонов и отваров до готовности; • удаление жира и пены с бульона; • процеживание бульонов и отваров; • охлаждение и замораживание бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • пассерование овощей, томатных продуктов и муки; • закладка продуктов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; • доведение супа до кипения и варка на медленном огне до готовности; • заправка супа мукой, крахмалом, льезоном; 	12	2	

<ul style="list-style-type: none"> • настаивание супа по окончании варки; • разваривание крупы для приготовления супа-пюре; • приготовление гарниров для супов; • определение степени готовности супов и их вкусовых качеств; • порционирование, сервировка и оформление супов для подачи; • выдерживание температуры подачи супов. 			
<p>Раздел 2. Технология приготовления соусов.</p> <p>МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов</p> <p>Тема 2.1. Отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Содержание</p>			
<p>1.</p>	<p>Классификация соусов, их значение и пищевая ценность. Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления соусов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов соусных полуфабрикатов (холодных и горячих).</p>		<p>2</p>
<p>2.</p>	<p>Технология приготовления бульонов для соусов: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глясе</p>		<p>2</p>
<p>3.</p>	<p>Технология приготовления белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов</p>		<p>2</p>
<p>4.</p>	<p>Правила охлаждения, замораживания, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов Требования к безопасности хранения приготовленных отдельных компонентов для соусов, предназначенных для последующего использования</p>		<p>2</p>
<p>Тема 2.2. Холодные и горячие соусы.</p>		<p>10</p>	
<p>1.</p>	<p>Температурный режим и общие правила и методы приготовления соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание.</p> <p>Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении соусов.</p>		<p>2</p>
<p>2.</p>	<p>Технология приготовления горячих соусов: соуса белого основного и его производных; соуса красного основного и его производных. Соусы грибные, молочные, сметанные и их производные. Соусы яично-масляные и масляные смеси.</p>		<p>2</p>

	<p>3. Технология приготовления холодных соусов: заправок для салатов на основе уксуса, растительного масла и горчицы; маринада овощного, соуса-хрена; сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства.</p> <p>4. Требования к качеству готовых холодных и горячих соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении соусов.</p> <p>5. Температура подачи холодных и горячих соусов. Варианты использования при подаче блюд соусов и заправок. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.</p>	4	2
<p>Практические работы:</p> <p>1. Приготовление соусов с мукой. Соус красный основной</p> <p>2. Приготовление соусов с мукой. Соус белый основной.</p> <p>Итоговая контрольная работа по МДК 03</p>		4	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</p> <p>Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка их к защите.</p> <p>Ассортимент и характеристика концентратов и готовых соусов промышленного производства для приготовления холодных и горячих соусов, требования к качеству, правила хранения.</p> <p>Изучение рецептов соусов, составление технологических схем приготовления по заданию преподавателя.</p>		2 8	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение продуктов, входящих в состав соуса; • мелко нарезать и обжаривать в жире морковь, лук репчатый, сельдерей, грибы; • пассерование муки для «белой» и «красной» мучной пассеровки («жировой» и «сухой»); • смешивание пассерованной муки и распущенного сливочного масла; • соединение бульона и масляно-мучной смеси; • соединение молока с пассерованной мукой для получения соусной основы различной густоты (густой, средней густоты, жидкой); • смешивание растительного масла с уксусом и другими ингредиентами для приготовления холодных заправок; • протирание, процеживание и прогревание соусной основы; • применение в качестве загустителя соусной основы крахмала; • протирание вареных и чуть проваренных овощей, фруктов и ягод для получения растительной основы соуса; 			

<ul style="list-style-type: none"> • введение вкусовых добавок и варка красного и белого основных соусов на медленном огне; • охлаждение и замораживание отдельных компонентов соуса, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; • смешивание сливочного масла с наполнителями для получения масляных смесей; • соединение красного основного соуса с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов; • соединение белого основного соуса с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов; • смешивание белой мучной пассеровки с горячей сметаной и варка соуса сметанного и его производных; • определение степени готовности соусов и их вкусовых качеств; 		
<p>Производственная практика Виды работ: приготовления основных супов и соусов</p>		
	Всего	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарии:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер; мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место повара, кондитера в предприятии общественного питания.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. [Текст] - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
2. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция

общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. СанПиН 2.3.6.2867-11 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Основные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для нач. проф. образования / Н. А. Анфимова. - 7-е изд., стереотип. - М. : «Академия», 2013. - 400с.
2. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учебник для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 5-е изд., стер. - М. : «Академия», 2013. - 240с.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 320с.
4. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А.Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой. - М. : Деловая литература, 2014. - 480с.
5. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст] : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 256с.
6. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. - М : Академия, 2013. - 336 с.
7. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования / В. В Усов. - 8-е изд., стер. - М. : «Академия», 2012. - 432с.

Дополнительные источники

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. - 4-е изд., стер. - М. : «Академия», 2012.
2. Антонова, Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания [Текст] : / Р. П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. - М. : ПрофиКС, 2010. - 200с.
3. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник для нач. проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2012. - 496с.
4. Долгполова, С. В Новые кулинарные технологии [Текст] : / С. В. Долгполова. - М. : «Ресторанные ведомости», 2005. - 272с.
5. Усов, В. В. Основы кулинарного мастерства [Текст] : учебное пособие для

- средн. проф. образования / В. В. Усов. - М. : «Академия», 2012. - 608с.
6. Усов, В. В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. [Текст] : учебное пособие для средн. проф. образования / В. В. Усов. - М. : «Академия», 2008. - 416с.
 7. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 288с.
 8. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 496с.

Интернет - ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.100menu.ru/page_s/pages_index/furchet/2.htm.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.
3. Весь общепит России [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>.
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс] / www.edu.ru - Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.html>.
5. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>
6. Кулинарка - Кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.kuharka.ru>
7. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>.
8. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Изучению данного модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: *Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места.*

Теоретическая часть занятий по изучению *МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов* проводится в кабинете технологии кулинарного производства, оснащенного мультимедийным оборудованием; в компьютерном классе; в учебном кулинарном цехе при выполнении практических работ

Реализация программы предполагает учебную практику в конце каждого раздела модуля и производственную практику после его завершения. Производственная практика должна проводиться в условиях действующего

производства. Учебная практика может проводиться как в условиях действующего производства, так и в учебных лабораториях. Рекомендуется деление группы на подгруппы, что способствует индивидуальной направленности процесса обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа составляет 1/2 от максимальной учебной нагрузки и направлена на формирование общих компетенций. Самостоятельная работа включает в себя изучение основной и дополнительной литературы, написание рефератов по выбранной теме, проведение исследований, отработку практических умений.

При освоении программы профессионального модуля предусматриваются консультации для обучающихся как в индивидуальной, так и в групповой форме.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели, должны иметь профессиональное высшее образование; владеть одинаково хорошо знаниями по смежным дисциплинам; уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений; быть в курсе современных тенденций развития индустрии питания, знать новые виды сырья и технологии.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, имеющий высшее образование и опыт работы в отрасли не менее 3 лет; мастера производственного обучения - среднее профессиональное или профессиональное высшее образование, разряд не ниже 4-5 с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**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
ПК1- Готовить бульоны и отвары.	- обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами и способами приготовления; бульонов и отваров;	- наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение правил по охране труда и санитарногигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда).	- тестирование; - контрольная работа; -наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- последовательное выполнение операций технологического процесса приготовления бульонов и отваров в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);	- тестирование; - контрольная работа; -- анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- точность выполнения расчета количества сырья для приготовления бульонов и отваров;	- анализ и оценка результатов практических работ; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- обоснованный выбор режимов тепловой обработки в соответствии с методами и способами приготовления бульонов и отваров;	- тестирование; - контрольная работа; -- анализ и оценка результатов практических работ; -анализ и оценка выполнения производственных заданий

		в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- определение органолептическим способом степени готовности и соответствия приготовленных бульонов и отваров стандартным требованиям к качеству;	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- организация хранения готовых бульонов и отваров до момента использования согласно требованиям СанПиН.	- тестирование; - контрольная работа; - наблюдения в процессе практики
ПК2- . Готовить простые супы	- определение органолептическим способом годности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супам;	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене.
	- обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами и способами приготовления супов;	- наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение правил по охране труда и санитарногигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда).	- тестирование; - контрольная работа; - наблюдения в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	точность выполнения расчета количества сырья для приготовления супов;	- анализ и оценка результатов практических работ;

		- экспертная оценка на практическом экзамене
	- последовательное выполнение операций технологического процесса приготовления супов в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);	- тестирование; - контрольная работа; -- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- обоснованный выбор режимов тепловой обработки в соответствии с методами и способами приготовления супов;	- тестирование; - контрольная работа; -- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- определение органолептическим способом степени готовности и соответствия приготовленных супов стандартным требованиям к качеству	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение сервировки и оформления супов согласно правилам подачи готовой продукции;	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- организация хранения и отпуска готовых супов согласно требованиям СанПиН.	- тестирование; - контрольная работа; - наблюдения в процессе практики

ПКЗ - Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами и способами приготовления компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, экспертная оценка на практическом экзамене
	- выполнение правил по охране труда и санитарногигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда).	тестирование; контрольная работа; наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, экспертная оценка на практическом экзамене
	- последовательное выполнение операций технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с нормативнотехнологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);	тестирование; контрольная работа; анализ и оценка результатов практических работ; анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; экспертная оценка на практическом экзамене
	- точность выполнения расчета количества сырья для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	анализ и оценка результатов практических работ; экспертная оценка на практическом экзамене
	- обоснованный выбор режимов тепловой обработки в соответствии с методами и способами приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	тестирование; контрольная работа; анализ и оценка результатов практических работ; анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; экспертная оценка на практическом экзамене
	- определение органолептическим способом степени готовности и	анализ и оценка результатов практических работ;

	соответствия приготовленных отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов стандартным требованиям к качеству	- анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- организация хранения готовых отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов для последующего использования согласно требованиям СанПиН;	- тестирование; - контрольная работа; - наблюдения в процессе практики
ПК4 - Готовить простые холодные и горячие соусы.	- определение органолептическим способом качество и соответствие продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим соусам;	- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене.
	- обоснованный выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в соответствии с методами и способами приготовления соусов;	- наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	- - выполнение правил по охране труда и санитарногигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.2867-11, инструкцией по охране труда).	- тестирование; - контрольная работа; - наблюдение в процессе выполнения: практических работ, производственных заданий в рамках учебной и производственной практик, - экспертная оценка на практическом экзамене
	точность выполнения расчета количества сырья для приготовления соусов;	- анализ и оценка результатов практических работ; - экспертная оценка на практическом экзамене
	- последовательное выполнение операций технологического процесса	- тестирование; - контрольная работа; --анализ и оценка

<p>приготовления соусов в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами);</p>	<p>результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене</p>
<p>- обоснованный выбор режимов тепловой обработки в соответствии с методами и способами приготовления соусов</p>	<p>- тестирование; - контрольная работа; - анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене</p>
<p>- определение органолептическим способом степени готовности и соответствия приготовленных соусов стандартным требованиям к качеству.</p>	<p>- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене</p>
<p>- использование при сервировке и оформлении блюд приготовленных соусов и заправок с учетом требований к правилам подачи;</p>	<p>- анализ и оценка результатов практических работ; - анализ и оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик; - экспертная оценка на практическом экзамене</p>
<p>- организация хранения и отпуска готовых соусов согласно требованиям СанПиН.</p>	<p>- тестирование; - контрольная работа; - наблюдения в процессе практики</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
ОК1-Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- положительная динамика результатов в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участие во внеучебной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;
ОК2-Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению; - рациональная организация рабочего места; - выбор эффективных способов достижения цели при наличии альтернативы; - рациональное распределение времени при выполнении работ;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ рабочей ситуации, корректировка действий в зависимости от полученных результатов; - осуществление самоконтроля и самоанализа результатов собственной работы; - ответственность за свой труд;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск, обработка информации из различных источников; - результативная самостоятельная работа в ходе	Экспертное наблюдение и оценка деятельности

	освоения профессионального модуля	обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - оформление результатов самостоятельной работы использованием ИКТ; - применение информационных ресурсов сети Интернет; 	Экспертная оценка выполненных творческих работ; наблюдение за деятельностью обучающегося на теоретических занятиях, лабораторных и практических работах.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - владение способами бесконфликтного общения в коллективе; - эффективное выполнение заданий при взаимодействии с сокурсниками; - проявление взаимовыручки и взаимопонимания в различных производственных ситуациях; 	Наблюдение за деятельностью обучающегося во время теоретических, практических занятий и прохождения практики.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование профессиональных знаний и компетенций при выполнении заданий;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.