

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № ____ от _____
Председатель методического совета

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
Многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____

« ____ » _____ 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля
Приготовление супов и соусов**

г. Игарка
2015г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)
среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии
19.01.17 Повар, кондитер по укрупненной группе профессий **19.00.00**
Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Игарский
многопрофильный техникум» (далее - КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна- преподаватель специальных дисциплин,
старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер
производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный
техникум»

Шубина Алена Николаевна - методист КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский
многопрофильный техникум» протокол № 13 от «10» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному
образованию Федерального государственного учреждения Федерального
института развития образования (ФГУ ФИРО)

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

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Основная программа профессионального модуля (далее основная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

производить приготовления различного ассортимента простых супов и соусов и полуфабрикатов соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Основная программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии НПО

10.01.17 Повар, кондитер

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее.

Опыт работы не требуется.

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 – 250 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 91 час;

самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;

учебной и производственной практики – 114 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производить кулинарную обработку, нарезку традиционных видов овощей и грибов, готовить и оформлять блюда из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: приготовления основных бульонов и отваров;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов технологическим требованиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бульонов и отваров; оценивать качество готовых бульонов и отваров;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных бульонов и отваров; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных бульонов и отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых бульонов и отваров; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p>
ПК 2	<p>иметь практический опыт: приготовления простых супов;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; использовать различные технологии приготовления и оформления</p>

	<p>основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов и отваров; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; температурный режим и правила приготовления бульонов и отваров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых бульонов и отваров; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p>
ПК 3	<p>иметь практический опыт: приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к соусным компонентам и полуфабрикатам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; использовать различные технологии приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; оценивать качество готовых компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов для отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых отдельных</p>

	компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
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 блюд из овощей и грибов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Технологический процесс приготовления бульонов и отваров	51	21	10	12	12	6
ПК 2	Раздел 2. Технологический процесс приготовления простых супов	99	30	15	15	36	18
ПК3	Раздел 3. Технологический процесс приготовления отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты	36	17	8	7	12	-
ПК4	Раздел ПМ 4. Технологический процесс приготовления простых холодных и горячих соусов	64	23	14	11	24	6
	Производственная практика, часов	48	-				-
	Всего:	250	91	47	45	84	30

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Технологический процесс приготовления бульонов и отваров	Уметь: - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.	45	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.		33	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса при приготовлении бульонов и отваров.	Содержание Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса подготовки продуктов и приготовления бульонов и отваров. Правила личной гигиены повара Практические занятия не предусмотрены	1	
Тема 1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе приготовления бульонов и отваров	Содержание	3	2
	1. Организация рабочего места повара в процессе подготовки продуктов для приготовления бульонов и отваров. Технологическая схема приготовления бульонов.		2
	2. Организация рабочего места повара в процессе приготовления бульонов и отваров. Технологическая схема приготовления отваров.		2
	3. Безопасные условия эксплуатации теплового и механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления бульонов и отваров. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления бульонов и отваров		
	Практические занятия: Организация рабочего места и безопасные условия эксплуатации механического и теплового оборудования: плит, котлов, кострозек	1	
Тема 1.3. Тепловая обработка пищевых продуктов	Содержание	1	
	1 Виды тепловой обработки продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки продуктов. Изменения, происходящие в пищевых продуктах в процессе их тепловой обработки.		2
	Практические работы: не предусмотрены.		
Тема 1.4. Подготовка продуктов для	Содержание		2
	1. Виды бульонов и отваров и их кулинарное использование		

приготовления бульонов и отваров.	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки продуктов (овощей, грибов, круп, мясных и рыбных продуктов), используемых для приготовления бульонов и отваров. Требования к качеству, условия, сроки хранения обработанного сырья	2	
	Лабораторно-практические занятия			
	1.	Обработка и подготовка продуктов для приготовления бульонов.	2	
	2.	Обработка и подготовка продуктов для приготовления отваров	1	
Тема 1.5. Приготовление и кулинарное использование бульонов и отваров	Содержание			
	1.	Технологический процесс приготовления костного, мясокостного и красного бульонов	3	2
	2.	Технологический процесс приготовления рыбных бульонов		2
	3.	Технологический процесс приготовления крупяных, овощных и грибных отваров.		3
Лабораторно-практические занятия: Приготовление костного, красного, рыбного бульонов, отвара из риса и грибов		5		
Тема 1.6. Оценка качества готовых бульонов и отваров	Содержание			
	1	Требования к качеству готовых бульонов и отваров. Правила проведения бракеража готовых бульонов и отваров, их хранение.	1	2
	Лабораторно-практические занятия: проведение бракеража готовых бульонов и отваров.		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ . Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Составить технологические схемы приготовления бульона мясного, мясо-костного, костного, красного, рыбного, отвара рисового и грибного.			12	
Учебная практика Виды работ: Подготовка продуктов и приготовление бульонов. Подготовка продуктов и приготовление отваров			12	
Раздел ПМ 2. Технологический процесс приготовления простых супов	Иметь практический опыт: - приготовления основных супов; уметь: - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;		81	

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество готовых блюд; знать: - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; - температурный режим и правила приготовления супов; - 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. 		
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.		45	
Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления простых супов	Содержание	2	2
	1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по подготовке продуктов для приготовления простых супов. Личная гигиена повара супового отделения.		
	2 Санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления, хранения и реализации супов.		
	Лабораторно-практические занятия не предусмотрены		
Тема 2.2. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых при приготовлении супов.	Содержание	1	2
	Характеристика основных видов продуктов и дополнительных ингредиентов используемых при приготовлении простых супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов		
	Практические занятия: подобрать продукты, пряности, приправы, специи в соответствии с видом готовящегося супа	1	
Тема 2.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении простых супов	Содержание	3	2,3
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению супов. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных, молочных, сладких, протертых, прозрачных и холодных супов.		
	2 Техническое оснащение технологического процесса приготовления простых супов. Безопасные условия эксплуатации технологического теплового и механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления простых супов		3
	Практические занятия: подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению простых супов	2	

Тема 2.4. Приготовление супов	Содержание		7	2,3
	1.	Простые заправочные супы		
	2.	Простые молочные, сладкие и протертые супы.		
	3.	Простые прозрачные и холодные супы		2
	Лабораторная работа:			3
	Приготовление заправочных супов		5	
	Приготовление молочных сладких и протертых супов		2	
Приготовление прозрачных и холодных супов		2		
Тема 2.5. Оценка качества готовых супов.	Содержание		1	2,3
	1.	Требования к качеству готовых супов Правила проведения бракеража готовых супов.		
	Практические занятия: Проведение бракеража готовых супов		2	
Тема 2.6. Реализация супов.	Содержание		1	2
	1.	Организация рабочего места по отпуску супов. Выбор режимов и условий хранения готовых супов в зависимости от способа реализации		
	Практическая работа: подобрать посуду для отпуска супов, выбрать условия и режим хранения супов в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом)		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ. Подготовить подборку рецептур забытых супов русской кухни. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Подготовить подборку рецептур борща.			15	
Учебная практика Виды работ Подготовка продуктов, приготовление и отпуск заправочных супов. Подготовка ингредиентов, приготовление и отпуск молочных и протертых супов. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск прозрачных супов. Подготовка продуктов, приготовление и отпуск холодных и сладких супов.			36	
Раздел ПМ 3. Технологический процесс приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	уметь: - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам; знать: правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		36	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.			24	

Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание		2	2
	1.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по подготовке продуктов для приготовления компонентов для соусов. Санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления соусных полуфабрикатов.		
	2.	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения готовых компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Выбор режимов хранения.		2
Лабораторно-практические занятия не предусмотрены				
Тема 3.2. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание		2	2
	1.	Характеристика основных видов продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		
	2.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		2
Практические занятия: подобрать продукты, пряности, приправы, специи в соответствии с видом требуемого соуса			2	
Тема 3.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание		1	2,3
	1.	Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления отдельных компонентов для соусов. Безопасные условия эксплуатации технологического теплового и механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления простых супов		
	Практические занятия: подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места повара по приготовлению отдельных компонентов для соусов			1
Тема 3.4. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание		2	2,3
	1.	Технологический процесс приготовления мучных пассеровок для соусов и соусных полуфабрикатов.		
	2.	Приготовление овощных и томатных пассеровок		3
Лабораторная работа: Приготовление белой, красной мучных пассеровок различными способами. Приготовление, овощных пассеровок и паст.			3	
Тема 3.5. Оценка качества и хранение	Содержание		2	2,3
	1.	Требования к качеству готовых отдельных компонентов для		

готовых отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		соусов		
	2.	Правила проведения оценки качества готовых отдельных компонентов для соусов. Выбор режимов и условий хранения отдельных компонентов для соусов		2
		Практические занятия: проведение проверки соответствия качеству отдельных компонентов для соуса	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ.			7	
Подготовить подборку подготовить сообщение «Роль и история применения соусов в русской кухне» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите.				
Учебная практика			12	
Виды работ: Приготовление мучных и овощных пассеровок для соусов. Приготовление полуфабрикатов для соусов.				
Раздел ПМ 4. Технологический процесс приготовления простых холодных и горячих соусов	Иметь практический опыт: - приготовления основных соусов; уметь: - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; знать: - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; - температурный режим и правила приготовления 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.		58	
МДК 03.01. Технология приготовления супов			34	

и соусов.				
Тема 4.1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара при приготовлении соусов.	Содержание		2	
		Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места повара по приготовлению соусов. Требования к приготовлению горячих и холодных соусов и выбору режима их хранения		1
Лабораторные работы: не предусмотрены.				
Тема 4.2. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых при приготовлении горячих и холодных соусов	Содержание		2	
	1.	Характеристика основных видов продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении холодных и горячих соусов.		2
	2.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих соусов.	2	
	Лабораторно-практические работы: подбор ингредиентов, пряностей и приправ, определение их качества для приготовления соусов согласно рецептуры .		2	
Тема 4.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении горячих и холодных соусов.	Содержание		2	
	1	Организация рабочего места повара при приготовлении горячих и холодных соусов. Использование инструментов и приспособлений в процессе приготовления соусов.		3
	2	Техническое оснащение технологического процесса приготовления соусов. Механическое и тепловое оборудование используемое в технологическом процессе приготовления соусов. Безопасные условия эксплуатации технологического оборудования.	3	
	Практическая работа: подобрать оборудование, инвентарь и посуду для организации рабочего места повара при приготовлении горячих и холодных соусов.		2	
Тема 4.4. Приготовление горячих и холодных соусов.	Содержание		4	
	1	Приготовление красных и белых мясных соусов.		3
	2	Приготовление рыбных белых, грибных, сметанных и молочных соусов.		
	3	Приготовление яично-масляных и сладких соусов, масляных смесей.		
	4	Приготовление холодных соусов и желе		
	Лабораторно-практически работы: Приготовление соуса красного основного и его производных. Приготовление соуса белого основного на мясном и рыбном бульоне. Приготовление грибных, молочных и сметанных соусов. Приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей. Приготовление холодных соусов. Приготовление желе и сладких соусов.		8	
Тема 4.5.	Содержание		2	

Оценка качества и хранение готовых горячих и холодных соусов.	1	Требования к качеству соусов.		
	2	Оценка качества готовых соусов. Выбор оптимальных условий хранения горячих и холодных соусов. Применение соусов.		2
	Практические работы: проведение бракеража готовых соусов.		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Подготовить подборку рецептов забытой русской кухни. Подготовить подборку рецептов соусов французской или итальянской кухни. Составить технологическую схему приготовления соуса с мукой.			11	
Учебная практика Виды работ: Приготовление и применение соуса красного основного и его производных. Приготовление и применение соуса белого основного на мясном и рыбном бульоне. Приготовление и применение грибных, молочных, сметанных соусов. яично-масляных соусов и масляных смесей. Приготовление и применение холодных соусов, желе и сладких соусов.			24	
Производственная практика Виды работ: Приготовление и кулинарное использование бульонов и отваров. Приготовление и отпуск заправочных супов. Приготовление и отпуск молочных и протертых и прозрачных супов. Приготовление и отпуск холодных и сладких супов. Приготовление и применение мучных и овощных пассеровок, соусов с мукой и без муки.			30	
Всего			250	

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, протирачная машина, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, жарочный шкаф, кухонная и столовая посуда, гастроемкости, 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, протирачная машина, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, жарочный шкаф, гастроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Кулинария: учебное пособие для нач.проф.образов./Н.А.Анфимова.- М. Издательский центр «Академия», 2010.
2. Кулинария: учебное пособие для нач.поф.образов. /Т.А.Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2007.
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач.проф.образов./ Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина. – М.: издательский центр «Академия», 2008.
2. Кулинария. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач.проф.образов./Т.А.Качурина,- М.: издательский центр «Академия», 2008.
3. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач.проф.образов./ С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.
5. Пособие для повара: учебное пособие для нач.проф.образов./ Л.Н.Сопина. – 4-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для нач.проф.образов./ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
- Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для нач.проф.образов./ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В., Овчинникова и др.] – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач.проф.образов. / Н.Э.Харченко. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Современный ресторан»
3. «Гастроном»

1.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах кулинарии, оборудования предприятий питания, организации обслуживания и в лабораториях по информационным технологиям. Учебная практика проводится в мастерской поваров рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально.

Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнении письменной экзаменационной работы.

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 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 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: среднее специальное 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 1 Готовить бульоны и отвары.	- точность определения годности основных и дополнительных продуктов для приготовления бульонов и отваров	Экспертная оценка выполнения практической работы
	- точность проведения процесса проверки исправности и сборки механического оборудования для подготовки продуктов - правильность организации рабочего места по приготовлению бульонов и отваров	Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное тестирование
	- правильность выбора способа обработки и подготовки продуктов для приготовления бульонов и отваров -точность расчета количества воды и продуктов для приготовления бульонов и отваров - точность проведения оценки качества подготовленных продуктов - правильность выполнения действий по хранению обработанных продуктов.	Экспертная оценка демонстрации умений на практической работе Экспертная оценка качества обработанных продуктов во время лабораторно- практических работ, учебной практики, практического экзамена;
	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бульонов и отваров - правильность выбора условий и сроков хранения готовых бульонов и отваров	Компьютерное тестирование Экспертная оценка выполнения практической работы
	- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления бульонов и отваров - правильность организации рабочего места по приготовлению бульонов и отваров - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бульонов и отваров - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд	Экспертная оценка выполнения практической работы Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря Компьютерное тестирование Экспертная оценка выполнения практической работы

	- правильность выполнения действий и выбора температурного режима по приготовлению бульонов и отваров с соблюдением временного регламента;	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ
ПК 2. Готовить простые супы.	- точность определения годности основных и дополнительных продуктов для приготовления супов	Экспертная оценка выполнения практической работы
	- точность проведения процесса проверки исправности и сборки механического оборудования для подготовки продуктов - правильность организации рабочего места по приготовлению супов	Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное тестирование
	- правильность выбора способа обработки и подготовки продуктов для приготовления супов - Точность расчета количества сырья для приготовления супов - Точность проведения оценки качества подготовленных продуктов - Правильность выполнения действий по хранению обработанных продуктов.	Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ. Экспертная оценка демонстрации умений на практической работе Экспертная оценка качества обработанных продуктов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;
.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению супов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых супов	Компьютерное тестирование Экспертная оценка выполнения практической работы
	- точность проведения проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления супов - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении супов - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов	Экспертная оценка выполнения практической работы Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря Экспертная оценка выполнения практической работы
	- Правильность выполнения действий и выбора температурного режима по приготовлению супов с соблюдением временного регламента; - Точность проведения бракеража готовых супов	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;

ПК 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	- точность определения годности основных и дополнительных продуктов для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты	Экспертная оценка выполнения практической работы
	- точность проведения процесса проверки исправности и сборки механического оборудования для подготовки продуктов - правильность организации рабочего места по приготовлению отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное тестирование
.	- правильность выбора способа обработки и подготовки продуктов для приготовления отдельных компонентов для соусов -Точность расчета количества сырья для приготовления соусов - Точность проведения оценки качества подготовленных продуктов - Правильность выполнения действий по хранению обработанных продуктов.	Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ. Экспертная оценка демонстрации умений на практической работе Экспертная оценка качества обработанных продуктов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена; Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;
	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению отдельных компонентов для соусов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов	Компьютерное тестирование Экспертная оценка выполнения практической работы
	- точность проведения проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления соусов - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении отдельных компонентов для соусов - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супосоусов	Экспертная оценка выполнения практической работы Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря Экспертная оценка выполнения практической работы
	- Правильность выполнения действий и выбора температурного режима по приготовлению отдельных	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ

	компонентов для с соблюдением временного регламента; -Точность проведения бракеража готовых соусов	Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;
--	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	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
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки овощей и грибов); - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей и грибов); - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; -оценивает соответствие качества	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	<p>готовой продукции требованиям к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - оперативно осуществляет поиск необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватно оценивает полезность информации в профессиональной деятельности 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК,</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуску посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	<p>практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>