**ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

2011 г.

Программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования **260807.01 Повар, кондитер.**

Организация - разработчик: Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №29» с.Альменево, Курганская область, ул.Марта 2.

Разработчики: Фролова Екатерина Дмитриевна, преподаватель спецдисциплин;

Пичугина Алла Витальевна мастер производственного обучения;

Мухаметова Татьяна Александровна, мастер производственного обучения;

Гайнуллина Э.З., преподаватель общеобразовательных дисциплин.

Работодатели:

Ответственные: Дыкин Валерий Иванович, заместитель директора по учебно-производственной работе ГОУ НПО «Профессиональное училище №29»

Программа профессионального модуля рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер» «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года и утверждена методическим советом «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию …. научно-методического совета по профессии «Повар, кондитер».

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| **1.** | **ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ** | 4 |
| **2.** | **результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 7 |
| **3.** | **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 8 |
| **4.** | **условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 18 |
| **5.** | **Контроль и оценка результатов освоения**  **профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 22 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер** по направлению 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров:

в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

**Приготовление супов и соусов**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, профессиональной переподготовке для повышения квалификации, по профессии Повар. Кондитер.

На базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.01**

**1.1. Область применения учебной программы**

Учебная программа профессионального модуля – является частью учебной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) НПО 260807.01 «Повар, кондитер» по направлению 260000 «Технология продовольственных продуктов потребительских товаров»

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.

Учебная программа профессионального модуля может быть использованав профессиональной подготовке работников по профессии «Повар, кондитер».

На базе основного общего образования, без опыта работы.

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

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
* температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной программы профессионального модуля:**

всего – 126 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 66 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ПК 3.1.** | Готовить бульоны и отвары. |
| **ПК 3.2.** | Готовить простые супы. |
| **ПК 3.3.** | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| **ПК 3.4.** | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| **ОК 1.** | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| **ОК 2.** | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| **ОК 3.** | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| **ОК 4.** | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| **ОК 5.** | Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| **ОК 6.** | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, 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 ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля** *(вариант для НПО)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов**  **профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **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 | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 3.1.** | **Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров.** | **13** | **2** |  | **2** | **6** | ***3*** |
| **ПК 3.2.** | **Раздел 2. Приготовление простых супов.** | **58** | **20** | 9 | **8** | **24** | ***6*** |
| **ПК 3.3.** | **Раздел 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов** | **16** | **5** | 2 | **2** | **6** | ***3*** |
| **ПК 3.4** | **Раздел 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов.** | **39** | **13** | 7 | **8** | **12** | ***6*** |
|  | **Производственная практика, часов** *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **\*** |  | | | | ***18*** |
|  | ***Всего:*** | ***126*** | ***40*** | *18* | ***20*** | ***48*** | ***18*** |

# **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов**  **профессионального модуля (ПМ),**  **междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,**  **самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем**  **часов** | **Уровень**  **освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров.** |  |  | 2 |
| **МДК 1. Технология приготовлениясупов и соусов.** |  |  |
| Тема 1.1. Бульоны и отвары. | **Общие сведения о бульонах и отварах.**  Содержание  Пищевая ценность бульонов и отваров. Значение бульонов и отваров в питании человека. Правила варки бульонов. Организация рабочего места для приготовления бульонов | 2 |
| **Приготовление бульонов и отваров.**  Содержание  Ассортимент бульонов. Состав бульонов (основные и дополнительные ингредиенты). Последовательность выполнения операций при приготовлении бульонов и отваров. Требования к качеству бульонов. | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.**  - систематическая проработка конспектов знаний, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей).  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления бульонов и отваров;  - заполнение технологических карт;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц; | | 2 | 3 |
| **Тематика домашних заданий**   1. Составление технологических схем приготовления бульонов и отваров (вид бульона указываются преподавателем) 2. Разработка инструкционно - технологических карт приготовления бульонов и отваров. 3. Разработка и оформление технологических карт | |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  - подбирать сырье для приготовления бульонов и отваров;  - определять органолептическим способом качество сырья для приготовления бульонов и отваров;  - выбирать производственный инвентарь и посуду для приготовления бульонов и отваров;  - готовить бульоны и отвары;  - проводить бракераж готового бульона и отвара  - оформлять технологическую документацию. | | 6 | 3 |
| **Раздел 2. ПМ 3. Приготовление простых супов.** |  |  |  |
| **МДК 1. Технология приготовления супов и соусов.** |  |  |  |
| **Тема 2.1.** Общие сведения о супах. | **Роль супов в питании человека.**  Содержание  Пищевая ценность супов. Значение супов в питании человека. Виды супов. Классификация супов. Правила варки заправочных супов. Организация рабочего места для приготовления первых блюд. | 1 | 2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление заправочных супов. | **Приготовление щей.**  Содержание  Общие сведения о щах. Компонентный состав щей (основные и дополнительные ингредиенты). Форма нарезки овощей в щи. Последовательность выполнения операций при приготовлении щей. Ассортимент щей. Правила подачи щей. Требования к качеству щей. Условия и сроки реализации щей. Правила проведения бракеража. | 6 | 2 |
| **Приготовление борщей.**  Содержание  Общие сведения о борщах. Компонентный состав борщей (основные и дополнительные ингредиенты). Форма нарезки овощей в борщи. Способы подготовки свеклы для борща. Последовательность выполнения операций при приготовлении борща. Ассортимент борщей. Последовательность выполнения операций при приготовлении борщей. Правила подачи борщей. Требования к качеству борщей. Условия и сроки реализации борщей. Правила проведения бракеража | 2 |
| **Приготовление рассольников.**  Содержание  Общие сведения о рассольниках. Компонентный состав рассольников (основные и дополнительные ингредиенты). Форма нарезки овощей в рассольники. Последовательность выполнения операций при приготовлении рассольников . Ассортимент рассольников. Правила подачи рассольников. Требования к качеству рассольников. Условия и сроки реализации рассольников . Правила проведения бракеража. | 2 |
| **Приготовление солянок.**  Содержание  Компонентный состав солянок (основные и дополнительные ингредиенты). Форма нарезки овощей в солянки. Последовательность выполнения операций при приготовлении солянки. Ассортимент солянок. Правила подачи солянок. Требования к качеству солянок. Условия и сроки реализации солянок. Правила проведения бракеража. |  | 2 |
| **Приготовление картофельных супов с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.**  Содержание  Компонентный состав картофельных супов (основные и дополнительные ингредиенты). Форма нарезки овощей в картофельные супы . Последовательность выполнения операций при приготовлении картофельного супа. Ассортимент картофельных супов. Правила подачи картофельных супов. Требования к качеству картофельных супов. Условия и сроки реализации картофельных супов. Правила проведения бракеража. | 2 |
| **Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.**  Содержание  Компонентный состав супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями (основные и дополнительные ингредиенты). Форма нарезки овощей в с крупами, бобовыми и макаронными изделиями . Последовательность выполнения операций при приготовлении супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Правила подачи супов. Требования к качеству супов. Условия и сроки реализации супов с крупами и макаронными изделиями.. Правила проведения бракеража. | 2 |
| **Тема 2.3.** Приготовление молочных супов. | **Приготовление молочных супов.**  Содержание  Общие сведения о молочных супах. Компонентный состав молочных супов. Последовательность выполнения операций при приготовлении молочных супов с крупами, макаронными изделиями и с овощами. Правила подачи молочных супов. Требования к качеству молочных супов. Условия и сроки реализации молочных супов. Правила проведения бракеража. | 1 | 2 |
| **Тема 2.4.** Приготовление супов-пюре. | **Приготовление супов-пюре.**  Содержание  Общие сведения о супах-пюре. Схема приготовления супов-пюре. Компонентный состав супов-пюре. Технология приготовления супов-пюре. Правила подачи супов-пюре. Требования к качеству супов-пюре. Условия и сроки реализации супов-пюре. Правила проведения бракеража. | 1 | 2 |
| **Тема 2.5.** Приготовление прозрачных супов. | **Приготовление прозрачных супов.**  Содержание  Общие сведения о прозрачных супах. Приготовление оттяжки. Осветление бульона. Приготовление гарниров для прозрачных супов. Правила подачи прозрачных супов. Требования к качеству прозрачных супов. Условия и сроки реализации прозрачных супов. Правила проведения бракеража. | 1 | 2 |
| **Тема 2.6.** Приготовление сладких и холодных супов. | **Приготовление сладких и холодных супов.**  Содержание  Общие сведения о сладких супах. Компонентный состав сладких супов. Последовательность выполнения операций при приготовлении сладких супов. Правила подачи сладких супов. Требования к качеству сладких супов. Условия и сроки реализации сладких супов. Правила проведения бракеража. Общие сведения о холодных супах. Приготовление хлебного кваса. Ассортимент холодных супов. Компонентный состав холодных супов. Последовательность выполнения операций при приготовлении холодных супов. Правила подачи холодных супов. Требования к качеству холодных супов. Условия и сроки реализации холодных супов. Правила проведения бракеража. | 1 | 2 |
| **Практические занятия**  Расчет количества продуктов для приготовления супов.  Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов. | 2 | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Приготовление заправочных супов.  Приготовление разных супов. | 7 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.  Работа над письменной экзаменационной работой.  Работа по карточкам  Составление алгоритма приготовления супов  Заполнение технологических карт  Работа со сборником рецептур  Решение технологических задач  Работа с направляющим текстом  Составление опорного конспекта по узловым вопросам  Составление отчета по учебной, производственной практике  Изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации | | 8 | 3 |
| **Тематика домашних заданий**   1. Составление технологических схем приготовления супов (вид супа и сырье указываются преподавателем) 2. Разработка инструкционно - технологических карт приготовления супов. 3. Решение технологических задач по расчетам при приготовлении супов. 4. Разработка и оформление технологических карт 5. Составление презентаций по темам раздела 1 6. Работа с интернет-ресурсами | |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  - подбирать сырье для приготовления супов;  - определять органолептическим способом качество сырья для приготовления супов;  - осуществлять расчет необходимого количества сырья дляприготовление того или иного супа;  - выбирать производственный инвентарь, посуду и оборудование для приготовления супов;  - готовить супы;  - провести бракераж готового супа.  - оформлять технологическую документацию. | | 24 | 3 |
| **Раздел 3. ПМ 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов** |  |  |  |
| **МДК 1. Технология приготовления супов и соусов.** |  |  |  |
| **Тема 3.1** Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **Общие сведения о соусах.**  Содержание  Пищевая ценность соусов. Значение соусов в питании. Классификация соусов. Виды мучныхпассеровок. Приготовление мучныхпассеровок. Приготовление бульонов для соусов. Организация рабочего места для приготовления соусов. | 3 | 2 |
|  | **Практические занятия**  Расчет количества продуктов для приготовления соусов. | 1 | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Приготовление соусов. | 1 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Работа по карточкам  Составление алгоритма приготовления соусов  Заполнение технологических карт  Работа со сборником рецептур | | 2 | 3 |
| **Тематика домашних заданий.**  Составление технологических схем приготовления мучных пассеровок( указываются преподавателем)  Решение технологических задач по расчетам мучнойпассеровки для приготовления соусов. | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  - подбирать сырье для приготовления компонентов для соусов;  - определять органолептическим способом качество сырья;  - осуществлять расчет необходимого количества сырья;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления компонентов для соусов;  - готовить компоненты и полуфабрикаты для соусов. | | 6 | 3 |
| **Раздел 4 ПМ 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов.** |  |  |  |
| **МДК 1. Технология приготовления супов и соусов.** |  |  |  |
| **Тема 4.1.** Приготовление соусов с мукой. | **Приготовление соуса красного основного.**  Содержание  Основа для красных соусов. Компонентный состав соусов (основные и дополнительные ингредиенты). Последовательность выполнения операций при приготовлении соуса красного основного. Производные от красного основного соуса. Использование красных соусов. Требования к качеству соусов. Условия и сроки реализации соусов. Правила проведения бракеража. | 3 | 2 |
| **Приготовление соуса белого основного.**  Содержание  Основа для белых соусов. Компонентный состав соусов (основные и дополнительные ингредиенты). Последовательность выполнения операций при приготовлении соуса белого основного. Производные от белого основного соуса. Использование белых соусов. Требования к качеству соусов. Условия и сроки реализации соусов. Правила проведения бракеража. | 2 |
| **Приготовление сметанных и молочных соусов.**  Содержание  Основа для сметанного и молочного соусов. Компонентный состав соусов (основные и дополнительные ингредиенты). Последовательность выполнения операций при приготовлении соуса сметанного и молочного. Производные от сметанного и молочного соусов. Использование сметанного и молочного соусов. Требования к качеству соусов. Условия и сроки реализации соусов. Правила проведения бракеража. | 2 |
|  |
| **Тема 4.2.** Приготовление соусов без муки. | **Приготовление яично-масленых соусов и масляных смесей.**  Содержание  Компонентный состав соусов (основные и дополнительные ингредиенты). Последовательность выполнения операций при приготовлении яично-масляных соусов. Приготовление масляных смесей. Ассортимент масляных смесей. Использование яично-масляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству соусов. Условия и сроки реализации соусов. Правила проведения бракеража | 3 | 2 |
| **Приготовление холодных соусов и желе.**  Содержание  Основа для холодных соусов. Компонентный состав соусов (основные и дополнительные ингредиенты). Последовательность выполнения операций при приготовлении салатных заправок, маринада овощного с томатом, рыбного и мясного желе. Использование холодных соусов и желе. Требования к качеству холодных соусов. Условия и сроки реализации соусов. Правила проведения бракеража. | 2 |
| **Приготовление сладких соусов и соусы промышленного производства.**  Содержание  Основа для сладких соусов. Компонентный состав соусов (основные и дополнительные ингредиенты). Последовательность выполнения операций при приготовлении сладких соусов. Использование сладких соусов. Требования к качеству сладких соусов. Условия и сроки реализации соусов. Правила проведения бракеража. Соусы промышленного производства. Использование соусов промышленного производства. |  | 2 |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Расчет количества продуктов для приготовления соусов.  Расчет количества порций соуса из имеющихся продуктов. |
|  | **Лабораторные занятия.**  Приготовление красных и белых соусов.  Приготовление разных соусов. | 6 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации.  Работа по карточкам  Составление алгоритма приготовления соусов  Заполнение технологических карт  Работа со сборником рецептур | | 8 |  |
| **Тематика домашних заданий**   1. Составление технологических схем приготовления соусов (соус указываются преподавателем) 2. Разработка инструкционно - технологических карт приготовления соусов. 3. Решение технологических задач по расчетам при приготовлении горячих и холодных соусов. 4. Разработка и оформление технологических карт. | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  - подбирать сырье для приготовления соусов;  - определять органолептическим способом качество сырья для приготовления соусов;  - осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления соусов;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов;  - готовить холодные и горячие соусы;  - подавать соусы.  - оценивать качество соусов;  - оформлять технологическую документацию. | | 12 | 3 |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  - подготовка полуфабрикатов для бульонов и отваров;  - приготовление бульонов и отваров.  - подготовка полуфабрикатов для приготовления супов;  - приготовление бульонов для супов;  - приготовление супов;  - подача супов.  - приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  - подготовка полуфабрикатов для приготовления соусов;  - приготовление холодных и горячих соусов;  - подача соусов. | | 18 | 3 |
| **Тематика письменных экзаменационных работ**   1. Технологический процесс приготовления щей. 2. Технологический процесс приготовления борщей. 3. Технологический процесс приготовления рассольников. 4. Технологический процесс приготовления солянок. 5. Технологический процесс приготовления картофельных супов. 6. Технологический процесс приготовления молочных супов. 7. Технологический процесс приготовления супов-пюре. 8. Технологический процесс приготовления холодных супов. | |  |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», мастерской «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект электронных учебно-наглядных пособий;

- комплект контрольно-измерительных материалов;

- дидактический материал;

- плакаты, таблицы

**Технические средства обучения**: ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы, магнитная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: «Учебно-кондитерский цех»: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан,миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

Реализация профессионального модуля предполагает производственную практику, котораяпроводится концентрировано на предприятиях общественного питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, взбивальная машина, универсальный привод со сменными механизмами, расстоечные шкафы, стеллажи передвижные, производственные столы, посуда, кухонный инвентарь, инструменты, приспособления.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

I. Учебники и учебные пособия:

1. АнфимоваН. А. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. Образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. АндросовВ.П.,ПыжоваТ.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

1. АндросовВ.П.,ПыжоваТ.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

1. АндросовВ.П.,ПыжоваТ.В., Федорченко Л.И.Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски,

рыбные и мясные горячие блюда:учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия»,2007 г. – 112с.

1. АндросовВ.П.,ПыжоваТ.В., Федорченко Л.И. Производственное

обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 2: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования, -3-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2007 г. - 96 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.для нач.

проф. Образования- 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия»,

2007.-288с.

7. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и

кондитеров: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2007. - 112 с.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Практикум: учеб.для нач. проф. Образования- 3-е изд., испр. – М.:

Издательский центр «Академия», 2007.-288с.

2.Журналы

Журнал “Профессиональная Кухня”

Журнал «Шеф»

Журнал «CHEFART»

3.Профессиональные информационные сайты

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru/) – журнал индустрии общественного питания

[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru/) – ресторанный и гостиничный бизнес

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru/) - Вестник индустрии питания

[www.frio.ru](http://www.frio.ru/) – федерация рестораторов иотельеров России

*.*

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Особенности методики изучения учебного материала ПМ:

- междисциплинарная интеграция, содействующая становлению профессионала;

- обучение через опыт и сотрудничество;

- учёт индивидуальных особенностей и потребностей обучающегося;

- интерактивность (работа в малых группах, имитационное моделирование, ролевые и деловые игры и др.);

- личностно-деятельный подход (больше внимания преподавателя к личности, равноправное их взаимодействие);

- главная функция преподавателя – лидерство, основанное на совместной деятельности, направленное на достижение общей образовательной цели. Преподаватель-«проводник» в мир знаний, эксперт и консультант, координатор.

Значительное место отводится лабораторно-практической и самостоятельной работе с различными источниками учебной информации.

При определении форм организации учебных занятий предусмотрены варианты, как в коллективных, так и в индивидуально-групповых формах. Формы занятий: лекции-практикумы, беседы, дискуссии, дидактические игры, лабораторно-практические занятия, упражнения и др.

По всем темам ПМ предусмотрена учебная и производственная практика.

Предусмотрены индивидуальные и групповые консультации в процессе выполнения обучающимисяотчета по лабораторным работам, письменной экзаменационной работы, во время учебной и производственной практики.

Профессиональный модуль опирается на межпредметные связи с дисциплинами: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **«Приготовление супов и соусов»**,профессии «Повар, кондитер».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: преподаватели профессионального цикла должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три 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** |
| **ПК 2.1.**Готовить бульоны и отвары. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Правильность расчета необходимого количества сырья по нормативам;  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| **ПК 2.2**.Готовить простые супы. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Супы приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| **ПК 2.3**.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Соусные полуфабрикаты приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| **ПК 2.4.**Готовить простые холодные и горячие соусы | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Соусы приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |

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.**  Понимание сущности социальной значимости своей будущей  профессии, проявление к ней устойчивого интереса. | -наличие интереса к будущей профессии;  -проф.конкурсы;  -презентации;  -выставки. | Образовательный рейтинг.  Анкета, реферат.  *Эссе* |
| **ОК 2.**  Организация собственной деятельности, исходя из цели и  способов ее достижения, определенных руководителем. | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;  -самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | -наблюдение;  -лабораторно- практические работы;  контрольные работы;  -проверочные работы;  -ДЗ;  -ПЭР |
| **ОК 3.**  Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и  коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы. | -самостоятельная работа в проф. деятельности;  -оценка результатов работы;  -коррекционная деятельность;  -ответственность за результаты своей работы. | контрольные работы;  -проверочные работы;  -ДЗ;  -ПЭР |
| **ОК 4.**  Поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач. | -умение пользоваться основной и дополнительной литературой;  -самостоятельность при поиске необходимой информации;  -результативность поиска;  -использование электронных и интернет ресурсов. | -конспект;  -сообщение;  -реферат;  -доклад;  -проект; ПЭР |
| **ОК 5.**  Использование информационно-коммуникационных технологий  в профессиональной деятельности. | -владение ИКТ;  -использование ПК. | -презентация;  -портфолио;  -проект;  -реферат;  -доклад;  -сообщение. |
| **ОК 6.**  Работа в команде, эффективное общение с коллегами,  руководством, клиентами. | -умение работать в группе, звене;  -проявлять деловую культуру. | -наблюдение;  -лабораторно- практические работы;  -проверочные работы;  -проект. |
| **ОК 7.**  Подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния. | -соблюдение ТБ, ОТ, санитарии  -самостоятельность в подготовке и размещении оборудования, инвентаря, инструментов. | -инструктажи;  -самоконтроль;  -взаимоконтроль. |
| **ОК 8.**  Готовность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). | -физическая подготовка. | -сдача нормативов; |

1. [↑](#footnote-ref-2)