

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 149-О от «01» сентября 2018г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. Приготовление супов и соусов

**по профессии среднего профессионального образования
19.01.17. Повар, кондитер**

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
19.01.17. Повар, кондитер

Разработчики:

Макаренко А.Р, Щербакова В.А - мастера производственного обучения

РАССМОТРЕНО


*на заседании предметно-цикловой комиссии
экономических дисциплин, торговли и
общественного питания*

Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

Председатель ПЦК  Коваленко Н.Н.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

* Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2018г.*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Приготовление супов и соусов

1.1. Область рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление супов и соусов.

Программа профессионального модуля используется в профессиональном образовании в области подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля, должны:

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;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 219 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовления 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
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля. ПМ.03. 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 практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК1-8 ПК 3.1-3.4	ПМ.03. Приготовление супов и соусов	75	50	25	25	-	-
	Практика	144	-	-	-	24	120
	<i>Всего:</i>	219	50	25	25	24	120

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип урока	Литература	ТСО, наглядные пособия	Дата проведения	
1	2	3	4	5	6	7	
Тема 1. Приготовление супов (24 ч)	Содержание	24					
	в том числе практические занятия	12					
	1	Классификация, пищевая ценность супов. Приготовление бульонов.	2/2	комбинированный	[1] Анфимова Стр. 97-100	Плакат №1, №2	
	BCP	Сообщение История приготовления супов русской кухни. Подбор материала	1\1				
	2	Заправочные супы: щи, борщи, их разновидности, классификация.	2/4	комбинированный	[1] Анфимова Стр. 103-105	Технологические карты, схемы	
	BCP	Сообщение История приготовления супов русской кухни. Обработка материала	1\2				
	3	Заправочные супы: рассольники и солянки их разновидности, классификация	2/6	комбинированный	[1] Стр. 112-116	плакат №5, посуда для отпуска,	
	BCP	Составление опорного конспекта	1/3				
	4	Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	2/8	комбинированный	[1] Стр. 118-124	Техн .карты, посуда для отпуска	
	BCP	Составление опорного конспекта	1\4				
	5	Супы — пюре и прозрачные супы. Технология приготовления	2/10	комбинированный	[1] Стр. 116-118, 125. 128	Техн .карты, посуда для отпуска	
	BCP	Повторение пройденного материала	1\5				
	6	Супы молочные, сладкие и холодные. Приготовление, отпуск.	2/12	комбинированный		справочник	
	BCP	Составление опорного конспекта	1\6				

	Практические занятия		12				
7	Приготовление бульона из домашней птицы.	2/14	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь.		
ВСП	Составление технологической карты блюда № 170	1\7					
8	Нарезка и пассерование овощей для борща из свежей капусты.	2/16	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь.		
ВСП	Оформление технологической карты блюда № 170	1\8					
9	Пассерование овощей, томатного пюре, тушение свёклы	2/18	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь.		
ВСП	Составление бракеражной карты блюда № 170	1\9					
10	Приготовление борща из свежей капусты с картофелем, оформление, подача.	2/20	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь.		
ВСП	Составление технологической карты блюда № 197	1\10					
11	Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт.	2/22	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь.		
ВСП	Оформление технологической карты блюда № 197	1\11					
12	Приготовление рассольника «Ленинградский», бракераж, отпуск.	2/24	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. продукты, посуда, инвентарь.		
ВСП	Составление бракеражной карты № 197	1\12					
Тема 2 Приготовление соусов (26ч)	Содержание		26				
	в том числе практические занятия		13				
	13	Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление бульонов и отваров	2/26	комбинированный	[1] Стр. 132-134	посуда для отпуска, схемы пригот. соусов	
	ВСП	Сообщение «Соусы кухонь мира»	1\13				
14	Технология приготовления мучных пассировок, пассирование овощей и	2/28	комбинированный	[1] Стр. 134-136	схемы пригот. соусов		

		томатного пюре.					
ВСП		Сообщение «Соусы кухонь мира»	1\14				
15		Технология приготовления соуса красного (основного) и его производных.	2/30	комбинированный	[1] Стр.136-138	схемы приготовления соусов	
ВСП		Сообщение «Соусы кухонь мира»	1\15				
16		Технология приготовления соуса белого (основного) и его производных.	2/32	комбинированный	[1] Стр. 139-141	схемы приготовления Соусов.	
ВСП		Учить технологию приготовления белого соуса	1\16				
17		Технология приготовления соусов молочных, сметанных, грибных, холодных и сладких	2/34	комбинированный	[1] Стр. 142-144	схемы приготовления соусов.	
ВСП		Учить технологию приготовления молочного соуса	1\17				
18		Технология приготовления соусов яично-масляных и масляных смесей.	2/36	комбинированный	[1] Стр. 144-146	схемы приготовления соусов, инвентарь	
ВСП		Составление опорного конспекта	1\18				
20		Работа со Сборником Рецептур.	1/37	урок контроля знаний	Сб. рецептов		
ВСП		Подготовка к практической работе	1\20				
Практические занятия			13				
21		Работа со сборником рецептов: составление карт заданий.	1/38	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. образцы, инвентарь	
ВСП		Составление технологической карты № 759	1\21				
22		Приготовление соуса белого.	2/40	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. образцы, инвентарь	
ВСП		Составление технологической карты № 778	1\22				
23		Работа со сборником рецептов.	2/42	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. образцы, инвентарь	
ВСП		Оформление технологических карт №	1\23				

		759, 778					
	24	Работа со сборником рецептов: составление карт заданий.	2/44	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. образцы, инвентарь	
	ВСП	Составление бракиражных карт блюда № 759, 7778	1\24				
	25	Инструкционных и технологических карт.	2/46	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. образцы, инвентарь	
	ВСП	Составление технологической карты № 794	1\25				
	26	Приготовление молочных и сметанных соусов	2/48	практическая работа	Сб. рецептов	Натур. образцы, инвентарь	
	27	Зачетная работа	2/50	практическая работа	Сб. рецептов		
Всего с учётом самостоятельной работы и практики			219				

Практика (виды работ):

Учебная практика	24 часов
Супы заправочные: щи.	6
Супы заправочные: борщи.	6
Супы заправочные: рассольники.	6
Соус красный (основной)	6
Производственная практика	120 час
Ознакомление с горячим цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	8
Супы заправочные: борщи.	8
Солянки	8
Супы картофельные	8
Суп — лапша	8
Супы – пюре, молочные.	8
Супы сладкие, холодные.	8
Супы национальных кухонь	8
Приготовление бульонов и отваров для соусов.	8
Приготовление мучных пассировок, пассирование овощей и томатного пюре	8
Соус красный (основной)	8
Соус белый (основной)	8
Соусы молочные	8
Приготовление соуса красного (основного) и его производных	8
Приготовление соусов сметанных, грибных. Приготовление сладких соусов.	8
Всего	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление супов и соусов

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

Оборудование лаборатории:

- рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- контрольно-измерительные инструменты;
- ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);
- плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова- М. ПрофОбрИздат 2002,- 299 с.
2. Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник для НПО 2-е изд, Стереотип - М: ИРПО; Изд, центр «Академия» 2000.- 256 с.
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» - М. ПрофОбрИздат 2002г.
5. Радченко Л.А «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебник для учреждений среднего профессионального образования, изд-8-е, Ростов на Дону «Феникс» 2008- 373 с СПО

Дополнительная литература

1. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 1998 г.-864 с.

Официальные и профессиональные сайты:

- //www.pedsovet.ru; [http //www.it_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);
[http //www.cluber.ru](http://www.cluber.ru); [http //www.bar10.ru](http://www.bar10.ru); restoranoff.ru; [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Содержание рабочей программы данного модуля определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник и разработано совместно с работодателями.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для активизации познавательной деятельности программа предусматривает применение различных методов современного обучения, широкое использование наглядных пособий и технических средств обучения. При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся проводятся консультации. При выполнении заданий обучающиеся пользуются учебной и справочной литературой, указанной в программе.

Учебная практика организуется в мастерских образовательного учреждения и распределена на всё время изучения модуля. Производственная практика, реализуется концентрировано после изучения междисциплинарного курса МДК.03.01 «Технология приготовления супов и соусов»

Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания города.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по лабораторным работам, контрольным работам, отчетам по практике.

Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – квалификационный экзамен.

В процессе освоения модуля созданы условия для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров - высшее или среднее техническое профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и иметь на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические кадры должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Приготовление супов и соусов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ, необходимых для приготовления супов и соусов	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ; - обоснование соответствия видов и способов нарезки; - демонстрация выбора инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов; - выполнение приёмов тепловой обработки. 	Наблюдение, хронометраж времени, затрачиваемого на обработку и нарезку, экспертная оценка выполнения приёмов видов нарезки.
Готовить и оформлять основные и простые супы и соусы	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование пользования конкретной документации; - определение видов и способов обработки; - выполнение и обоснование последовательности приёмов тепловой обработки технологическим требованиям. 	Наблюдение, экспертная оценка выполнения практического занятия, тестовые задания.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированные профессиональные и общие компетенции, умения и навыки.

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.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знаний в процессе участия в конкурсах профессионального мастерства, в профориентационной работе; - участие в мероприятиях в рамках предметной недели, в НПК. 	Документы, подтверждающие участие обучающегося в мероприятиях, наблюдение, опрос.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - умение рационально планировать и организовать деятельность по приготовлению блюд из овощей и грибов - своевременная сдача заданий и отчетов - умение самоконтроля и самоанализа при выполнении учебных и производственных заданий 	Мониторинг сдачи заданий, записи в учебном журнале, экспертная оценка, наблюдение,

	- способность обосновать выбор способа действия в производственной ситуации	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-способность аргументировать предложенные способы решения задачи - умение осуществлять оценку качества проделанной работы.	Экспертная оценка результатов анализа деятельности, наблюдение, опрос.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- умения отбора и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение на практических и лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- соблюдение этических норм при работе в вычислительных сетях; - умение оформить документацию с использованием ИТ; - умение выбора необходимого программного обеспечения.	Наблюдение на практических занятиях, оценка качества оформления самостоятельных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- соблюдение этических норм в процессе общения с преподавателями и обучающимися; - быстрота адаптации в новом коллективе - активность принятия участия в различных мероприятиях, кружках, секциях; - соблюдение требований корпоративной или деловой культуры.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертная оценка социальной активности
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- своевременное получение приписного свидетельства; - участие в учебных сборах вовремя обучение; - участие в военно-спортивных объединениях; - участие в военно-патриотических мероприятиях.	Отчётные документы