

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
А.Н. Загорулькин
2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

На базе среднего общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от 20 июня 2016 г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

Организация разработчик:

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук
Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель
Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории
Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 11 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 15 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в составе укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК.3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК.3.2. Готовить простые супы.

ПК.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

1.2 Цели и задачи 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 соусов и супов;

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 технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего **162** час, в том числе:

максимальной нагрузки обучающегося - **54** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов;

учебной практики и производственной практики -**108** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовления супов и соусов, в том числе:

| Код | Наименование результатов 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 результат своей деятельности |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 03

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 03

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Всего часов (макс) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса | | 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 3.1-3.4 | Раздел 1. Приготовление супов и соусов | 90 | 36 | 26 | 18 | 36 | |
| | Производственная практика, часов | 72 | | | | | 72 |
| | Всего: | 162 | 36 | 26 | 18 | 36 | 72 |

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) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Приготовление супов и соусов | | 54 | |
| МДК 03 Технология приготовления супов и соусов | | 36 | |
| Тема 1.1 Технология приготовления бульонов. | Содержание | 2 | 2 |
| | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования Классификация и пищевая ценность бульонов. Технология приготовления, оформления и отпуска бульонов | 2 | |
| Тема 1.2 Технология приготовления супов | Содержание | 20 | 2 |
| | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов. Температурный режим. Правила приготовления супов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов. Технология приготовления заправочных супов; Технология приготовления супов-пюре; Технология приготовления холодных, сладких и молочных супов. Ознакомление со сложными фирменными и национальными видами супов. Последовательность выполнения технологических | 4 | |

| | | | |
|--|--|-----------|----------|
| | операций при приготовлении основных супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. | | |
| | Практическое занятие №1: Расчет используемого сырья и составление технологических карт. | 2 | |
| | Лабораторная работа №1: Приготовление заправочных супов | 4 | |
| | Лабораторная работа №2 Приготовление разных супов и молочных. | 4 | |
| | Практическое занятие №2: Расчет используемого сырья и составление технологической карты. | 2 | |
| | Лабораторная работа №3: Приготовление супов: холодных, сладких. | 4 | |
| | | | |
| Тема 1.3 Технология приготовления соусов. | Содержание | 14 | |
| | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов. Правила хранения и требования к качеству готовых соусов. Правила проведения бракеража. | 4 | 2 |
| | Практическое занятие №3: Расчет используемого сырья и составление технологической карты. | 2 | |
| | Лабораторная работа №4: Приготовление красного основного соуса и производных. Приготовление белого основного соуса на мясном и рыбном бульоне, производные. | 4 | |
| | Лабораторная работа № 5: Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов, масляных смесей, салатных заправок. | 4 | |
| Самостоятельная работа | 18 | | |

| | | |
|---|------------|--|
| Приготовление бульонов рыбного, из птицы, грибного Приготовление супов с бобовыми Сообщение на тему «Особенности приготовления супов восточной кухни» Оборудование для приготовления супов и соусов Составление инструкционных карт | | |
| Примерная тематика домашних заданий Классификация соусов Подготовка к лабораторным работам, Определить нормы закладки продуктов по сборнику рецептов на соусы и супы, решение задач, составление кроссвордов | | |
| Учебная практика Виды работ: Приготовления супа из разных овощей. Приготовления суп картофельный с макаронными изделиями. Приготовление супов картофельных, супа-лапши домашней. Приготовление супов молочных и холодных Приготовление основных соусов: красного, белого, молочного, сметанного. Приготовление производных соусов | 36 | |
| Производственная практика Виды работ; Приготовления супа из разных овощей. Приготовления суп картофельный с макаронными изделиями Приготовление супов картофельных, супа-лапши домашней Приготовление супов молочных и холодных Приготовление основных соусов: красного, белого, молочного, сметанного. Приготовление производных соусов | 72 | |
| всего | 162 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

Средства обучения

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
 2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
 3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Электронные источники:

1. Исаева Е.В. Борщи, супы, бульоны [Электронный ресурс]/ Исаева Е.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37327>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Ваш домашний повар. Соусы и подливы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 576 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37899>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок, маринадов, кляров и панировок [Электронный ресурс]: лучшие в мире рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38716>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Куликова В.Н. Супы, борщи, бульоны [Электронный ресурс]: пальчики оближешь!/ Куликова В.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39904>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Борщи, супы, бульоны [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40106>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»

6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»

7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. 2014 ОИЦ «Академия»

8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4. 3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** планируется. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОП.02 Физиологии питания с основами товароведения

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

ОП.06 Иностранный язык по профессиональной направленности

ОП.07 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Калькуляция и учет

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| <p align="center">Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p> | <p align="center">Основные показатели оценки результата</p> |
|--|---|
| <p>ПК.3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК.3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования - соблюдение температурного режима и правил приготовления супов и соусов. |
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной</p> | |

| | |
|---|---|
| <p>деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</p> |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p> |
| <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Соблюдение правил трудового распорядка</p> |