Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

для подготовки квалифицированных рабочих, служащих

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

2015г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта федерального государственного стандарта среднего образования по профессии 19.01.17 «*Повар, кондитер*», по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественнонаучного профиля на базе основного общего образования.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Составители:

Гурьянова Л.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории, почетный работник системы СПО,

Кетько Н.Е., заместитель директора по методической работе, преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник системы НПО, заместитель директора по учебно-методической работе,

Ходас Ж.О., преподаватель высшей квалификационной категории

Рекомендована ЦМК

Протокол № 1 28 авг 2015г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **стр.**  **4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | **7** |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **13** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | **16** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 «Приготовление супов и соусов»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**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;

*Вариативная часть:*

-использовать различные технологии приготовления и оформления супов украинской и казахской кухонь.

**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 безопасности 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.

*Вариативная часть*

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов украинской и казахской кухонь.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 236 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 56часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 180 часа.

# **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 и цели и способов её достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | | **в т.ч., курсовая работа,**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | **7** | **8** | | **9** | **10** |
| **ПК 3.1-3.2.** | **Раздел 1**.  Реализация технологии приготовления бульонов, отваров и простых супов. | **23** | **14** | **6** | |  | **9** |  | |  |  |
| **ПК 3.3-3.4** | **Раздел 2.**  Реализация технологии приготовления простых холодных и горячих соусов. | **33** | **22** | **18** | |  | **11** | - | |  |  |
|  | **Производственная практика. часов** | **180** |  |  |  | |  | |  | 72 | *108* |
|  | **Всего:** | **236** | **36** | **24** | |  | **20** |  | | **72** | **108** |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления пищи. Кулинария», мастер-ских, лабораторий: Учебно– производственная мастерская № 1. Лаборатория приготовления пищи, учебно– производственная мастерская № 3.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи. Кулинария»:

* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления блюд из овощей и грибов, муляжи кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

* компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
* программное обеспечение общего назначения:
  + - Операционная система Windows XP
    - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
    - Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

Оборудование «Учебно– производственной мастерской № 1. Лаборатория приготовления пищи»:

1. Технологическое оборудование и оснастка:

* электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);
* механическое оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
* тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная);
* холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф

2.Оборудование:

* Ванная-мойка.
* Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.
* Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный.
* Посуда и инвентарь в ассортименте.

Оборудование«Учебно– производственная мастерская № 3»:

Оборудование:

1. .Посуда и инвентарь в ассортименте
2. Холодильник двухкамерный
3. Весы
4. Раковины
5. Ванна
6. Столы производственные
7. Холодильный шкаф
8. Жарочный шкаф
9. Электрическая плита
10. Машина кухонная для нарезки и протирки сырых овощей МПР -350 М
11. Доски разделочные.

Оборудование учебного кабинета, лабораторий и рабочих мест кабинета, лабораторий располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1.Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. «Кулинария». Гриф: Минобрнауки РФ

2014 г.

Дополнительные источники:

1. Ковалев, Н.П. «Русская кухня».
2. Новоженов, Ю.М. «Кулинарная характеристика блюд».
3. Барановский, В.А.,. Шатун , Л.Г «Повар».
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
5. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1988.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009
7. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

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

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru

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

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» является освоение учебной практики и междисплинарного курса «Технология приготовления супов и соусов»

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности».

**Мастера:** Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.