

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03 Приготовление супов и соусов
по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
базовой подготовки
Квалификация повар, кондитер
Форма обучения – очная

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 *Повар, кондитер*

в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

готовить бульоны, отвары, супы и соусы

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии Повар, кондитер. На базе общего среднего и среднего (полного) общего образования. 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 супом 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 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часа;

самостоятельной работы обучающегося – часов;

учебной и производственной практики – 72+72 часов.

консультации-16

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.03 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *приготовление супов и соусов* в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 2	Готовить простые супы.
ПК 3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 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, 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 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, 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.,3.2	Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров , простых супов.		16\8	8			-
ПК 3.3.-3.4.	Раздел 2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов		14\6	8			

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

	Производственная практика, часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	-	-				-
	Всего:	190	30\16	14		72	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства» и «Учебного кулинарного цеха».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: компьютер, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, рабочие тетради для тестовых заданий, муляжи, технологические схемы, плакаты, инструкционные карты.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, ПК.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, мармит, жарочный шкаф, электроплита, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, мармит, жарочный шкаф, электроплита, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников, проектор, экран, ПК.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ авт.- сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.- К.: А.С.К., 2006. - 656 с.

Основные источники:

1.Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования\ Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-176с.

2.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская.- 5-е изд., стер.- М.: Изд. центр «Академия», 2006. - 328 с.

Соколова , Е.И.Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \Е.И. Соколова.- М. : Издательский центр «Академия», 2014/ 288с

3.Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. Проф. образования / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.; Издательский центр «Академия». - 2012. – 416 с.

4.Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф.образования \ Л.З. Шильман.- М.Издательский центр «Академия», 2012.-176с.

Дополнительные источники:

1.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф.образования: Учебное пособие для сред.проф. образования. / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2012. – 272 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования / Н. Э. Харченко Москва: Академия, 2006.

3.Повар: практические основы профессиональной деятельности учебное пособие \ М.М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е. Наумова, Г.В.Ткачева, Т.Я. Шмакова.- М.: Академкнига/ Учебник, 2004.-160с.: ил.

8. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учебник для образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / А. Н. Стрельцов, В. В. Шишов Москва: **Академия**, 2010.

Интернет- ресурсы

<http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

<http://www.eq-vip.ru/articles/>

Дополнительные источники:

1. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для начального профессионального образования/ Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.

2. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для начального профессионального образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 112 с.

3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко.- М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 96 с.

4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова.- М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128с.

5. Журналы «Питание и общество», «Око», «Начальное профессиональное образование».

