**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**"Николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ**

р.п. Николаевка

2020г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

# 

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 9 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 10 |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 12 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** | 16 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля по профессии 16675 Повар,

Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.

ПК4.3. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована учреждениями начального и среднего профессионального образования при подготовке кадров по профессии Повар, кондитер на базе основного общего и среднего полного общего образования. При повышении квалификации и профессиональной переподготовки поваров предприятий общественного питания второй и третьей категории на базе основного общего и среднего полного общего образования без предъявления опыта работы. А также для сотрудников детских оздоровительных лагерей, летних оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период каникул

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

Целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями 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;

- 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 основных 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 – 82 часа, в том числе:

лабораторно- практические занятия-24 часа

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например,

Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение видами профессиональной деятельности **МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов,** в том числе профессиональными и общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК3.1. | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы |
| ПК 3.3. | Готовит отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов. |
| ПК3.4. | 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 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 – коммуникативные 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 навыков. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ**

3.1. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных**  **компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **ПК 3.1.-3.4.** | **Раздел 1.** Выполнение работ по приготовлению супов и соусов. | **64** | **64** | 24 |

**3.2. Содержание обучения профессионального модуля МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 ПМ 03. Выполнение работ по приготовлению супов и соусов** |  | | | | **64** |  |
| **МДК 03.01.**  **Технология приготовления супов и соусов** |  | | | |  |
| **Тема 01.1.**  **Технология приготовления основных супов.** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - проверять органолептическим путем качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;  - использовать различные технологии приготовления супов;  - оценивать качество готовых блюд.  **знать:**  **-** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов;  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;  - температурный режим при приготовлении супов;  - правила проведения бракеража. | | | |  |
|  | | | **Содержание** | **28** |  |
| 01.1.1.  01.1.2. | | | **Характеристика основных и простых супов**:значение в питании, ассортимент. Выбор производственного оборудования и инвентаря. Правила тепловой обработки, последовательность закладки сырья, правила подачи, оценка качества готовой продукции, условия и сроки реализации готовой продукции.  **Бульоны и отвары на костном, мясо - костном, рыбном бульоне, бульон из птицы, грибные и овощные отвары:** выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические приемы приготовления, тепловая обработка, ассортимент, требования к качеству. | 4 | 2  2 |
| 01.1.3. | | | **Приготовление основных супов:**щей, борщей, солянок, рассольников; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;  Соблюдение температурного режима, требования к качеству готовой продукции. | 4 | 2 |
| 01.1.4. | | | **Приготовление простых супов:** с макаронными изделиями, молочных, пюреобразных, прозрачных, сладких, холодных; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Проверка органолептическим путем качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  Температурный режим блюда. | 4 | 2 |
| 01.1.5. | | | **Приготовление диетических супов:** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подбор необходимого оборудования и инвентаря. Температура подачи, правила и сроки реализации. | 4 | 2 |
| **Лабораторные работы** | | | | **6** |  |
| 1. | | Распознавание органолептическим способом доброкачественность сырья для приготовления бульонов и отваров. | | 2 |
| 2. | | Определение % уваривания мяса, рыбы в процессе приготовления бульонов для супов. | | 2 |
| 3. | | Расчет количества порций супов заправочных и взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления согласно сборнику рецептур. | | 2 |
| **Практические занятия** | | | | **6** |
| 1. | Приготовление диетических супов ( суп слизистый с куриной печенкой). | | | 2 |
| 2. | | Приготовление солянок (солянка «боярская»). | | 2 |
|  | 3. | | Приготовление «оттяжки» для прозрачного бульона. | | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Технология приготовления основных соусов** | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **уметь:**  - проверять органолептическим путем качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов горячих и холодных;- охлаждать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;- оценивать качество готовых изделий.  **знать: -** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;- технологические требования к основным соусам;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных холодных и горячих соусов;  - температурный режим при приготовлении соусов;- правила проведения бракеража, сроки реализации. | | | |  |
| **Содержание** | | | | **34** |
| 01.2.1. | | | **Характеристика основных горячих и холодных соусов:** классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных соусов. Температурный режим. Правила тепловой обработки, последовательность закладки сырья, подача, условия и сроки реализации. | 4 | 2 |
| 01.2.2. | | | **Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов:** ингредиенты, входящие в соусы, мучные и овощные пассировки, бульоны. Охлаждение, размораживание, разогрев отдельных компоненты для соусов. | 4 | 2 |
| 01.2.3. | | | **Соусы, приготовленные с мукой:** красный основной, белый основной на мясном и рыбном бульонах, грибной, молочный, сметанный. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки реализации. | 4 | 2 |
| 01.2.4. | | | **Соусы, приготовленные без муки:** масляные смеси, холодные соусы, желе, соусы сладкие, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, рецептуры приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки. | 4 | 2 |
| 01.2.5. | | | **Соусы промышленного производства и пищевые концентраты:** майонез, кетчуп, соус хрен, горчица; кулинарное использование, способы хранения, сроки реализации. | 4 |  |
| 01.2.6. | | | **Диетические соусы:** применение, особенность приготовления, санитарные требования, предъявляемые к соусам лечебного питания. Температура подачи, условия и сроки реализации. готовой продукции, нормы закладки сырья. | 4 |  |
| **Лабораторные работы** | | | | **4** |  |
| 4. | | Распознавание органолептическим способом доброкачественность сырья для приготовления соуса красного основного. | | 2 |
| 5. | | Определение консистенции соуса молочного. | | 2 |
| **Практические занятия***.* | | | | **6** |
| 5. | | Приготовление соуса красного основного. | | 2 |  |
| 6. | | Приготовление рыбного и мясного желе. | | 1 |
| 7. | | Приготовление соуса молочного и сметанного | | 1 |
|  | | Дифференцированный зачёт | | 2 |  |
| **Всего** | | | | | **64** |  |

**4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы по количеству обучающихся, доска.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители.

Дидактические материалы: папки с раздаточным материалом по теме модуля, стенды, муляжи продуктов питания, образцы готовой продукции, альбомы с рецептами блюд, эскизы оформления блюд, плакаты, схемы, технологические таблицы, классификационные таблицы, инструкционные и технологические карты, методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических занятий, сборники, справочники, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

Комплекты контрольно - измерительных материалов: лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки задания, карточки тесты.

Оборудование учебного кулинарного цеха: производственные столы, шкафы холодильные, шкаф жарочный, плита электрическая, миксер, блендер, мясорубка, комплект инвентаря согласно технологическим процессам осваиваемого модуля.

**4.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

**Основные источники:**

1. Амренова М. М. Повар.- М.: Академия, 2018.
2. Анфимова Н.А., Кулинария. М.: Академия, 2018.
3. Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар. - Феникс, 2019.
4. Соловьёва О.С. Кулинария.-М.: Академия, 2017.
5. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель- трейд, 2019.

**Дополнительные источники:**

1. Интернет- ресурсы (www/kulinarija.ru).
2. Мельников И.В. Повар.- Ростов н/Д, Феникс,2019
3. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров, 2017.
4. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства - М.: Академия, 2017.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2016.
6. Усов В.В. Русская кухня. М.: Академия.2017.
7. Учебное пособие- производственное обучение профессии Повар, часть 4.
8. Журнал. Питание и общество.

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

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 73 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Освоение данного модуля идет с обязательным проведением лабораторных и практических работ и тесно связано с прохождением общепрофессиональных дисциплин: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование соответствующее профилю модуля « Приготовление супов и соусов»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:высшее профессиональное педагогическое образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже одного раза в три года, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов** | | |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. | 1. Организация рабочего места для приготовления бульонов и отваров;  2 Выполнение технических требований к качеству сырья для приготовления бульонов и отваров.  3. Выполнение работ по приготовлению бульонов и отваров.  4. Соблюдение требований к качеству. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Выполнение работ по учебной и производственной практике.  Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.  Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.. |
| ПК3.2. Готовить основные супы. | 1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления основных супов.  2. Выполнение работ по приготовлению основных супов в соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.  3. Выполнение установленных норм времени.  4. Соблюдение требований к качеству готовых супов. | Выполнение работ по учебной и производственной практике.  Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.  Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.  Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |
| ПК3.3Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов. | 1. Организация рабочего места для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  2. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.  3. Выполнение установленных норм времени. | Выполнение работ по учебной и производственной практике.  Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.  Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |
| ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы. | 1. Соблюдение технических требований к качеству сырья для приготовления простых холодных горячих соусов.  2. Выполнение работ по приготовлению простых холодных и горячих соусов соответствии с технологическими требованиями и правилами техники безопасности.  3. Выполнение установленных норм времени.  4. Соблюдение требований к качеству готовых соусов. | Выполнение работ по учебной и производственной практике.  Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.  Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | -Понимание значимости выбранной профессии;  -Объяснение и приведение примеров. подтверждающих социальную значимость профессии; | -Экспертная оценка;  - Практическая работа;  -Тестовые задания;  - Презентации;  -Участие в конкурсах профессионального мастерства. |
| ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых | **-**Планирование деятельности**;**  -Планирование ресурсов**;**  **-**Определение методов решения профессиональных задач; | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;  - Выполнение работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -Анализ рабочей ситуации;  -Контроль и корректировка своей деятельности;  –Оценивание результатов своей деятельности;  –Принятие ответственных решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях;  -Выполнение работ по учебной и производственной практике ;  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации;  -Извлечение и первичная обработка информации;  -Обработка информации. | -Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | -Владение персональным компьютером;  -Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач;  -Применение мультимедиа в своей деятельности;  -Работа с программами | -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий;  -Презентации;  -Проекты;  -Программные продукты. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Работа в команде (группе)**;**  -.Эффективное общение: монолог  -.Эффективное общение: диалог  -.Эффективное общение: письменная коммуникация | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;  -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций;  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | -Подбор соответствующего оборудования и инвентаря;  - Подбор соответствующего сырья;  -Подготовка технологического оборудования к работе;  - Выполнение правил личной гигиены;  - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий;  -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков. | -Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы;  -Обоснование необходимости прохождения воинской службы;  -Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации;  -Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации. | -Портфолио;  -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций;  -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП; |

1. [↑](#footnote-ref-2)