




**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ**

р.п. Николаевка
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
 / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикГТ
 Я.У. Юнушев/
«05» 09 2023 г.



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

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	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*	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.	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		

	<p>супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим при приготовлении супов; - правила проведения бракеража. 		
	Содержание	28	
01.1.1.	<p>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.</p>	4	2
01.1.2.	<p>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.</p>		2
01.1.3.	<p>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;</p> <p>Соблюдение температурного режима, требования к качеству готовой продукции.</p>	4	2
01.1.4.	<p>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;</p> <p>Температурный режим блюда.</p>	4	2
0 1 .	<p>Приготовление диетических супов: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подбор необходимого оборудования и инвентаря.</p>	4	2

	1 . 5 .	Температура подачи, правила и сроки реализации.		
	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 печенькой).	2	
	2.	Приготовление солянок (солянка «боярская»).	2	
	3.	Приготовление «оттяжки» для прозрачного бульона.	2	
Тема 1.2. Технология приготовления основных соусов	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	
0 1 . 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	4	

		сырья.		
		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 рецептов 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике..</p>
ПК3.2. Готовить основные супы.	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода</p>

	качеству готовых супов.	результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.
ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Выполнение работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка хода результата выполнения практических заданий в учебной и производственной практике.</p>

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"> -Понимание значимости выбранной профессии; -Объяснение и приведение примеров. подтверждающих социальную значимость профессии; 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертная оценка; - Практическая работа; -Тестовые задания; - Презентации; -Участие в конкурсах профессионального мастерства.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых	<ul style="list-style-type: none"> -Планирование деятельности; -Планирование ресурсов; -Определение методов решения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> -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.	<ul style="list-style-type: none"> -Анализ рабочей ситуации; -Контроль и корректировка своей деятельности; -Оценивание результатов своей деятельности; -Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.	<ul style="list-style-type: none"> -Поиск информации; -Извлечение и первичная обработка информации; -Обработка информации. 	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -Владение персональным компьютером; -Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -Применение мультимедиа в своей деятельности; -Работа с программами 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий; -Презентации; -Проекты; -Программные продукты.
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> Работа в команде (группе); -Эффективное общение: монолог -Эффективное общение: диалог 	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;

	-Эффективное общение: письменная коммуникация	-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;