Согласовано

Педагогическим советом МБОУ «Учебный центр»

«<u>30</u> » <u>авуета</u> 2019 г.

Утверждаю

Директор МБОУ «Учебный центр»

П.В. Данилов

уч» allyenic

ма 2019 г.

Рабочая учебная программа профессионального цикла ПМ.03

основной профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»

муниципального бюджетного образовательного учреждения «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск

«Приготовление супов и соусов»

Профессия: Повар

Квалификация: 2-3 разряд Код профессии: 16675 Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденными постановлениями Минтруда России от 05.03.2004г. №30.

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна - мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

					стр.
1. ПАСПОРТ ПРОІ	ГРАММЬ	І ПРОФЕССИО	нального модуля		3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ С	СВОЕНИ	ИЯ ПРОФЕССИ	ОНАЛЬНОГО МОДУЛ	Я	5
3. СТРУКТУРА И (СОДЕРЖ	АНИЕ ПРОФЕС	ССИОНАЛЬНОГО МОД	Į УЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛ	ИЗАЦИИ	І ПРОГРАММЫ	І ПРОФЕССИОНАЛЬН	ого модуля	9
5. КОНТРОЛЬ ПРОФЕССИОНАЛ	И БНОГО	ОЦЕНКА МОДУЛЯ	РЕЗУЛЬТАТОВ	ОСВОЕНИЯ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки на базе среднего общего образования, опыт работы не требуется по профессии 16675 Повар

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:**

- в приготовлении супов и соусов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – 20 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
OK 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
OK 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
OK 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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление супов и соусов»

					Практика		
Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (рассредоточенная	
ПК 1-2	Тема 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом	13	3	-	10	-	
ПК 3-4	Тема 2. Приготовление соусов холодных и горячих в соответствии с технологическим процессом	7	2	-	5	-	
	Производственная практика, ча- сов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика	-	-	-	-	-	
	Всего:	20	5	-	15	-	

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ 03 «Приготовление супов и соусов».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарн ых курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2		
Тема 1.	Содержание учебного материала		
Приготовление бульонов, отваров,	1. Организация технологического процесса для приготовления первых блюд. Бульоны отвары	1	1
супов в	2. Заправочные супы. Супы-пюре	1	1
соответствии с	3. Молочные супы. Сладкие супы. Холодные супы	1	1
технологическим	Практические занятия		
процессом.	1.Приготовление бульонов, отваров, супов, соблюдая технологические, санитарные требования	3	2
	2. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества заправочных супов» (Щи, борщи, солянки, рассольники)	4	2
	3. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества пюреобразных крупяных, молочных, сладких и холодных супов	3	2
Тема 2.	Содержание учебного материала		
Приготовление соусов холодных и горячих в	1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов Технологический процесс приготовления основного белого, красного соуса и их производные	1	2
соответствии с	2. Технологический процесс приготовления молочных сметанных соусов, производные.	1	2
технологическим	Технологический процесс приготовления молочных сметанных соусов, производные.	1	2
процессом	заправок (дрессингов) и маринадов		
	Практические занятия		
	1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Технологический процесс	2	3

приготовления основного белого, красного соуса и их производные		
2 Приготовление молочных и сметанных соусов Приготовление и порционирование, оформление холодных соусов без муки: яично — масляные соусы, масляные смеси, соусы на растительном масле, маринады, сладких соусов	3	3
Bcero:	20	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности , решение проблемных задач

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета ЛПЗ:

рабочее место преподавателя - 1;

рабочие места обучающихся – по количеству обучающихся;

комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения кабинета: компьютер, мультимедийный проектор.

Оборудование: весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (духовой шкаф, электроплита, т.д), холодильное оборудование, раковины для мытья кухонной и столовой посуды.

Инструменты и приспособления: сковороды, кастрюли разного объема, миски, сотейники, ножи, доски разделочные, противни, столовая посуда, столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1 .Ермакова В.И «Основы кулинарии». :Учебник для 8-11 кл. общеобразовательных учреждений.-3-е издание –М.: Просвещение , 2000.-190 С.:ИЛ.-ISBN 5-09-009722-4
- 2 . Ковалев Н.И., Гришин П.Д. «Технология приготовления пищи», Ленинград, 1955 год. Государственное издательство торговой литературы.
- 3 . Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; Изд. центр "Академия", 1998. 272 с.

Интернет-ресурсы:

- 1. Сайт журнала «Гастроном» http://www.gastronom.ru
- 2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин и профессиональных модулей: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Практическое обучение проходит концентрированно и проводится рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Готовить бульоны и отвары	 оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров; соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров; точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; проведение бракеража; эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; соблюдение сроков, температуры хранения и реализации
Готовить простые супы	 готовых бульонов и отваров. оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов; соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов; точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; проведение бракеража; эстетическое оформление супов для подачи блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании супов; соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	 оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам; соответствие и правильность действий по подготовке и

	эксплуатации технологического оборудования и инвентаря
	для приготовления отдельных компонентов и
	полуфабрикатов для соусов;
	– точное соблюдение технологии приготовления
	полуфабрикатов;
	– проведение бракеража;
	- соблюдение температурного режима охлаждения и
	замораживания, разогревания компонентов и
	полуфабрикатов с учетом требований к безопасности
	пищевых продуктов;
	- соблюдение правильного температурного режима при
	подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов
	для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных
	соусов, предназначенных для последующего использования.
Готовить простые	- оценивание органолептическим способом качество и
холодные и горячие соусы	соответствие основных продуктов и дополнительных
	ингредиентов для приготовления соусов;
	- соответствие и правильность действий по подготовке и
	эксплуатации технологического оборудования и инвентаря
	для приготовления основных и производных соусов;
	– точное соблюдение технологии приготовления соусов с
	учетом качества и требований к безопасности готовой
	продукции;
	– умение определять органолептическим способом
	правильность приготовления холодных и горячих соусов и
	их готовность для подачи;
	 правильное использование в сервировке и оформлении
	блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к
	безопасности готовой продукции;
	- соблюдение сроков, температуры хранения и реализации
	соусов.