

Департамент образования администрации Владимирской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Владимирской области  
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора колледжа  
от «03» сентября 2015 г. № 203-ОД  
В.В. Малашкин



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**ПРОФЕССИЯ: «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**КОД: 19.01.17.**

Суздаль, 2015 год



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.ОЗ Приготовление супов и соусов

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»,  
19.01.17 "Повар, кондитер".

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Приготовление супов и соусов* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
2. ПК 3.2. Готовить простые супы.
3. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты..
4. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации в области производства и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в области общественного питания и сферы услуг, при наличии основного общего образования - 16675 «Повар», 12901 «Кондитер», 16472 «Пекарь», 16399 «Официант», 11176 «Бармен».

Опыт работы не требуется.

### 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;

**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 примерной программы профессионального модуля:**

всего - **264** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **84** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **56** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **28** часов;

учебной и производственной практики - **180** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения   |
|---------|--|
| ПК3.1.  | 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.   |
| ОК1.    | Понимать, сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК2.    | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  |
| ОК3.    | 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.   |
| ОК5.    | Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.   |
| ОК6.    | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК7.    | Готовить к работе производственные посещения и поддерживать их санитарное состояние.   |
| ОК8.    | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)  |

### 3. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ.ОЗ Приготовление супов и соусов.

##### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса |   | Практика                                   |                |                         |  |
|-----------------------------------|--|-------------|--|---|--|----------------|-------------------------|--|
|                                   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося          |   | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |  |
|                                   |  |             | Всего часов  | В Т.Ч. _д лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |                         |  |
| 1                                 | 2  | 3           | 4  | 5   | 6  | 7              | 8                       |  |
| ПК3.1.;<br>ПК 3.2.                | Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров и простых супов  | 58          | 32   | 16  | 14   | 12             |                         |  |
| ПК 3.3; 3.4.                      | Раздел 2. Приготовление компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, и их использование при приготовлении простых холодных и горячих соусов. | 62          | 24   | 12  | 14   | 24             |                         |  |
|                                   | Производственная практика, часов   | 144         |  |   |  |                |                         |  |
|                                   | <b>Всего:</b>  | <b>264</b>  | <b>56</b>  | <b>28</b>   | <b>28</b>                                  | <b>36</b>      | <b>144</b>              |  |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| 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 1. Приготовление бульонов, отваров к простым супов   |   | 58          | 4                |
| МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов  |   | 46          |                  |
| Тема 1.1 Приготовление  | <b>Содержание</b>   | 4           |                  |
|   | 1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству бульонов и отваров.   |             |                  |
|   | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бульонов и отваров                                 |             |                  |
|   | 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.   |             |                  |
|   | 4. Температурный режим, правила приготовления бульонов и отваров.   |             |                  |
|   | 5. Правила хранения и требования к качеству готовых бульонов и отваров.   |             |                  |
|   | 6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.                 |             |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2           |                  |
| Составление технологической схемы приготовления бульонов и отваров. Расчет количества продуктов (брутто), необходимые для их приготовления. |   |             |                  |

|   |  |  |          |          |
|---|--|--|----------|----------|
| <b>Тема 1.2. Приготовление заправочных супов</b>  | <b>Содержание</b>  |  | <b>6</b> |          |
|   | 1.   | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству заправочных супов.  |          |          |
|   | 2.   | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении заправочных супов.                     |          |          |
|   | 3.   | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов |          |          |
|   | 4  | .Температурный режим и правила приготовления заправочных супов.  |          |          |
|   | 5.   | Правила проведения бракеража   |          |          |
|   | 6.   | Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи заправочных супов.  |          |          |
|   | 7.   | Правила хранения и требования к качеству заправочных супов.  |          |          |
|   | 8.   | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования            |          |          |
|   | <b>Лабораторные работы</b>   |  | <b>4</b> | <b>2</b> |
|   | 1. Органолептическая оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к тепловой обработке.<br>2. Подбор оборудования и производственного инвентаря.<br>3. Приготовление заправочных супов и оформление их для подачи. |  |          |          |
| <b>Практические занятия</b>   |  | <b>4</b>   | <b>2</b> |          |
| Составление алгоритма приготовления «Борща». Определение количества отходов при обработке овощей. Составление технологической схемы приготовления супа. Составление таблицы с указанием формы нарезки овощей для супов. |  |  |          |          |
| <b>Тема 1.3. Приготовление супов-пюре, молочных супов, холодных супов, сладких супов.</b>   | <b>Содержание</b>  |  | <b>6</b> | <b>2</b> |
|   | 1.   | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству супов   |          |          |
|   | 2.   | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов                                  |          |          |

|   |   |  |           |          |
|---|---|--|-----------|----------|
|   | 3.  | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении других супов.   |           |          |
|   | 4.  | Температурный режим и правила приготовления супов  |           |          |
|   | 5.  | Правила проведения бракеража.  |           |          |
|   | 6.  | Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.  |           |          |
|   | 7.  | Правила хранения и требования к качеству супов.  |           |          |
|   | 8.  | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования  |           |          |
|   | <b>Лабораторные работы</b>  |  | <b>4</b>  | 2        |
|   | 1<br>2.   | Определение органолептическим способом качества основных продуктов, подбор оборудования и инвентаря для приготовления и оформления супов-пюре и молочных супов.<br>Приготовление и подача супа-пюре из разных овощей. Оценка качества готовых супов. |           |          |
|   | <b>Практические занятия</b>   |  | <b>2</b>  | <b>2</b> |
|   | Расчет количества продуктов (брутто), необходимых для приготовления супа-пюре из разных овощей.<br>Составление технологической схемы приготовления супа-пюре. |  |           |          |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b>  |   |  | <b>14</b> |          |
| 1. Составление таблицы - классификация бульонов и супов.<br>2. Ассортимент и особенности приготовления цветных бульонов<br>3. Составление таблицы ассортимента солянок с указанием характерных особенностей различных видов.<br>4. Сравнительный анализ ингредиентов для приготовления шей. |   |  |           |          |
| <b>Рабочая тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  |   |  |           |          |
| 1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.<br>2. Изготовление наглядных пособий: «Ассортимент приправ, пряностей для супов», «Ассортимент круп для супов»  |   |  |           |          |
| <b>Учебная практика Виды работ</b>  |   |  | <b>12</b> |          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления</li> </ul>                             |   |  |           |          |

|  |   |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
|--|---|----|--|----|--|----|---|----|--|----|------------------------------|----|--|----|--|----|--|---|---|
| <p>бульонов и супов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление бульона мясокостного; рыбного; отвара овощного грибного.</li> <li>• Приготовление супов: борщ сибирский, щи по-уральски, рассольник домашний, суп картофельный с бобовыми, суп-пюре из птицы, суп молочный с овощами, окрошка мясная</li> <li>• Проведение бракеража</li> <li>• Отпуск блюд с линии раздачи</li> </ul> |   |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| <p><b>Раздел 2.</b><br/><b>Приготовление компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, и их использование при приготовлении простых холодных и горячих</b></p>  |   | 62 |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| <p><b>МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов</b></p>   |   | 38 |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| <p><b>Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, &gt; приготовление простых горячих соусов</b></p>   | <p><b>Содержание</b></p> <table border="1" data-bbox="526 794 1601 1246"> <tr> <td data-bbox="526 794 600 863">1.</td> <td data-bbox="600 794 1601 863">Классификация, пищевая ценность, требования к качеству горячих соусов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 863 600 932">2.</td> <td data-bbox="600 863 1601 932">Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих соусов</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 932 600 1034">3.</td> <td data-bbox="600 932 1601 1034">Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операции при приготовлении горячих соусов</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 1034 600 1070">4.</td> <td data-bbox="600 1034 1601 1070">Температурный режим и правила приготовления горячих соусов</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 1070 600 1107">5.</td> <td data-bbox="600 1070 1601 1107">Правила проведения бракеража</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 1107 600 1144">6.</td> <td data-bbox="600 1107 1601 1144">Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 1144 600 1181">7.</td> <td data-bbox="600 1144 1601 1181">Правила хранения и требования к качеству горячих соусов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 1181 600 1246">8.</td> <td data-bbox="600 1181 1601 1246">Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</td> </tr> </table> | 1. | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству горячих соусов. | 2. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих соусов | 3. | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операции при приготовлении горячих соусов | 4. | Температурный режим и правила приготовления горячих соусов | 5. | Правила проведения бракеража | 6. | Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи | 7. | Правила хранения и требования к качеству горячих соусов. | 8. | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | 8 | 2 |
| 1.   | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству горячих соусов.  |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| 2.   | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих соусов  |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| 3.   | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операции при приготовлении горячих соусов   |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| 4.   | Температурный режим и правила приготовления горячих соусов  |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| 5.   | Правила проведения бракеража  |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| 6.   | Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи  |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| 7.   | Правила хранения и требования к качеству горячих соусов.  |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
| 8.   | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.  |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |
|  | <p><b>Лабораторные работы</b></p>   |    |  |    |  |    |   |    |  |    |                              |    |  |    |  |    |  |   |   |



|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | <p>Определение органолептическим способом качества основных продуктов, подбор оборудования и производственного инвентаря. Приготовление горячих соус, оценка качества соусов.</p> | 4 | 2 |
|   | <b>Практические работы</b>  |   |   |
|   | <p>Составление технологических схем приготовления горячих соусов. Расчет количество продуктов (брутто). Определение времени приготовления мучных пассировок.</p>                  | 2 |   |
| <p><b>Тема 2.2.</b></p> <p><b>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, приготовление простых холодных соусов.</b></p> | <p><b>Содержание</b></p>  | 4 |   |
|   | <p>1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству холодных соусов</p>  |   |   |
|   | <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных соусов.</p>  |   |   |
|   | <p>3. Правила безопасного использования и последовательность выполнения , технологических операций при приготовлении холодных соусов</p>  |   |   |
|   | <p>Температурный режим и правила приготовления холодных соусов</p>  |   |   |
|   | <p>5. Правила проведения бракеража</p>  |   |   |
|   | <p>6. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи</p>  |   |   |
|   | <p>7. Правила хранения и требования к качеству холодных соусов.</p>   |   |   |
|   | <p>8. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>  |   |   |
|   | <b>Лабораторные работы</b>  | 4 |   |

|   |  |           |  |
|---|--|-----------|--|
|   | <p>Определение органолептическим способом качества основных продуктов, подбор оборудования инвентаря.<br/>         Приготовление заправок для салата и простых холодных соусов.</p>                                      |           |  |
|   | <b>Практические работы</b>   | <b>2</b>  |  |
|   | <p>Составление технологических схем приготовления простых холодных соусов.<br/>         Расчет количества продуктов (брутто).<br/>         Составление таблицы ассортимента заправок и их кулинарного использования.</p> |           |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела.</b> |  | <b>14</b> |  |

|  |            |   |
|--|------------|---|
| Составление опорного конспекта по технологической последовательности приготовления яично-масляных соусов<br>Подготовка докладов, рефератов, презентаций.   |            | 2 |
| <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>Подбор ассортимента специй для соусов.<br>Изготовление стенда по ассортименту пряностей и приправ, используемых для приготовления соусов.<br>Составление кроссвордов.<br>Работа с нормативно-техническими документами.   |            |   |
| <b>Учебная практика</b><br>Виды работ:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>• Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления соусов.</li> <li>• Приготовление горячих и холодных соусов: соус красный кисло-сладкий, соус белый с рассолом, соус грибной, соус молочный, соус польский, соус голландский, соус абрикосовый.</li> <li>• Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов.</li> </ul> | <b>24</b>  | 2 |
| <b>Производственная практика</b><br>Виды работ:<br>Приготовление основных супов и соусов.  | <b>144</b> | 3 |
| <b>Комплексный экзамен</b>   |            |   |
| <b>Всего</b>   | <b>264</b> |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3- 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 учебных кабинетов:

технология кулинарного производства.

#### **мастерских:**

учебный кулинарный цех;

#### **лабораторий:**

товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

#### **залов:**

библиотека;

читальный зал, оснащенный ПК с выходом в сеть Интернет;

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- > комплект учебно-методической документации;
- > комплект бланков технологической документации;
- > наглядные пособия;
- > муляжи.

#### **Технические средства обучения:**

- > компьютер
- > мультимедийный проектор.
- > экран;
- > принтер;
- > лицензионное программное обеспечение

#### **Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных мастерских:**

- > столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией;
- > стеллажи,
- > тепловое оборудование (плиты электрические, фритюрница, электросковорода, электрокипятильник);
- > холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильная камера);

- > механическое оборудование (картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, весы);
- > производственный инвентарь и инструменты: кухонная посуда (кастрюли, сковороды, ситейники, сито), ножи поварские, лопатки, доски разделочные с маркировкой.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно на предприятиях общественного питания.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Г.Г. Дубцов Технология приготовления пищи. Москва, «Мастерство», 2007
2. Дубровская Й.И. Рабочая тетрадь часть первая, часть вторая. Москва. «Академия» 2009г.
3. Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону, Феникс - 2010
4. Л.Г.Шатун «Кулинария». Москва «Академия»2008г.
5. Л.П.Татарская Н.А. Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров' и кондитеров» Москва «Академия»2008г.
6. Н.А. Анфимова, Л.ЛгТатарская, «Кулинария. Повар, кондитер»: - М., Академия-2010
7. О.М.Соловьева, Г.К.Миронова Кулинария. Теоретические основы профессиональной деятельности. Москва «Академкнига/учебник»2007г.

##### **Нормативные документы:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания общественного питания. - М., Экономика, 2002
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

## 6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

### **Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2010.
2. Периодические издания - журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

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

Обязательным условием реализации профессионального модуля (ПМ.03) **«Приготовление супов и соусов»** является предварительное изучение дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей :

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

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности .

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную и концентрированную производственную практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При проведении лабораторно- практических занятий, в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий, возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 12 человек.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла;
- преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года;
- мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции) | Основные показатели оценки<br>результата  | Формы и методы<br>контроля и оценки   |
|--|---|---|
| ПК 3.1. Готовить<br>бульоны и отвары.                        | Соблюдение технологий<br>приготовления бульонов и<br>отваров, соответствие<br>требованиям к качеству,<br>оформлению и отпуску блюд. | Наблюдение и<br>экспертная оценка за<br>действиями<br>обучающихся во время<br>выполнения работы |
| ПК 3.2. Готовить<br>простые супы.                            | Соблюдение технологий<br>приготовления простых супов,<br>соответствие требованиям к<br>качеству, оформлению и<br>отпуску блюд.      | Наблюдение и<br>экспертная оценка за<br>действиями<br>обучающихся во время<br>выполнения работы |

|  |   |   |
|--|---|---|
| ПК. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | Соблюдение технологий приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.    | Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.                         | Соблюдение технологий приготовления простых холодных и горячих соусов, оформлению и отпуску блюд. | Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|---|---|
| <b>ОК - 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость <sup>4</sup> своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Активность участия в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства разного уровня;    | Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы |
| <b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.         | - умение организации и планирования собственной деятельности в соответствии с требованиями; | Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся при выполнении работ       |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <p>- адекватность самооценки собственной деятельности и ее результатов; коррекция собственной деятельности;</p>   | <p>Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>   | <p>- результативность поиска информации в сети Интернет и других источников для эффективного выполнения профессиональных задач;</p>                                   | <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов работы</p>                                   |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>  | <p>-создание информационного продукта для использования в профессиональной деятельности (электронная презентация, технологическая и калькуляционная карта и др.);</p> | <p>Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</p> |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>  | <p>ясность и аргументированность изложения собственного мнения, владение диалоговыми формами общения;</p>   | <p>Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>                      | <p>-соответствие состояния производственного помещения, технологического оборудования, посуды, инвентаря требованиям СанПиН;</p> | <p>Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы</p> |
| <p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>- готовность к исполнению воинской обязанности, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний.</p>                  | <p>Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работ</p>  |

Разработчики:

---

Эксперты:

---

|                |                        |                     |
|----------------|------------------------|---------------------|
| (место работы) | (занимаемая должность) | (инициалы, фамилия) |
|----------------|------------------------|---------------------|

---

|                |                        |                     |
|----------------|------------------------|---------------------|
| (место работы) | (занимаемая должность) | (инициалы, фамилия) |
|----------------|------------------------|---------------------|

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля  
**ПМ. 03 «Приготовление супов и соусов»**

Авторы: Солдатова Т. И. - преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление супов и соусов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучение по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально техническому обеспечению, информационное обеспечение обучение, перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет - ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рабочая программа соответствует с методическим требованиям. В рабочей программе четко сформулированы требования к результатам освоения ПМ: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Указана самостоятельная работа обучающихся для формирования и развития общих и профессиональных компетенций.

**Заключение:** Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ. 03. «Приготовление грибов и соусов» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта СПО.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление супов и соусов» рекомендована к использована в учебном процессе

Рецензент:



И.П. Л.Н. Ландышева

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля  
**ПМ. 03. «Приготовление грибов и соусов»**

Авторы: Солдатова Т. И. - преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление грибов и соусов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучение по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально техническому обеспечению, информационное обеспечение обучение, перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке при разработки программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки по рабочим профессиям в области общественно питания и сфере услуг.

Итоговая аттестация форме экзамена и дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу, дифференцированному зачету по производственной практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление грибов и соусов» рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:



В.В. Горлова, методист учебного заведения



