

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании  
методического совета  
№ протокола \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г

Утверждаю  
Директор ГБПОУ СО «УрГЗК»  
\_\_\_\_\_ Т.М.Софронова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г

**Программа профессионального модуля  
ПМ.02. «Приготовление супов и соусов»  
по программе профессионального обучения  
(профессиональной подготовки, переподготовки)  
16675 «Повар»**

Невьянск  
2018

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление супов и соусов

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца, требованиями работодателей Невьянского городского округа в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 2.2. Готовить простые супы.

ПК 2.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 2.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Возможные места работы: предприятия общественного питания (рестораны, бары, кафе, закусочные, бистро, столовые и другие предприятия питания).

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным 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;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов старообрядческой кухни;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов старообрядческой кухни;

#### **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;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов старообрядческой кухни;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов старообрядческой кухни;
- температурный режим и правила приготовления супов старообрядческой кухни;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд старообрядческой кухни;
  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря старообрядческой кухни, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 12 часов;
- учебной практики – 24 часа;
- производственной практики – 42 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (распределенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1 – 3.2	Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом	6	6	4			
ПК 3.3 – 3.4	Раздел 2. Приготовление соусов холодных и горячих в соответствии с технологическим процессом	6	6	4			
УП	Учебная практика, часов	24				24	
ПП	Производственная практика, часов	42					42
	Всего:	78	12	8		24	42

### 3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю «Приготовление 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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов		
		аудиторные	практические/лабораторные	самостоятельные
1	2	3	4	5
<b>МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов</b>				
<b>Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров</b>				
<b>Тема 1.1. Приготовление бульонов</b>	Роль первых блюд в питании. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика (костный, мясокостный, бульон из птицы, рыбный, грибной)	2		
<b>Приготовление бульонов</b>	<b>Практическое занятие</b> Приготовление бульона костного, мясокостного бульона, бульона из птицы, рыбы		2	
<b>Приготовление бульонов</b>	<b>Практическое занятие</b> Заполнение технологических карт на все виды бульонов		2	
<b>Раздел 2. Приготовление простых супов</b>				
<b>Тема 2.1 Приготовление простых супов. Заправочные супы</b>	<b>Содержание</b> Заправочные супы. Классификация их. Общие правила приготовления заправочных супов.	1		
<b>Технология приготовления супов и</b>	<b>Практическое занятие</b> Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества заправочных супов».		2	

<b>соусов. Заправочные супы</b>			
<b>Тема 2.2. Технология приготовления супов и соусов. Приготовление основных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b> Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Приготовление коричневого соуса. Пассирование муки для соусов, её назначение. Основные соусы: красный, белый; их характеристика и порядок приготовления. Порядок приготовления сметанного, молочного соусов.	1	
<b>Тема 2.3. Приготовление простых холодных соусов</b>	Приготовление соусов без муки. Соус польский, голландский		1
<b>Тема 2.4. Приготовление простых холодных соусов</b>	Яично-масленные соусы. Смеси масляные. Соусы на растительном масле, соус из хрена.		1
<b>Всего</b>			<b>14</b>
<b>УП Учебная практика</b>			
<b>Приготовление основных супов</b>	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление костного бульона, борщей. Оформление, подача блюд, оценка качества.		4
<b>Приготовление основных супов</b>	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мясо – костного бульона, шей. Оформление, подача блюд, оценка качества.		4
<b>Приготовление основных супов</b>	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление овощного бульона, рассольников, солянок. Оформление, подача блюд, оценка качества.		4
<b>Приготовление основных супов</b>	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочного супа, супа – пюре. Оформление, подача блюд, оценка качества.		4
<b>Приготовление основных соусов</b>	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса белого основного и его производных. Приготовление соуса красного основного и его производных		4
<b>Приготовление основных соусов</b>	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сметанного и молочного соусов, соусов без муки.		4
<b>Всего</b>			<b>24</b>
<b>ПП 03 Производственная практика</b>			



Организацией рабочего места при работе в горячем цехе супового и соусного отделов; ознакомление с особенностями режима работы предприятия.	4	
Приготовление полуфабрикатов для супов и соусов Изучение основного и вспомогательного оборудования в горячем цехе; приготовлению бульонов и отваров.	4	
Приготовление борщей. Оформление и подача.	4	
Приготовление щей. Оформление и подача.	4	
Приготовление рассольников. Оформление и подача.	4	
Приготовление простых супов. Оформление и подача.	4	
Приготовление молочных и сладких супов. Оформление и подача.	4	
Приготовление холодных супов. Оформление и подача.	4	
Приготовление супов из концентратов. Оформление и подача.	4	
Приготовление соусов (красного, белого, молочных, сметанных). Оформление и подача	4	
Приготовление соусов на растительном масле и уксусе. Оформление и подача	2	
<b>Всего</b>	<b>42</b>	
<b>Всего по модулю</b>	<b>78</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственной мастерской «Кулинарная».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации;

Технические средства обучения (кабинет «Мультимедиа»):

- компьютер;
- мультимедиа аппаратура

Оборудование лаборатории и рабочих мест УПМ «Кулинарная»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, в объеме 80 часов.

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

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

**Основные источники:**

1. Здобинов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2009г-680с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов - М.: Деловая литература, 2007 -480 с.
3. Матюхина, З.П. Кулинария: учебник / М.: Академия, 2008 -

**Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 2008 г. – 326 стр.
2. Беляев, М.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М.И. Беляев, Г.А. Винокуров, А.И. Черевко– М Экономика, 2007-184 с.

3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / – М.: ИКЦ МарТ; Ростов н/Дону, 2007 -320 с.
4. Золинов, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия 2008 г. – 256 стр.
5. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник – М.: Мастерство, 2007-432 с.
6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н.
7. Козлова, Е.Ю. Фединишина – 3-е издание стереотипное. – М.; Академия, 2007-192 с.
8. Потапова, И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева – М.: Академия, 2008 – 80 с.
9. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. - М.: Академия, 2009 – 224 стр.

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

Оценка качества подготовки обучающихся (слушателей) осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся (слушателя).

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессии является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение учебной и производственной практики. Для аттестации обучающихся (слушателей) на соответствие их персональных достижений.

#### **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.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

#### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1.Готовить бульоны и отвары	- соответствие качества бульонов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; - соответствие последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров требованиям технологической карты;	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом выполнения практического задания
ПК 3.2 Готовить простые супы	- соответствие качества основных супов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод	- экспертная оценка по результатам

	органолептической оценки качества продукции общественного питания»; - соответствие последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных супов требованиям технологической карты.	наблюдения за процессом выполнения практического задания
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	- соответствие качества основных соусов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; - соответствие приготовления основных соусов технологической карте;	Экспертная оценка оформления портфолио документов
ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы	- соответствие качества простых холодных и горячих соусов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; - соответствие приготовления основных соусов требованиям технологическим картам.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	- участие в олимпиадах профессионального мастерства, конкурсах, мастер - классах	- экспертная оценка оформления портфолио документов
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	-соответствие выбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря требованиям СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления блюд
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	- обоснованность оценки качества обработанных продуктов	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления блюд
ОК 4	- поиск и использование	- экспертная оценка

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	различных источников, включая электронные образовательные ресурсы	оформления портфолио работ и документов
ОК5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- применение информационно-телекоммуникационных средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	- экспертная оценка оформления портфолио работ и документов
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-соблюдение норм профессиональной этики в коллективе и команде	- экспертная оценка оформления портфолио документов, отзывов
ОК7Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	- соответствие организации рабочего места и использования инвентаря и оборудования по подготовке овощей и грибов требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания