

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»**

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

А.А. Летуновский
«19» августа 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление супов и соусов

2021 г

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартьянова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление супов и соусов

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на приготовление супов и соусов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление супов и соусов	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 176 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,

учебной практики – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		<i>Практика</i>	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	18	4	-	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	14	3	-	
Всего:	176	7	-	144

2.2. 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов</p>		18	
<p>МДК 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.</p>		18	
<p>Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Характеристика способов приготовления супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.</p> <p>2. Последовательность обработки продуктов, для обработки супов.</p> <p>3. Приготовление бульонов и отваров. Подбор сырья, технология приготовления и использование.</p> <p>4. Обработка продуктов для приготовления бульона. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	4	2
<p>Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Щи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.</p> <p>2. Борщи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.</p> <p>3. Рассольники. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.</p>	4	2

	4.	Солянки. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	5.	Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	6.	Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места.		
Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов	Содержание		6	
	1.	Супы – пюре. Характеристика продуктов, для приготовления супа-пюре.		
	2.	Характеристика способов рубки и растирания продуктов, для супа-пюре. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	3.	Холодные супы. Характеристика, технология приготовления, разновидности.		
	4.	Способы обработки продукта при приготовлении холодных супов. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	Лабораторные работы		4	
1. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и других супов. Определение качества готовых блюд и гарниров.				
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов			14	
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов	1.	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья.	11	
	2.	Обработка продуктов, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству.		2
	3.	Приготовление бульонов и пассеровок для соусов. Виды бульонов для соусов и их назначение.		
	4.	Подбор сырья и обработка продуктов. Виды пассеровок и их назначение.		2
	5.	Соус красный основной. Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка.		2

	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
6.	Соус белый основной. Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		2
7.	Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		2
8.	Яично – масляные соусы. Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Масляные смеси, способ приготовления, разновидности, использование.		2
9.	Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного. Технология приготовления, производные.		2
Лабораторная работа		3	
	Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов.		
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление супов и соусов. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		144	
Всего:		176	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;

2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.