

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

для профессии СПО

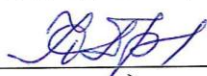
19.01.17 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 15% с учётом ПС и WSR.

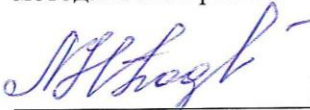
РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Чумакова Л.И., преподаватель «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

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

ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 3.5.	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении супов и соусов (с учётом ПС и WSR)</i>
ПК 3.6	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>

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:

ПО 1 приготовления основных супов и соусов

ПО 2 подготовки к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении супов и соусов (с учётом ПС);

ПО 3 уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС);

ПО 4 проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 5 упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);

ПО 6 подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);

ПО 7 процеживания, протирания замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 8 порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);

ПО 9 помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);

ПО 10 приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);

- ПО 11 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);*
- ПО 12 составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 13 подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 14 контроля выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 15 разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 16 подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 17 подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 18 приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);*
- ПО 19 контроля хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);*
- ПО 20 контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 21 контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 22 презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);*
- ПО 23 изготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);*
- ПО 24 подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);*
- ПО 25 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

уметь:

- У1** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- У2** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- У3** использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- У4** оценивать качество готовых блюд;
- У5** охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.
- У6** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У7** готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);
- У8** соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У9** отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);
- У10** аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);

- У11 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);*
- У12 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);*
- У13 производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);*
- У14 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);*
- У15 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У16 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У17 творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);*
- У18 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);*
- У19 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);*
- У20 составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У21 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У22 составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У23 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);*
- У24 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);*
- У25 составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);*
- У26 применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);*
- У27 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);*
- У28 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)*

знать:

- 31** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- 32** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- 33** правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- 34** температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- 35** правила проведения бракеража;
- 36** способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- 37** правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- 38** виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- 39** правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- 310** правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);

- 311* способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);
- 312* способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- 313* технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);
- 314* способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);
- 315* нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);
- 316* региональные блюда и технологию приготовления их (с учётом WSR);
- 317* виды специального приспособления, используемых при обработке и приготовлении супов и соусов (с учётом WSR)

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **209** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **65** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **45** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **20** часов;

учебной и производственной практики – **72+72** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), 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 соусных полуфабрикатов.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 3.5.	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении супов и соусов (с учётом ПС и WSR)</i>
ПК 3.6	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>
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 её достижения, определённых 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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов						
ПК 3.1 ПК 3.5. (с учётом ПС и WSR)	Раздел 1. Изучение тепловой кулинарной обработки продуктов.	11	7	-	4	6	6
ПК 3.2. ПК 3.6. (с учётом ПС и WSR)	Раздел 2. Приготовление, оформление супов.	33	26	14	11	30	30
ПК 3.4.	Раздел 3. Приготовление, оформление соусов.	17	12	6	5	36	36
ПК 3. 4. - ПК 3. 5.	Учебная и производственная практики, часов	144				72	72
	Всего:	209	45	20	20	72	72

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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1 ПМ.03 ИЗУЧЕНИЕ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ.		11: 7+4	
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.			
Тема 1.1 Вкусовые товары. Пищевые жиры.	<p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</p> <p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>36 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>39 правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>310 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>311 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);</p> <p>312 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p>313 технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);</p>		

	<i>314</i> способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);		
	Содержание учебного материала		
	1.1.1 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС); 1.1.2 Пряности, приправы: особенности химического состава, классификация, характеристика групп и видов. Классификация пищевых жиров и их пищевая ценность. Товарные сорта. Упаковка, сроки хранения.	2	2
	Практические занятия: не предусмотрены		
	Самостоятельная работа - Подбор материала для создания презентации: «Среды и топленые смеси».	1	
Тема 1.2 Организация производства в горячем цехе.	знать: Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>315</i> нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);		
	Содержание учебного материала 1.2.1 Назначение, размещение, режим работы горячего цеха супового отделения. Технологический процесс приготовления блюд в суповом отделении.	1	2
	Практические занятия: не предусмотрены		
	Самостоятельная работа - Подбор материала для создания презентации: «Оборудование и инвентарь горячего цеха». - Составить и оформить планировку горячего цеха супового отделения.	1	
Тема 1.3 Виды тепловой обработки.	знать: Температурный режим и правила приготовления супов и соусов; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; <i>317</i> виды специального приспособления, используемых при обработке и приготовлении супов и соусов (с учётом WSR)		

	<p>Содержание учебного материала 1.3.1 Виды тепловой обработки, их характеристики и значения. Требования к тепловой обработке. Влияние тепловой обработки (температуры и продолжительности) на качество готовой продукции.</p> <p>Практические занятия: не предусмотрены</p> <p>Самостоятельная работа - Составить сообщение на тему «Креативные способы тепловой обработки» при приготовлении супов и соусов.</p>	2	2
<p>Тема 1.4 Изменение белков и углеводов в продуктах при тепловой обработке.</p>	<p>уметь: Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.</p> <p>знать: Температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p>		
	<p>Содержание учебного материала 1.4.1 Изменение белков и углеводов при тепловой обработке.</p>	2	2
	<p>Практические занятия: не предусмотрены</p>		
	<p>Самостоятельная работа - Изучение изменений белков и углеводов при приготовлении супов и соусов.</p>	1	
<p>РАЗДЕЛ 2 ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ СУПОВ.</p>		37: 12+11	
<p>Тема 2.1 Приготовление бульонов. Общие правила варки супов.</p>	<p>знать: 31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; 32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; 33 Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; 34 Температурный режим и правила приготовления супов; 35 Правила проведения бракеража; 37 Правила хранения и требования к качеству готовых блюд; 38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		

	<p>Содержание учебного материала 2.1.1 Ассортимент, приготовление бульонов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству.</p>	2	2
	<p>Практические занятия: не предусмотрены</p>		
	<p>Самостоятельная работа: не предусмотрена</p>		
<p>Тема 2.2 Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, супов с крупами.</p>	<p>уметь: У1 Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; У4 Оценивать качество готовых блюд; У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); У7 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС); У8 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); У9 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС); У10 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС); У11 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС); У12 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС); У13 производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС); У14 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС); У23 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR) У26 применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR)</p>		

	<p>У28 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)</p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов;</p> <p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов;</p> <p>33 Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;</p> <p>34 Температурный режим и правила приготовления супов;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>37 Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>2.2.1 Ассортимент, приготовление рассольников, солянок, супов с крупами. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству.</p> <p>2.2.2 Ассортимент, приготовление щей, борщей. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству.</p>	4	
	<p>Практические занятия</p> <p>ПЗ 1 Расчёт сырья для приготовления супов и соусов.</p>	2	
	<p>Лабораторные работы:</p> <p>ЛЗ 1 Приготовление супов заправочных, применяя инновационные методы приготовления (с учётом WSR)</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>- Оформить схемы приготовления супов овощных, из бобовых, макаронных изделий.</p> <p>- Составить и оформить сообщение по теме «Супы народов Мира», «Супы детского питания (по возрастам)».</p>	3	
<p>Тема 2.3 Приготовление супов разных.</p>	<p>уметь:</p> <p>У1 Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>У4 Оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов;</p>		

	<p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов;</p> <p>33 Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;</p> <p>34 Температурный режим и правила приготовления супов;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>36 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>37 Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>2.3.1 Ассортимент, приготовление супов сладких, молочных, прозрачных, супов-пюре, Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству.</p> <p>2.3.2 Ассортимент, приготовление и отпуск супов холодных, региональных супов (г.Ульяновск, Среднее Поволжье).</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству.</p> <p>Ассортимент, приготовление и отпуск региональных супов (г.Ульяновск, Среднее Поволжье).</p>	4	2
	Практические занятия: не предусмотрены		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>- Провести расчёт сырья для приготовления супов разных, оформить в тетрадь.</p>	1	
<p>Тема 2.4 Приготовление супов для диетического и детского питания.</p>	<p>уметь:</p> <p>У1 Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>У4 Оценивать качество готовых блюд;</p> <p><i>У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У7 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У8 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У10 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС);</i></p>		

	<p><i>У11 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У12 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У13 производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У14 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У15 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У16 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У23 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR)</i></p> <p><i>У24 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)</i></p> <p><i>У25 составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR)</i></p> <p><i>У28 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)</i></p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов;</p> <p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов;</p> <p>33 Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;</p> <p>34 Температурный режим и правила приготовления супов;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>36 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>37 Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>316 региональные блюда и технологию приготовления их (с учётом WSR)</i></p>		
--	--	--	--

	<p>Содержание учебного материала 2.4.1 Ассортимент, приготовление, отпуск супов детского и диетического питания. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству.</p>	2	2
	<p>Лабораторно-практические занятия:</p>		
	<p>ПЗ 2 Провести расчёт сырья для приготовления супов и соусов <i>и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)</i></p>	2	
	<p>ЛЗ 2 Приготовление супов заправочных <i>своей страны и интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)</i></p>	2	
	<p>ЛЗ 3 Приготовление супов разных</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа - Провести расчёт сырья для приготовления супов разных, оформить в тетрадь. - Составить и оформить презентацию по теме «Супы особого питания».</p>	2	
<p>РАЗДЕЛ 3 ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ СОУСОВ.</p>		11:6+ 5ср	
<p>Тема 3.1 Приготовление соусов.</p>	<p>уметь: У1 Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам; У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; У4 Оценивать качество готовых супов и соусов; У5 Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); У7 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС); У8 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); У10 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (с учётом ПС); У11 эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);</p>		

	<p><i>У12</i> изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);</p> <p><i>У13</i> производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);</p> <p><i>У14</i> оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</p> <p><i>У15</i> организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><i>У16</i> комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><i>У17</i> творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</p> <p><i>У18</i> готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС)</p> <p><i>У19</i> соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</p> <p><i>У20</i> составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p><i>У21</i> кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><i>У22</i> составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p><i>У23</i> выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR)</p> <p><i>У28</i> осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)</p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;</p> <p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов;</p> <p>33 Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов;</p> <p>34 Температурный режим и правила приготовления соусов;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>37 Правила хранения и требования к качеству готовых соусов;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их</p>		
--	--	--	--

	безопасного использования.		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3.1.1 Общие правила варки соусов. Классификация, пищевая ценность соусов. Приготовление соусов красных, белых, грибных: последовательность выполнения технологических операций, способы сервировки, требования к качеству.</p> <p>3.1.2 Приготовление соусов сладких, молочных, сметанных, холодных, масляных смесей. салатных заправок: последовательность выполнения технологических операций. Способы сервировки, требования к качеству.</p>	4	2
	<p>Лабораторные занятия:</p> <p>ЛЗ 4 Приготовление соусов <i>и составление портфолио на выбранный соус</i></p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>- Составить схемы приготовления соусов.</p> <p>- Провести расчёт сырья для приготовления соусов, оформить в тетрадь.</p>	3	
<p>Тема 3.2</p> <p>Приготовление соусов для диетического и детского питания.</p>	<p>уметь:</p> <p>У1 Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>У4 Оценивать качество готовых супов и соусов;</p> <p>У5 Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.</p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;</p> <p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов;</p> <p>33 Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов;</p> <p>34 Температурный режим и правила приготовления соусов;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>37 Правила хранения и требования к качеству готовых соусов;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3.2.1 Ассортимент, приготовление и отпуск соусов в диетическом и детском питании.</p>	2	2

	Самостоятельная работа - Подготовить отчёт ЛПР по теме «Соусы».	2	
Учебная и производственная практики			144
Учебная практика Виды работ 1. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 2. Организация рабочего места; 3. Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря; 4. Подготовка технологического оборудования; 5. Варка бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, рыбного; 6. Варка отваров: грибного, овощного, фруктового; 7. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. 8. Проведение бракеража бульонов и отваров; 9. Хранение бульонов и отваров. 10. Выбор ассортимента супов; 11. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 12. Приемка и органолептическая оценка качества сырья; 13. Механическая обработка сырья и подготовка сырья к приготовлению супов; 14. Организация рабочего места в суповом отделении: подбор кухонной посуды, производственного инвентаря, установление температурного режима для нагрева электроплит. 15. Приготовление супов; 16. Подбор столовой посуды для подачи супов; 18. Порционирование и оформление супов; 19. Отпуск супов различными вариантами подачи; 20. Проведение бракеража супов; 21. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. 22. Хранение и реализация супов. 23. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для соусов; 24. Органолептическая оценка качества сырья; 25. Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха: подбор кухонной посуды, инвентаря, 26. Подготовка электротеплового оборудования; 27. Приемка сырья для приготовления полуфабрикатов; 28. Приготовление мучных пассировок: красной, белой, холодной; 29. Приготовление коричневого бульона;			72

30. Приготовление пассировок из овощей, томата;
31. Приготовление соусов промышленного производства (майонез, кетчупы, соус “Южный”)
32. Хранение и использование полуфабрикатов для дальнейшего приготовления соусов;
33. Выбор ассортимента горячих соусов с мукой;
34. Выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;
35. Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;
36. Приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов; приготовление соусов;
37. Порционирование и оформление, различными вариантами подачи соусов к блюдам;
38. Проведение бракеража;
39. Хранение и реализация соусов;
40. Выбор ассортимента соусов без муки;
41. Подбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;
42. Организация рабочего места в горячем и соусном отделении: подбор кухонной посуды, инвентаря, бытовой техники, подготовка технологического оборудования (эл. плит, холодильных шкафов);
43. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности;
44. Подбор столовой посуды для подачи холодных и горячих соусов;
45. Порционирование, варианты подачи соусов к подобранным соответственно блюдам;
46. Проведение бракеража;
47. Хранение и реализация соусов.
48. *Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);*
49. *Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
50. *Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (с учётом ПС)*
51. *Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
52. *Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
53. *Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
54. *Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС)*
55. *Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);*
56. *Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
57. *Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);*
58. *Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвен-*

<p><i>таря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);</i></p>	
<p>Производственная практика. Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление бульонов: мясо-костного, костного, рыбного, из птицы, прозрачного; 2. Приготовление отваров: грибного, овощного, фруктового. 3. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, с овощами; оформление и отпуск супов. 4. Приготовление супов молочных с крупами, макаронными изделиями, с овощами; 5. Приготовление сладких супов: из свежих фруктов, сухофруктов; 6. Приготовление супов-пюре: из круп, овощей, мясных продуктов; 7. Приготовление прозрачных бульонов и гарниров к ним; 8. Приготовление полуфабрикатов для холодных супов. 9. Приготовление холодных супов: окрошек, борща холодного, свекольника, ботвиньи, щей зеленых; оформление и отпуск супов. 10. Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении супов и соусов (с учётом ПС); 11. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (с учётом ПС); 12. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС) 13. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС); 14. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС); 15. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС) 16. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС); 17. Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); 18. Контроль выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); 19. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС); 20. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); 21. Изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС); 22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR) 	<p>72</p>
<p>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме Экзамена квалификационного</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебного кабинета:

- Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, диски.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы; тепловое и холодильное оборудование, пароконвектомат; блендер, миксер; производственные инвентарь, инструменты, посуда; настольные весы; моечные ванны, раковины.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.-286с
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.- 320с
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2011

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Голубкина, Т.С., Никифорова, Н. С., Новикова, А. М., Прокофьева, С. А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для НПО. 3-е изд. - М.: Академия, 2014
5. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник. – М.: деловая литература, Омега – Л, 2013
6. Комплект брошюр «Карвинг»
7. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебник. – М.: юрайт, 2012
8. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник. – М.: Академия, 2012
9. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
10. Радченко, Л.А. Организация производства на ПОП: учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс 2015
11. Сборник книг «Кухни народов мира»

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

16. <http://www.kulina.ru/>
17. <http://www.bolanias.ru/>
18. <http://reklamonstr.com/archives/553>
19. <http://e-commerce.com.ua/tag/1>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарных курсов «Технологическое оборудование и оснастка при производстве летательных аппаратов», «Проектирование технологического оборудования и оснастки», «Основные принципы конструирования деталей», «Разработка рабочего проекта с применением ИКТ» профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин ОП.01 Инженерная графика, ОП.02 Техническая механика, ОП.04 Материаловедение, ОП.05 Метрология, стандартизация и подтверждение качества, ОП.06 Гидравлические и пневматические системы, ОП.07 Управление техническими системами, ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятий

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	<ul style="list-style-type: none"> - определение технологических режимов приготовления бульонов и отваров; - определение видов и влияния тепловой обработки; - определение процессов, происходящих в продуктах при тепловой обработке. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)
ПК 3.2. Готовить простые супы.	<ul style="list-style-type: none"> - применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых супов; - определение температурных режимов при приготовлении простых супов; - соблюдение правил приготовления простых супов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых супов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - проведение расчётов сырья. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> - применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - определение и применение температурных режимов при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - соблюдение правил приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - проведение расчётов сырья. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> - применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов; 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике.

	<ul style="list-style-type: none"> - определение и применение температурных режимов при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил приготовления простых холодных и горячих соусов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - проведение расчётов сырья. 	Экзамен (квалификационный)
<p>ПК 3.5 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении супов и соусов (с учётом ПС и WSR)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила подготовки рабочего места, правила пользования инструментами, инвентарем, оборудованием; - правила подготовки сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ 	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила изготовления и оформления кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий; - правила подачи блюд 	<p>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</p>

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	- проявление интереса к своей будущей профессии.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять</p>	- адекватность принятия решений.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических,

текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.