

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО ПУ №85
Колода И.П.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление супов и соусов

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

С. Средний Егорлык

2020 г.

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на
заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г

Председатель ____

Одобрено на
заседании цикловой
комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Ирина Борисовна Головинова – преподаватель

Гусева Елена Николаевна - преподаватель

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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 технологические требования к основным супам и соусам;

-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;

-последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

-температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **138** часа;

учебная практика– **54** час.

производственная практика 30 час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 2	Готовить простые супы
ПК 3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 4	Готовить простые холодные и горячие соусы

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление супов и соусов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Промежуточная аттестация
		Всего, (часов)	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Учебная, (часов)	Производственная, (часов)	
ПК 1 ПК 2 ПК 3 ПК 4	Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, простых, основных супов.	37	20			Экзамен
	Раздел 2. Приготовление простых холодных и горячих соусов.	17	8			
Всего		50	28	54	30	4

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 3 Приготовление супов и соусов		138	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов		54	
Раздел 1 Приготовление бульонов, отваров, простых, основных супов.		34	
Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность бульонов, отваров, простых и основных супов.	Содержание		2
	1.	Классификация и ассортимент бульонов, отваров, простых и основных супов.	
	2.	Пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров и супов.	
Тема 1.2. Технология приготовления, оформления и отпуска бульонов, отваров, простых и основных супов	Содержание		12
	1	Технологический процесс варки бульонов и отваров. Ассортимент, правила и режимы варки, нормы закладки продуктов.	
	2.	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных заправочных супов: подготовка гарниров /виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий/, последовательность закладки продуктов; приготовление мучной пассеровки и ее введение; заправка супов, доведение до вкуса.	
	3.	Заправочные супы: щи, борщи, рассольники. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к	

		качеству, правила оформления и отпуска.		
	4	Заправочные супы: солянки, супы картофельные, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска.		
	5.	Супы-пюре из круп и овощей. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска.		2
	6	Молочные и сладкие супы. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска.		2
	7.	Холодные супы. Ассортимент, особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, правила оформления и отпуска.		2
	Лабораторно практические работы		20	3
	1.	Технология приготовление, оформление, отпуск, заправочных супов: борщей		
	2	Технология приготовление, оформление, отпуск, заправочных супов: рассольников		
	3	Технология приготовление, оформление, отпуск, заправочных супов: с крупами, бобовыми и макаронными изделиями		
	4	Технология приготовление, оформление, отпуск молочных супов		
	5	Технология приготовление, оформление, отпуск сладких и холодных супов		
Учебная практика Виды работ:			36	3
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам, простым и основным супам. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, закладки продуктов, доведения до кипения, варки на медленном огне, пассерование, заправка, протираание, разваривание, настаивание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Приготовление и оформление основных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса, подготовка супов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление основных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при подаче и хранении основных супов. 				

Раздел ПМ 2. Приготовление простых холодных и горячих соусов.		16	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.		54	
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность простых и основных соусов	Содержание	2	2
	1. Классификация, ассортимент простых холодных и горячих соусов. Пищевая ценность различных видов холодных и горячих соусов		
Тема 2.2. Технология приготовления простых и основных холодных и горячих соусов. Оценка качества и правила хранения	Содержание	6	2
	1. Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения основных горячих соусов: красного основного соуса и его производных, грибного, молочного, сметанного соуса и их производных, соусов польского, сухарного, соусов на основе концентратов промышленного производства.		
	2. Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения основных горячих соусов: белого основного соуса и его производных		
	3. Технология приготовления, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения основных холодных соусов: заправок для салатов, маринадов овощных, соуса хрена и его производных, горчицы столовой, сладких соусов, масляных смесей.		
	Лабораторно практические занятия		
	1. Технология приготовления красного основного соуса и его производных Технология приготовления белого основного соуса и его производных. 3. Технология приготовления молочных и сметанных соусов, грибного соуса Технология приготовления заправок для салатов, маринадов, соуса хрен и его производных, горчицы столовой		
Учебная практика Виды работ 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым и основным холодным и горячим соусам. Подготовка их к	18	3	

<p>использованию.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, закладки продуктов, доведения до кипения, варки на медленном огне, пассерования, заправка, протирание, разваривание, настаивание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Приготовление и оформление простых и основных холодных и горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса, подготовка простых и основных холодных и горячих соусов для подачи. 5. Сервировка стола и способы подачи простых и основных холодных и горячих соусов с учетом температуры подачи, требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных соусных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при подаче и хранении основных соусных полуфабрикатов, простых и основных холодных и горячих соусов. 		
<p>Производственная практика Виды работ в суповом отделении горячего цеха (ПК 1, ПК 2):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам, простым и основным супам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в суповом отделении горячего цеха: взвешивания/измерения, закладки продуктов, доведения до кипения, варки на медленном огне, пассерование, заправка, протирание, разваривание, настаивание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Приготовление и оформление основных супов (щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, супов-пюре с крупами, молочных супов, окрошек, свекольника, борща холодного по ассортименту и меню базы практики) с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса, подготовка супов для подачи. 6. Соблюдение температурного и временного режима при подаче и хранении основных супов. 7. Оформление и подача основных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 	30	

<p>8. Обеспечение температурного и временного режима охлаждения и замораживания основных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Виды работ в соусном отделении горячего цеха (ПК 3, ПК 4):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих и холодных соусов; 2. Приготовление отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов; 3. Приготовление, оформление и отпуск простых горячих соусов: <ul style="list-style-type: none"> -красного основного и его производных; -белого основного и его производных; -молочного и его производных; -сметанного и его производных; -на основе сливочного масла; 4. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных соусов: <ul style="list-style-type: none"> -сладких (на основе пюре и соков); -смешивание сливочного масла с наполнителями (масляные смеси); -смешивание и настаивание растительного масла с пряностями (салатные заправки); -измельчение хрена (соус хрен); маринады овощные; 5. Определение степени готовности и вкусовых качеств простых горячих и холодных соусов (бракераж); 6. Порционирование и использование простых горячих и холодных соусов в сервировке и оформлении блюд; 7. Соблюдение температурных режимов и условий хранения готовых простых горячих и холодных соусов. 		
Всего:	138	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие.

Оборудование

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные – 5 шт.;

Пароконвектомат – 1 шт.;

Конвекционные печи – 2 шт.;

Микроволновая печь – 1 шт.;

Расстоечный шкаф – 1 шт.;

Плиты индукционные – 7 шт.;

Плиты электрические – 1 шт.;

Фритюрница – 1 шт.;

Витрина холодильная- 1 шт.;

Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;

Лапширезка – 1 шт.;

Миксер ручной – 2 шт.;

Миксер планетарный – 1 шт.;

Блендер погружной – 4 шт.;

Мясорубка электрическая – 1 шт.;

Процессор кухонный – 1 шт.;

Слайсер – 1 шт.;

Соковыжималки – 1 шт.;

Кофемолка – 1 шт.;

Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;

Овоскоп – 1 шт.;

Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Мороженица.

Гастроёмкость без крышки – 6 шт.;

Венчик для взбивания – 10 шт.;

Шпатель кондитерский кондитерский металлический 2 шт.

Скребок металлический - 1 шт.

Поворотный стол металлический – 4 шт.
Термометр электронный – 4 шт.
Разделитель для яиц – 10 шт.
коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.
Тесторезка – 4 шт.
Разделочные доски

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г.
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2018

Дополнительные источники

4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 328 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов.- 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / Сост А.В. Павлов. – 10-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2008. – 296 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с..

15. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

16. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

17. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

Интернет-источники

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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 1. Готовить бульоны и отвары,	-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к бульонам и отварам; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления бульонов и отваров; -обоснованный выбор посуды для хранения и отпуска бульонов;	- наблюдение за действиями на учебной практике; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестации в форме экзамена

<p>ПК 2. Готовить простые супы в т.ч. супы старорусской кухни</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к супам; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления супов; -точность определения готовности супов; правильность проведения бракеража готовых супов, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи супов; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами 	<ul style="list-style-type: none"> - квалификационный экзамен: защита письменной экзаменационной работы -выполнение практической квалификационной работы
<p>ПК 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к соусным полуфабрикатам; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусных полуфабрикатов; -точность определения готовности соусных полуфабрикатов; -обоснованный выбор режимов хранения соусных полуфабрикатов; 	

<p>ПК 4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов рецептуре и технологическим требованиям к соусам; -точность расчета количества сырья; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления соусов; -точность определения готовности соусов; -правильность проведения бракеража готовых соусов, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды для хранения и отпуска соусов, сервировки и подачи соусов; -демонстрация умений пользоваться технологическими картами 	
--	---	--