	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Рабочая программа
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-17	Рабочая программа ПМ Приготовление супов и соусов Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании ЦК
преподавателей спецдисциплин и
мастеров п/о по ППКРС

Протокол № 1

« 01 » 09 2017г.

 Л. В. Цыбденова
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР/
ответственный за качество

« 04 » 09 2017г.

 Т.В.Славко
подпись И.О.Фамилия

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО МОДУЛЮ

Приготовление супов и соусов.

2017 г.

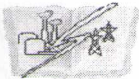
	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>	2	17
Экземпляр № _____			

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Гусиноозерский энергетический техникум г. Гусиноозёрск

Разработчики:

Назарова Марина Давыдовна, мастер производственного обучения

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>	3	17
Экземпляр № _____			

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>	4	17
Экземпляр №			

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 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):

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.

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базе основного общего полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

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;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 180 часов, в том числе:

- учебной практики - 72 часов,
- производственной практики – 108 часа.

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>		5	17
Экземпляр № _____				

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
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
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

	Министерство образования и науки	2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>	6	17
Экземпляр №			

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	7	8
ПК 1, ПК 2.	Раздел 1. Приготовление супов	36	36	-
ПК 3, ПК 4.	Раздел 2. Приготовление соусов	36	36	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108		108
	Всего:	180	72	108

	Министерство образования и науки РБ		СК - УИД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>		8	17
Экземпляр №				

	5.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача супов картофельных. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3
Раздел ПМ2. Приготовление соусов			36	
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов для соусов.	Виды работ.		6	
	1.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов.		3
Тема 2.2. Приготовления горячих соусов и их производных.	Виды работ.		24	
	1.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производственных красных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.		3
	2.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производственных белых соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.		3
	3.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производственных молочных, сметанных и грибных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции		3
Тема 2.3. Технология приготовления холодных соусов и их производных	Виды работ.		6	
	1.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса майонез и его производных, с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых соусов; режим и сроки хранения.		3



Министерство образования и науки РБ

СК - УПД-РП-
2.5.-17

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

листов
всего

ПМ Приготовление супов и соусов

9

17

Экземпляр №

	2.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Маринады и салатные заправки, приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых маринадов и заправок; режим и сроки хранения.		3
	3.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Горчица, приготовление с использованием различных технологий приготовления и подачи; использование в кулинарии; оценивание качества готовой горчицы; режим и сроки хранения.		3
	Всего		72	

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>		10	17
Экземпляр №				

3.2.1. Содержание
практики по профессиональному модулю

производственной

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Приготовление супов.			54	
Тема 1.1. Приготовление бульонов и отваров.	Виды работ.		6	
	1.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача бульонов и отваров. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3
Тема 1.2. Приготовление заправочных супов.	Виды работ.		48	
	1.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача щей. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3
	2.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с учетом привара. Приготовление и подача борщей. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3
	3.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача рассольников. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3
	4.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с учетом привара. Приготовление и подача солянок. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП- 2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>		11	17
Экземпляр №				

	5.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара. Приготовление и подача супов картофельных. Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции.		3
Раздел ПМ2. Приготовление соусов			54	
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов для соусов.	Виды работ.		6	
	1.	Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов.		3
Тема 2.2. Приготовления горячих соусов и их производных.	Виды работ.		24	
	1.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производственных красных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.		3
	2.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производственных белых соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.		3
	3.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производственных молочных, сметанных и грибных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции		3
Тема 2.3. Технология приготовления холодных соусов и их производных	Виды работ.		24	
	1.	Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса майонез и его производных, с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых соусов; режим и сроки хранения.		3



Министерство образования и науки РБ

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

СК - УИД-РП-
2.5.-17

лист

листов
всего

ПМ Приготовление супов и соусов

12

17

Экземпляр №

- | | |
|----|--|
| 2. | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Маринады и салатные заправки, приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых маринадов и заправок; режим и сроки хранения. |
| 3. | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Горчица, приготовление с использованием различных технологий приготовления и подачи; использование в кулинарии; оценивание качества готовой горчицы; режим и сроки хранения. |

3

3

Всего

108

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>	13	17
Экземпляр №			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы модуля предполагает обязательную итоговую производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>		14	17
Экземпляр №				

- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. Обучающие системы по профессии Повар: холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г.

Интернет-ресурсы

1. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями
Форма доступа: свободная www.book-cook.net

	Министерство образования и науки РБ	СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>	15	17
Экземпляр № _____			

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной практики профессионального модуля необходим учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе, рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю Приготовление супов и соусов, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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
---	---------------------------------------	----------------------------------

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>		16	17
Экземпляр №				

Готовить бульоны и отвары	- приготовление бульонов и отваров	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить простые супы	- приготовление простых супов	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	- приготовление отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов для соусов.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить простые холодные и горячие соусы	- приготовление простых холодных и горячих соусов	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
	- участие в профессиональных конкурсах и т.п.	- подведение итогов профессиональных конкурсов и т.д.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	- экспертная оценка решения ситуационных задач

	Министерство образования и науки РБ		СК - УПД-РП-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление супов и соусов</u>		17	17
Экземпляр № _____				

Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля.	- <i>экспертная оценка анализа рабочей ситуации, текущего, и итогового контроля</i>
	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- <i>экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа собственной работы</i>
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- <i>экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных занятий, и в процессе учебной практики</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- <i>экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики	- <i>экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельностью</i>
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния	- <i>экспертное наблюдение за поддержанием санитарного состояния производственного помещения при проведении лабораторных работ, учебной и производственной практик.</i>
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- <i>экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.</i>