

Комитет образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский автотехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
С.В. Великанов /С.В.Великанов/
«28» августа 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Курск, 2015

Одобрена цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям: «Сварщик», «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ»; специальности «Сварочное производство»

Протокол №1
от «28» августа 2015 г.

Председатель цикловой комиссии


/Е.Е.Чинарева/

Составитель (автор): Коржова Н.Н., преподаватель

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №798) с изменениями и дополнениями (Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. №390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Аннотация
к рабочей программе ПМ.03 Приготовление супов и соусов
профессии 19.07.01 Повар, кондитер**

1. Место профессионального модуля в структуре ОПОП.

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы – ППКРС по профессии 19.07.01 Повар, кондитер.

2. Ожидаемые результаты образования по завершении освоения профессионального модуля.

Выпускник, освоивший ПМ.01 соответствующий виду профессиональной деятельности **приготовление супов и соусов**, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Иметь практический опыт;

- приготовления основных супов и соусов;

Уметь:

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

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

Знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

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

3. Структура и содержание ПМ.03.

В состав ПМ.03 входит:

- **МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов.**

Содержание МДК.03.01.:

Приготовление бульонов и отваров.

Приготовление простых супов:

Приготовление заправочных супов: щи, борщи.

Приготовление заправочных супов: рассольники, солянки:

Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.

Приготовление супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Приготовление супов молочных, пюре, прозрачных бульонов.

Приготовление сладких и холодных супов.

Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.

Приготовление холодных и горячих соусов:

Приготовление холодных и горячих соусов.

Приготовление соусов без муки.

Приготовление холодных соусов.

- УП.03. Учебная практика.

- ПП.03. Производственная практика.

4. Методы и формы обучения, в т.ч. активные и интерактивные, применяемые в процессе изучения модуля:

- лекция;

- практические занятия;

- групповое обучение;

- самостоятельная работа;

- консультация.

5. Формы контроля:

Текущая аттестация:

- опрос;

- фронтальный опрос;

- самостоятельная работа;

- контрольная работа (домашняя контрольная работа);

- собеседование;

- тестирование, экспресс-тестирование.

Промежуточная аттестация:

МДК.03.01. – дифференцированный зачет (2 семестр).

УП.03. – дифференцированный зачет (2 семестр).

ПП.03. – дифференцированный зачет (2 семестр).

Итоговая аттестация по ПМ.03 в виде экзамена квалификационного в 2 семестре.