


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ»**

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
 В. В. Яремчук

Утверждено:
Приказом ГПОУ «Донецкий
ПЛСУ» № 391 от 03.09.2019
Директор  А. Е. Черепанцева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Донецк 2019г.

Программа профессионального модуля **ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»** разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

Организация-разработчик: ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Разработчики:

Кондратьева Валентина Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Барташук Светлана Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована с целью практического применения на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла

« 12 » 09 20 19 г., протокол № 2

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/20__ учебный год
протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы ПМ

Программа профессионального модуля **ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»** разработана на основе Примерной программы профессионального модуля, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Приготовление супов и соусов»**, и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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.

Программа профессионального модуля **ПМ. 03 Приготовление супов и соусов** служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной

Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет-ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности

1.2. Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля

Программа выполняет две основные функции:

-информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля ПМ.03 **«Приготовление супов и соусов»;**

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями примерной программы (соответствующие разделам программы) являются:

- товароведная характеристика и требования к качеству сырья; - правила приготовления супов и соусов; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи супов и соусов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления 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 супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

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

- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов средней сложности;

знать:

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

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов; - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении 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; - технология приготовления бульонов и полуфабрикатов для супов; - технология приготовления супов и соусов.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы

Вид учебной	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе: лабораторные работы	8
Самостоятельная работа обучающегося	16
Учебная и производственная практика на базе основного общего образования	60/119

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 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
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)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03.01. «Приготовление супов и соусов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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 (распределенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.3.1, ПК 3.2, ПК3.3	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	54	38	8	16	-	-
	УП.03.Учебная практика	60	-	-	-	60	-
	ПП.03.Производственная практика,	119	-	-	-	-	119
	Всего:	233	38	8	16	60	119

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 «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.03 «Приготовление супов и соусов»		233		
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов		54		
Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом		26		
Тема 1.1. Организация технологического процесса для приготовления первых блюд.	Содержание		3	
	1	Организация работы горячего цеха (супового отделения). Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении первых блюд. Правила санитарии и гигиены, техники и пожарной безопасности при приготовлении первых блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к первым блюдам.		1
	2	Значение первых блюд в питании, классификация, пищевая ценность, требования к качеству.		1
	3	Правила охлаждения и замораживания, разогревания готовых бульонов, отваров, супов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных отваров, бульонов, супов, предназначенных для последующего использования.		1
Тема 1.2. Бульоны отвары	Содержание		2	
	1	Ассортимент бульонов и отваров.		2

	2	Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.		2
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества.		2
	4	Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров.		2
	5	Методы сервировки и варианты оформления подачи бульонов и отваров в виде блюда.		2
Тема 1.3. Заправочные супы	Содержание		6	
	1	Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству.		2
	2	Технологический процесс приготовления заправочных супов.		2
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества заправочных супов и соответствия стандартным требованиям по внешнему виду, вкусу, цвету, запаху и консистенции. Способы исправления ошибок при приготовлении основных супов.		2
	4	Методы сервировки, варианты оформления заправочных супов для подачи. Сроки хранения и реализации.		2
	Лабораторные работы		4	
	1	«Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества заправочных супов» (Щи, борщи, солянки, рассольники).		
	2	Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		
	3	Оценивание органолептическим методом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	4	Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления (щи, борщи, солянки, рассольники)		
	5	Приготовление жидкой основы для заправочных супов. Подготовки плотной части (гарнира) для заправочных супов.		
	6	Приготовление супов.		
	7	Сервировать и оформлять заправочные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
8	Проведение бракеража.			
Тема № 1.4. Супы - пюре	Содержание		3	
	1	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приго-		2

		товления супов – пюре крупных.		
	2	Подбор инвентаря, посуды, для приготовления супов пюре.		2
	3	Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм.		2
	4	Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов.		2
	5	Бракераж готовой продукции.		2
Тема № 1.5. Молочные супы	Содержание		6	
	1	Ассортимент молочных супов.		2
	2	Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами.		2
	3	Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения.		2
	4	Взаимозаменяемость продуктов.		2
	Лабораторные работы		4	
	1	«Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества пюреобразных крупных, молочных супов». (Суп пюре из бобовых, перловой, рисовой крупы. Суп молочный с макаронными изделиями, с крупой).		
	2	Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		
	3	Оценивание органолептическим методом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	4	Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления супов – пюре, молочных супов.		
5	Определение последовательности технологических операций приготовления супов пюре, молочных.			
6	Приготовление и порционирование.			
7	Оформление, отпуск супов. Оценка качества готовой кулинарной продукции (дегустация, бракераж)			
Тема 1.6. Сладкие супы	Содержание		3	
	1	Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов.		2
	2	Подготовка крахмала		2
	3	Технологический процесс приготовления сладких супов.		2
	4	Приготовление гарнира к сладким супам.		2
	5	Требования к качеству, оформление, отпуск, сроки хранения и реализации.		2
Тема 1.7. Холодные супы	Содержание		3	

	1	Ассортимент холодных супов		2
	2	Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени.		2
	3	Санитарные требования к приготовлению холодных супов.		2
	4	Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности.		2
	5	Требования к качеству.		2
	6	Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов.		2
	7	Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения		2
Самостоятельная работа при изучении раздела: «Приготовление супов в соответствии с технологическим процессом»			14	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач. Составление схем приготовления супов. Составление алгоритма приготовления супов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Реферат «История происхождения супов» (похлебки, щи, борщи, калья, солянки и др). Составление технологических карт по приготовлению супов. Решение производственных задач по расчету количества сырья и взаимозаменяемости продуктов. Реферат «Национальные супы, особенности приготовления и отпуска» Составление конспекта «Порядок сдачи готовых горячих блюд на лабораторный анализ».</p>				
Раздел 2. Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом			12	
Тема 2.1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание		3	
	1	Классификация соусов по виду и температуре подачи.		
	2	Технологическое оборудование, производственный инвентарь – назначение, правила безопасной эксплуатации.		2
	3	Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность.		2
	4	Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.		2
	5	Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		2

	6	Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: бульонов, пассерования муки, соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, мясного сока.		2
	7	Правила охлаждения и замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов.		2
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления основного белого, красного соуса и их производные	Содержание		2	
	1	Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соуса белого и красного основного, а так же для производных.		2
	2	Технология приготовления соуса белого, красного основного.		2
	3	Приготовление производных соусов.		2
	4	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	5	Способы подачи.		2
Тема № 2.3. Технологический процесс приготовления молочных сметанных соусов, производные	Содержание		2	
	1	Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов		2
	2	Технология приготовления молочных и сметанных соусов.		2
	3	Приготовление производных соусов.		2
	4	Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов.		2
	5	Правила проведения и оформления бракеража готовой продукции.		2
6	Дефекты, способы устранения и предупреждения.		2	
Тема № 2.4. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок (дрессингов) и маринадов	Содержание		5	
	1	Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		2
	2	Охлаждение, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов.		2
	3	Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	4	Технология приготовления заправок (дрессингов) и маринадов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Температура приготовления и отпуски.		2
	5	Дифференцированный зачет		2
Самостоятельная работа при изучении раздела «Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом»			6	

<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению соусов, взаимозаменяемости продуктов. Составление схем приготовления блюда. Составление алгоритма приготовления соусов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Реферат «История происхождения соусов». Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов. Разработка технологических карт по приготовлению и использованию новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных). Составление инструкционной карты «Технология приготовления неэмульгированных масляных соусов». Решение задач: «Расчеты для приготовления соусов»</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления супов. Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, соблюдая технологические, санитарные требования. Проведение бракеража, по оценке качества приготовленных супов. Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации. Приготовление, порционирование оформление, оценка качества супов с крупами макаронными изделиями, бобовыми. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества молочных супов с крупами, и овощами. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества сладких супов. Приготовление соусов, соблюдая технологические, санитарные требования. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества основных и производных соусов красного, белого, сметанного, молочного. Приготовление и порционирование, оформление холодных соусов без муки: яично – масляные соусы, масляные смеси, соусы на растительном масле, сладких соусов.</p>	60	
<p>Производственная практика</p> <p>Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления супов. Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление супов, соблюдая технологические, санитарные требования. Проведение бракеража, по оценке качества приготовленных супов. Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации. Приготовление, порционирование оформление, оценка качества супов с крупами макаронными изделиями, бобовыми.</p>	119	

Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества молочных супов с крупами, и овощами. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества сладких супов. Приготовление соусов, соблюдая технологические, санитарные требования. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества основных и производных соусов красного, белого, сметанного, молочного. Приготовление и порционирование, оформление холодных соусов без муки: яично – масляные соусы, масляные смеси, соусы на растительном масле, сладких соусов	
Всего	233

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства».

Оборудование, оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- парты,
- стулья,
- доска,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия:

- изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры);
- муляжи,
- средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор,
- экран,
- монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ЖС от 19.06.2015. Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015. — Режим доступ: <http://dnrsovet.sulzakon-dnr-obobespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики №557 от 23.09.2015. Режим доступа: http://old.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N55723092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015г.— Режим доступа :http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf

5 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3.Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. —М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Для студентов

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3.Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария[Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. —М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания[Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2010. - 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст] : учеб.пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, ГК. Миронова, А П. Елепин. - М.: Академкнига, 2007. - 173 с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / ОМ. Соловьева, ГК. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007. - 173 с.
4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока [Текст] / Л. Г. Охитина. — М.: Просвещение, 1997. — (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях[Текст] : учеб.пособиедля преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. — М.: Мастерство, 2001. — 272 с.
6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. — М.: Курск, 1997.
7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций[Текст] / А. С. Чернышев. — М.: Российское пед. агентство, 1998.
8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании[Текст] Т. И. Шестакова. - Ростов н/ Д.: Феникс, 2005. -352с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

- 1 Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т.А. Качурина. — М.: Академия, 2010. -280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. М.: Академкнига, 2007.- 173 с

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.

2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.

3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с распорядком образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам и модулям: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения МДК — форма промежуточной аттестации — дифференцированный зачет.

- оценка компетенций, обучающихся (форма промежуточной аттестации — экзамен квалификационный).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

<p>Готовить бульоны и отвары</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров. Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике. Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике. Зачет по выполнению лабораторной работы</p>
<p>Готовить простые супы</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража. Эстетическое оформление супов для подачи блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции Соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании супов. Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</p>
<p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологиче-</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p>

	<p>ского оборудования и инвентаря для приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания компонентов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение правильного температурного режима при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования.</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Зачет на практической работе</p>
<p>Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных и производных соусов.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Умение определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих соусов и их готовность для подачи.</p> <p>Правильное использование в сервировке и оформлении блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации соусов.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования.</p> <p>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике, проверочных работах.</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>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней ус-</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Участие в мероприятиях</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обу-</p>

тойчивый интерес	профессиональной направленности Креативный подход к решению проблемных задач	чающегося в процессе обучения и освоения профессии.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.	Наблюдение, тестирование. Проведение контроля по организации рабочего места.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод. Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. Применение различных методов и способов для решения производственных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии. Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации. Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Изучение и использование новейших технологий при производстве продукции. Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами. Четкое распределение обязанностей между членами коллектива	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.	Текущий контроль в форме: тестирования. Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных	Профессиональная компетентность	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на прак-

знаний (для юношей)		тических занятиях, на учебной и производственных практиках
---------------------	--	--