

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель


М.В. Мельников
М.В. Мельников
директор
ресторана «Верный»
«20» октября 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИТК СахГУ

С.С. Шаров

«21» октября 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

**МДК.03.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И
СОУСОВ**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар,
кондитер



Разработчики:

Кузьменко Н.Н., мастер производственного обучения;

Осипенко Г.В., заведующая отделением общественного питания

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК

дисциплины сервиса, управления
и экономики

на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)

2. Соответствия учебному плану ПК да (да, нет)

3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)

Протокол № 1 от 12 сентября 2014 г.

Председатель ПЦК

Осипенко Г.В.

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ

Протокол № 2 от 16 октября 2014 г.

Председатель НМС

Н.Ф. Сулова

Согласовано

Кузьменко Н.Н.

подпись

Осипенко Г.В.

Ф.И.О.

зав. отделением
общественного
питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер; 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *«Приготовление супов и соусов»* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
2. ПК 3.2. Готовить простые супы
3. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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, 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 основных супов и соусов;
- правила безопасного использования 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 их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 118 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной практики – 36 часа;

и производственной практики – 36 часа.