

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
лабораторных и практических занятий
по профессиональному модулю 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

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 22 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Кузьменко Н.Н., мастер производственного обучения

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплины сервиса,
управления и экономики
Протокол № 3 от 21 » ноября 2014 г.
Председатель ПЦК
Скорин Н.В.

Согласовано Али Осипов 2В, зав. отделением Общественно
подпись Ф.И.О. металле

Пояснительная записка.

Методические указания (далее МУ) являются частью основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», а также служат руководством по выполнению лабораторных и практических заданий профессионального модуля 03 (далее ПМ.03).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении лабораторных и практических заданий.

Каждое лабораторно-практическое и практическое занятие выполняется студентом письменно и практически, после чего проверяется преподавателем и оценивается. Критерии оценок прилагаются.

Результатом освоения ПМ. 03 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Приготовление супов и соусов**» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

По завершению изучения модуля, студент должен

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.

А также у студента должны быть сформированы следующие профессиональные и общие компетенции:

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).

Методические указания содержат необходимую для выполнения лабораторных и практических заданий литературу по отдельным темам.

Темы лабораторно-практических и практических занятий

№ ПМ и ЛПЗ, ПЗ	Наименование темы	Кол-во час
ПМ. 03 ЛПЗ №1	Приготовление основных супов.	6
ПМ.03 ПЗ № 1	Составление технологических схем, описание требований к качеству, подбор и обоснование оборудования и инвентаря для приготовления соусов.	4
ИТОГО		10