

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  
самостоятельных внеаудиторных работ  
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

« 06 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Осипенко Г.В., заведующая отделением общественного питания

Одобрено на заседании ПЦК

*дисциплины сервиса,*  
*управления и экономики*

Протокол № 3 от «06» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

*Осипенко Г.В.*

Согласовано *А.А.* *Осипенко Г.В.*, зав. отделением *общественного*  
подпись Ф.И.О. *питания*

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данные методические указания к выполнению самостоятельных внеаудиторных работ являются частью учебно-методического комплекса по профессиональному модулю **ПМ 03. Приготовление супов и соусов**, и составлены в помощь студентам при освоении профессионального модуля.

Самостоятельные работы **ПМ 03. Приготовление супов и соусов**, в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 16 часов.

Выпускник, освоивший программу профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление супов и соусов** по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», должен обладать общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основному виду профессиональной деятельности (ВПД) **«Приготовление супов и соусов»**.

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими общими и 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.

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 включают в себя:

1. Темы и задания самостоятельных работ.

2. Алгоритм действий.

3. Критерии оценки.

4. Формы контроля.

5. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ.

**Критериями оценки являются:**

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных работ.

Таблица № 1

## Темы и задания самостоятельных работ

№ работ	Название			Кол-во часов
	раздела	темы	Наименование работ	
1.	Раздел ПМ 1 Приготовление бульонов и отваров	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и технология приготовления бульонов и отваров.	Составить технологические схемы приготовления овощных, грибных отваров и отваров из свежих и сушеных фруктов. Сформулировать обоснование технологической операции - подпекания овощей.	2
2.		<b>Тема 2.2.</b> Приготовление супов: щей, борщей, рассольников, солянок	Составить технологические схемы, описать требования к качеству, подобрать и обосновать оборудование и инвентарь для приготовления супов (для каждого задание индивидуальное).	2
3.	<b>Раздел ПМ 2</b> Приготовление простых супов.		Составить технологические схемы приготовления блюда «Борщ», указав форму нарезки используемых овощей. Составить схему подготовки свеклы для приготовления борща.	2
4.			<b>Тема 2.3.</b> Приготовление супов: овощных, картофельных, с крупами, с бобовыми и макаронными изделиями.	Составить схему подготовки лущеного гороха для приготовления блюда «Суп пюре из бобовых»;
5.	<b>Раздел ПМ 3</b> Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Тема 3.1.</b> Классификация и технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Составить схемы приготовления белого бульона. Заполнить таблицы «Температурный режим варки бульонов для соусов».	2
6.	<b>Раздел ПМ 4</b> Приготовление простых горячих и холодных соусов.	<b>Тема 4.2.</b> Технология приготовления простых горячих соусов с мукой	Сформулировать обоснование технологической операции при использовании мучных пассировок; Заполнить таблицы «Отличие в приготовлении соуса красного основного от белого основного».	2
7.		<b>Тема 4.3.</b> Технология приготовления простых соусов без муки, холодных соусов и желе.	Составить технологические схемы, описать требования к качеству, подобрать и обосновать оборудование и инвентарь для приготовления соусов (сладкого соуса из сухофруктов, соуса майонез).	2
8.			Составить и заполнить таблицы отличий при приготовлении холодных соусов и масляных смесей	
<b>ИТОГО</b>				<b>16</b>