

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОРОНЕЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ СВАРКИ И
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ВКСПТ»

Иванченко Н.И.

20 16 г.

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

260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

Разработчик преподаватель Макарова Е.А.

ВОРОНЕЖ 2016

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление супов и соусов

название профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 260807.01 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 и основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудованием 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 152 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **74** час., ***включая:***

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **50** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **24** час.;

учебной и производственной практики – **78** час..

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД:

готовить супы и соусы,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
	<u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u>
<p>ПК 3.1 ПК 3.2</p>	<p>иметь практический опыт: приготовления бульонов, отваров и простых супов</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям, предъявляемым к супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов; - оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов; - 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; - температурный режим и правила приготовления супов; - 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.
<p>ПК 3.3 ПК 3.4</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления отдельных компонентов, полуфабрикатов для соусов; - приготовления простых холодных и горячих соусов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям,

	<p>предъявляемым к соусам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления супов и соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления соусов; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов; - температурный режим и правила приготовления 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.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК3	Использовать информационно- коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: Приготовление супов и соусов. (ПМ03)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (<i>макс. учебная нагрузка и + практика</i>)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 3.1 ПК 3.3	Раздел ПМ 03.1. Приготовление бульонов, отваров, отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов	35	15	6	8	12		
ПК 3.2	Раздел ПМ 03.2. Приготовление простых супов	41	15	6	8	18		
ПК 3.4	Раздел ПМ 03.3. Приготовление простых холодных и горячих соусов	40	20	8	8	12		
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36						
	Всего:	152	50	20	24	42		

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, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 03.1. Приготовление бульонов, отваров, отдельных компонентов, полуфабрикатов для супов и соусов		35		
МДК 03.1. Технология приготовления бульонов, отваров, отдельных компонентов, полуфабрикатов для супов и соусов		35		
Тема 1. 1 . Бульоны и отвары для супов и соусов. Компоненты и полуфабрикаты для соусов.	Содержание			9
	1.	Назначение, пищевая ценность бульонов. Приготовление бульонов для супов.	2	
	2.	Оснащение рабочих мест. Правила техники безопасности при работе в горячем цехе.	2	
	3.	Значение соусов в питании. Классификация соусов.	2	
	4.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления супов и соусов. Подготовка к производству.	2	
	5	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки		
	6	Общие сведения о супах		
	7	Особенности приготовления мучных пассеровок для супов. Требование к качеству.		
	8	Эксплуатация оборудования горячего цеха		
	9	Приготовление овощных отваров, костного и мясокостного бульонов.		
	Практические занятия			6
	1	Составление технологических схем приготовления бульонов		
	2	Составление технологических схем приготовления бульонов		
	3	Составление расчетов количества продуктов для приготовления бульонов		
	4	Составление расчетов количества продуктов для приготовления бульонов		
	5	Технология приготовления пассеровок		
	6	Расчет количества отходов при приготовлении бульонов		
Самостоятельная работа.		8		

1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Приготовление бульонов, отваров.			
Раздел ПМ 0.3. 2. Приготовление простых супов		15	
МДК 03.2Технология приготовления супов		15	
Тема 2.1. Общие сведения о супах. Заправочные супы.	Содержание	3	2 2 2 2 2 2
	1. Значение супов в питании. Классификация супов. Безопасные условия труда и ТБ.		
	2. Правила приготовления заправочных супов: борщи, щи, рассольники, солянки, супы разные. Правила подачи		
	Практические занятия:	2	
	1. Составление технологических схем приготовления заправочных супов.		
	2. Расчет количества продуктов для приготовления супов с учетом сезонности.		
Тема 2.2. Супы -пюре	Содержание	2	2
	1. Супы-пюре.		
	2.		
Тема 2.3. Прозрачные супы	Содержание	1	2
	1. Прозрачные супы. Приготовление «Оттяжки»Осветление бульона.		
Тема 2.4. Молочные супы	Содержание	1	2
	1. Молочные супы.		
Тема 2.5. Холодные, сладкие супы и супы из концентратов	Содержание	2	2
	1. Холодные, сладкие супы и супы из концентратов		
	2.		
	Практические занятия:	4	
	1. Составление технологических схем приготовления холодных супов.		
	2. Расчет количества порций сладких супов		
	3. Расчет количества порций холодных супов		
4. Составление технологических схем приготовления супов-пюре			
	Самостоятельная работа	8	

1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям).				
2. Подготовка к практическим занятиям.				
3. Выполнение домашних заданий по теме.				
4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами.				
5. Поиск информации в сети Интернет.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1. Приготовление супов.				
2. Составить таблицу по правилам варки супов в соответствии с видом супа.				
3. Составить схемы «Классификация супов»				
4. Ассортимент и особенности приготовления национальных супов.				
Раздел ПМ 03.3		20		
Приготовление холодных и горячих соусов				
МДК 03.3. Технология приготовления соусов		20		
Тема 3. 1 Соусы мясные красные и белые	Содержание		4	
	1.	Классификация соусов		2
	2.	Приготовление бульонов для соусов, виды пассировок.		2
	3.	Соус красный основной и его производные.		2
	4	Соус белый основной и его производные.		
	Практические занятия		4	
	1	Расчет продуктов для приготовления соуса красного основного и его производных		
	2	Расчет количества продуктов для приготовления соуса белого основного и его производных		
	3	Составление технологических схем приготовления бульонов для соусов		
	4	Составление технологических схем приготовления производных красного соуса		
Тема 3. 2 Соусы молочные и сметанные	Содержание		2	
	1	Соус молочный и его производные		2
	2	Соус сметанный и его производные		
Тема 3. 3 Соусы грибные и яично-масляные	Содержание		2	
	1	Соусы грибные.		2
	2	Яично-масляные соусы и масляные смеси		
Тема 3. 4 Соусы холодные. Соусы промышленного производства	Содержание		4	
	1	Соус-майонез. Соус-хрен со сметаной.		2
	2	Заправки для салатов и сельди. Маринады овощные.		2
	3.	Желе		
	4	Контрольная работа.		
	Практические занятия		4	
	1.	Составление схем классификации соусов.		
	2.	Изучение ассортимента и состава промышленных соусов.		
	3.	Составление схем приготовления соусов.		

	4.	Составление схем приготовления соусов.		
Самостоятельная работа			8	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
1. Приготовление соусов. 2. Национальные соусы в современной кухне.				
<u>Учебная практика</u>			42	
Виды работ:				
1. Приготовление бульонов, пассеровок. 2. Приготовление заправочных супов 3. Приготовление супов-пюре, супов из круп. 4. Приготовление холодных, сладких и прозрачных супов 5. Приготовление соусов мясных красных и белых: Соуса красного основного. Соуса белого основного. Соуса томатного. Органолептическая оценка качества соусов, ознакомление с кулинарным использованием. 6. Приготовление соусов молочных и сметанных. Приготовление соусов грибных, сладких соусов и яично-масляных. Приготовление соусов холодных. 7. Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов, маринада овощного. 8. Проверочные работы.				
<u>Производственная практика.</u>			36	
Виды работ:				
1. Приготовление бульонов и заправочных супов. Оформление и отпуск. 2. Приготовление супов-пюре, прозрачных супов, холодных и сладких. Оформление и отпуск. 3. Приготовление горячих соусов: соус красный с луком и огурцами, соус паровой, соус грибной. Подбор соусов к блюдам. Органолептическая оценка качества, кулинарное использование. 4. Приготовление холодных соусов и яично-масляных смесей: заправки салатные, соус-майонез, килечного, креветочного масла. Органолептическая оценка качества, кулинарное использование.				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. *Технологии кулинарного производства;*

2. *Информатики*

Лабораторий:

1. *Кулинарии.*

2. *Технического оснащения и организации рабочего места;*

3. *Товароведения продовольственных товаров;*

Технические средства обучения: *ПК на подгруппу*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, шкаф морозильный, электроплита, ножи для экономной очистки овощей, гастроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест кабинетов:

рабочий стол, справочники, учебники, проектор, экран, ПК, плакаты, стенды по темам.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – «Профи»; 2009
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Кулинария Н.А. Анфимова, Академия, Москва, 2012
2. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи Практикум Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова, ИЦ Академия Москва.2006г.
2. Мультимедийные пособия РНМЦ.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение основных тем по предметам:

- ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная практика составляет (53% отведенного общего учебного времени на изучение модуля) может проводиться как в учебной лаборатории лица, так и в условиях действующего производства. Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 65% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно **35%** учебного времени от теоретического обучения). Кроме того в конце обучения по модулю может проводиться производственная практика.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – **70%**.

Часть занятий должна проводиться в учебной лаборатории, в зоне инструктажа. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке и нарезке овощей и грибов.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления различных обобщающих таблиц, изучения теории по учебнику, подготовки опережающих заданий и подготовки компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

А так же для организации кружковой и факультативной работы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК, ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны:

- иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины;
- уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений;
- постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели МДК и мастера производственного обучения должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели общепрофессионального цикла и профессионального цикла :
высшее образование с опытом работы в отрасли.

Мастера: высшее или среднее профессиональное образование,
разряд - не ниже 5.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Раздел, тема МДК
ПК 3. 1 Готовить бульоны, отвары .	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов - точность определения годности традиционных видов сырья для супов и соусов. 	Экспертная оценка выполнения практической работы. Тестирование.	МДК 03.1. Тема 1.1.
	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей; - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бульонов; 	Экспертная оценка выполнения практической работы. Тестирование.	-//-
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выполнения действий по подбору сырья; - Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке сырья; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья; - Правильность выполнения тепловых режимов; - Точность проведения оценки качества приготовленных отваров и бульонов; 	Экспертная оценка качества готовой продукции во время учебной практики, практического экзамена; Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике. Тестирование.	МДК 03.1. Тема 1.1.

ПК 3.2 Готовить отдельные компоненты и полуфабрикаты для соусов.	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению компонентов и полуфабрикатов для соусов.	Тестирование.	МДК 03.1. Тема 1.2.
	- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей; - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для соусов;	Экспертная оценка выполнения практической работы Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря. Тестирование.	МДК 03.1. Тема 1.2.
	- Правильность выполнения действий по подбору сырья; - Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке сырья; - Правильность выполнения последовательности приготовления; - Точность проведения оценки качества приготовленных заправок и смесей	Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы «Методика расчёта массы выхода готовых изделий при тепловой обработке» Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике. Компьютерное тестирование.	МДК 03.1. Тема 1.2.

<p>ПК 3.3.Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение основных правил варки супов; - правильность выбора сырья; - правильность подготовки полуфабрикатов для приготовления супов; - соблюдение технологического процесса приготовления ; - знание ассортимента супов; - правильность оформления и отпуска; - правильность подбора посуды; - соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении; - правильность проведения бракеража готовых блюд; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей; - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для супов; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ . Экспертная оценка демонстрации умений на проверочной работе и практическом экзамене. Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена. Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена. Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике. Тестирование</p>	<p>МДК 03.2. Тема 2.1.- 2.6</p>
<p>ПК 3.4.Готовить простые соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение основных правил варки соусов; - правильность выбора сырья; - правильность подготовки полуфабрикатов для приготовления соусов; - соблюдение технологического процесса приготовления ; - знание ассортимента соусов; - знание по применению соусов; - правильность оформления и отпуска различных блюд с применением соусов; - соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении; - правильность проведения бракеража готовых соусов; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ . Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене. Экспертная оценка качества готовых соусов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена. Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена. Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике. Тестирование</p>	<p>МДК 03.3. Тема 3.1.- 3.5.</p>

	<p>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;</p> <p>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для соусов;</p>		
	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке сырья, выбору тепловых режимов.</p> <p>Соблюдение технологической последовательности трудовых операций при приготовлении супов и соусов .</p> <p>Точность выполнения действий по вышеперечисленным показателям.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил при приготовлении;</p> <p>Точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>Правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для соусов;</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений) или представление других материалов о достижениях в профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности.</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>	<p>МДК 03.1.-03.3 Технология Приготовление супов и соусов</p> <p>Учебная практика УП 03.1-03.3</p> <p>Производственная практика ПП 03.1-03.3</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике; 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	<ul style="list-style-type: none">- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	
--	---	--