

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



«Утверждаю»

Директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. «Приготовление супов и соусов»

МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»

по профессии 16675 Повар

Количество часов:

Максимальная учебная нагрузка-154

Обязательная аудиторная нагрузка –94

В.т.ч. лабораторно-практические занятия –18

Учебная практика – 30

Производственная практика- 30

г. Нальчик
2019г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кабардино- Балкарский торгово-технологический колледж»

Разработчик:

Кумышева Карина Альбертовна преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ «КБТТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. «Приготовление супов и соусов» МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Разработана с учетом требований Профессионального стандарта 16675Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины: формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен приобрести **практический опыт работы:**

1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов;
3. упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
4. порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
5. ведении расчетов с потребителями;

уметь:

1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

- весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами;
2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
 3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов;
 4. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов;
4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
5. правила и способы сервировки стола, презентации супов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности: «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов
ПК 4.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 4.2.	Готовить простые супы.
ПК 4.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 4.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
--------	---

1.4. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы профессионального модуля:

Всего 154 часов

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 94 ч.

В т.ч. лабораторно-практические занятия – 18 ч.

УП – 28

ПП – 32

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. «Приготовление супов и соусов» МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Практика			
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	6	7
ПК 4.1-4.4 ОК1-11	МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»	94	18		
	Учебная практика	-	-	30	
	Производственная практика	-	-		30
	Всего:	94	18	30	30

**2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы профессионального модуля
ПМ 04. «Приготовление супов и соусов» МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»**

Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		60
МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»		
Тема 1.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	
	1. Подготовка продуктов для приготовления бульонов.	1
	2. Технологический процесс приготовления бульонов (костный, мясо костный, из птицы, рыбный). Температурный и временной режим хранения. Бракераж.	1
	Практическое занятие №1	
	1. Работа со Сборником рецептов и кулинарных изделий	1
	2. Решение технологических задач	1
	3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления отваров в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству.	1
	4. Технологический процесс приготовления отваров (из грибов, овощей, фруктов, круп). Температурный и временной режим хранения. Бракераж.	1
	Практическое занятие №2	
	1. Составление технологических схем	1
	2. Расчет закладки продуктов для приготовления бульонов.	1
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	1
	2. Подготовка продуктов и организация технологического процесса приготовления заправочных супов.	1
	Практическое занятие №3	

1. Заполнение нормативно-технологической документации	1
2. Работа со сборником рецептур.	1
3. Технология приготовления щей, ассортимент; особенности приготовления; органолептическая оценка качества щей.	1
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к качеству и хранению щей; правила порционирования, сервировки, оформления и подачи.	1
Практическое занятие №4	
1. Составление технологических схем по теме «Приготовление щей»	1
2. Расчет закладки сырья.	1
5. Технология приготовления борщей, ассортимент; особенности приготовления; органолептическая оценка качества борщей.	1
6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к качеству и хранению борщей; правила порционирования, сервировки, оформления и подачи.	1
Практическое занятие №5	
1. Составление технологических схем по теме «Приготовление борщей»	1
2. Решение ситуационных задач.	1
7. Технология приготовления рассольников и солянок, ассортимент особенности приготовления; органолептическая оценка качества рассольников и солянок.	1
8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к качеству и хранению рассольников; правила порционирования, сервировки, оформления и подачи.	1
Практическое занятие №6	
1. Составление технологических схем по теме «Приготовление рассольников и солянок»	1
2. Заполнение нормативно-технологической документации.	1

	9. Технология приготовления прозрачных супов значение прозрачных супов; приготовление оттяжек для прозрачных супов; ассортимент; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для прозрачных супов; роль и значение оттяжек для прозрачных супов.		1
	10. Технология приготовления гарниров к прозрачным супам; виды технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к качеству и хранению прозрачных супов; правила порционирования, сервировки, оформления и подачи		1
	Практическое занятие №7		
	1. Составление технологических схем по теме «Приготовление прозрачных супов»		1
	2. Расчет сырья для приготовления прозрачных супов.		1
	<i>Лабораторная работа №1</i> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		4
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание		
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.		1
	2. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	Практическое занятие №8		
	1. Составление технологических схем по теме «Приготовление супов-пюре»		1
	2. Расчет сырья для приготовления супов-пюре.		1
	3. Молочные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	4. Сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	Практическое занятие №9		

	1. Решение задач, расчет сырья.		1
	2. Составление инструкционных карт.		1
	5. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.		1
	6. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		1
	Практическое занятие №10		
	1. Составление технологических схем по теме «Приготовление молочных супов»		1
	2. Заполнение бракеражных листов.		1
Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание		
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		1
	Практическое занятие №11		
	1. Составление технологических схем по теме «Приготовление холодных супов»		1
	2. Составление технологических карт.		1
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.		1
	4. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации		1

	питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	<i>Лабораторная работа №2.</i> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.		4
	<i>Лабораторная работа №3.</i> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре.		4
	Контрольная работа		2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			34
МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»			
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание		
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.		1
	2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1
	Практическое занятие №12		
	1. Составление схемы классификации соусов.		1
	2. Расчет сырья для приготовления соусов.		1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного		1
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения производных красного соуса.		1
	Практическое занятие №13		
	1. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.		1
	2. Решение задач по формулам.		1

3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1
4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1
Практическое занятие №14	
1. Технологическая схема приготовления соуса белого основного и его производных.	1
2. Расчет сырья по формулам.	1
5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1
5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	1
Практическое занятие №15	
1. Расчет сырья по формулам.	1
2. Заполнение нормативно-технологической документации.	1
<i>Лабораторная работа №4.</i> Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	3
<i>Лабораторная работа №5.</i> Технология приготовления холодных соусов разнообразного ассортимента.	3
Практическое занятие №16	
1. Расчет ингредиентов для приготовления горячих соусов.	1
2. Составление технологической карты.	1

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках		1
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		1
	Практическое занятие №17		
	1. Работа со сборником рецептур.		1
	2. Расчет сырья по формулам.		1
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание		
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов		1
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		1
	Практическое занятие №18		
	1. Заполнение бракеражных листов.		1
	2. Решение ситуационных задач.		1
	Контрольная работа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. «Приготовление супов и соусов» МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ПМ 04. «Приготовление супов и соусов» МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов» требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета Оборудование ПОП:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лабораторий технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- ледогенератор;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- плита вок;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- машина посудомоечная;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей;

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
 - весы настольные электрические;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - термометр со щупом;
 - мерный стакан;
 - венчик;
 - ложки;
 - миски из нержавеющей стали;
 - сито;
 - шенуа;
 - лопатки (металлические, силиконовые);

- половник;
- пинцет;
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- сковорода для вок;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники :

1. .ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2014.-8с.
2. КачуринаТ.А. Приготовление блюд из рыбы:учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 160 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2015. – 160 с.
6. ГОСТ 30524-2015 Услуги общественного питания. Требования к персоналу,Введ.2016-01-01М.:Стандартинформ,2014-48с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2016 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 128 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания, Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.- Введ. 2015-01-01- М.: Стандартинформ. 2015-16с.

10. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2015.- 416с.

12. ГОСТ 31985-2015 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ.-2015-01-01 М.-Стандартинформ 2014-10с.

13. ГОСТ 30390-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания ,реализуемая населению. Общие технические условия.-Введ.2016-01-01 М.:Стандартинформ,2014-12с.

14. ГОСТ 30389-2015. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.-Введ.2016-01-01-М.:Стандартинформ.2015-12с.

15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.- Введ.2015-01-01-М.:Стандартинформ.2015-11с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.

3. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.

4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2016 . – 112 с.

5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620
1/
2. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. «Приготовление супов и соусов» МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»

Контроль и оценка результатов освоения ПМ 04. МДК 04.01. осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
1.подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
2.соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
3.выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
4.порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач
Знания:	
1.требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Устный опрос Тестирование Практическая работа
2.виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа
3.ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов;	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа

4. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	Фронтальный опрос Практическая работа
5. правила и способы сервировки стола, презентации супов.	Фронтальный опрос Тестирование Практическая работа

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессии среднего профессионального образования **16675** Повар по профессиональному модулю 04 «Приготовление супов и соусов»

Программа ПМ 04. содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт (указана область применения программы, место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы, цели и задачи, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень компетенций (ОК и ПК) содержит все компетенции, указанные в тексте ФГОС. Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (ИЛИ Требования к практическому опыту, умениям и знаниям конкретизированы и расширены в сравнении с перечисленными в тексте ФГОС).

Программа рассчитана на 154 часа, из которых 94 часов являются обязательной учебной нагрузкой.

Пункт «Информационное обеспечение обучения» заполнен, в списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад. Определены требования к материальному обеспечению программы. В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» разработана система контроля сформированности компетенций и овладениями знаниями и умениями по каждому разделу программы. Тематика и формы контроля соответствуют целям и задачам профессионального модуля.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ «КБТТК».

Рецензент

_____ Кудяева Л.Ж.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар по профессиональному модулю 04 «Приготовление супов и соусов»

Программа соответствует Федеральному Государственному Образовательному Стандарту среднего профессионального образования к уровню подготовки выпускников по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа выполнена в соответствии с рекомендациями по разработке рабочих программ учебных дисциплин по специальностям среднего профессионального образования.

Рабочая программа профессионального модуля имеет четкую структуру и включает все необходимые элементы:

- паспорт рабочей программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (основной вид деятельности).

В паспорте рабочей программы профессионального модуля составитель полно и точно описал возможности использования данной программы, требования к практическому опыту, умениям и знаниям, которые соответствуют ФГОС. Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД), перечень профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций соответствует тексту ФГОС.

Рабочая программа профессионального модуля составлена логично, структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения, разделы выделены дидактически целесообразно. Последовательность тем, предлагаемых к изучению, направлена на качественное усвоение учебного материала. Виды самостоятельных работ позволяют обобщить и углубить изучаемый материал и направлены на

закрепление умения поиска, накопления и обработки информации. Система знаний и умений, заложенная в содержании МДК, обеспечивает освоение профессиональных компетенций при прохождении учебной практики.

Анализ раздела «Условия реализации модуля», позволяет сделать вывод, что образовательное учреждение располагает материально-технической базой, отвечающей современным требованиям подготовки специалистов, обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля. Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники, изданные в последнее время (не позднее 5 лет).

Заключение: Рабочая программа по профессиональному модулю 04 «Приготовление супов и соусов» соответствует установленным требованиям и рекомендуется для применения в учебном процессе.

Рецензент: _____ /Ахаева С.Г. /

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МАТЕРИАЛЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
В ФОРМЕ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**ПМ 04. «Приготовление супов и соусов»
МДК 04.01. «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов»**

по профессии 16675 Повар

Количество часов:
Максимальная учебная нагрузка-154
Обязательная аудиторная нагрузка –94
В.т.ч. лабораторно-практические занятия –18
Учебная практика – 30
Производственная практика- 30

**г. Нальчик
2019 г.**

Билеты на устный экзамен

Билет 1

1. Технологический процесс приготовления отваров (из грибов, овощей, фруктов, круп). Температурный и временной режим хранения. Бракераж.
2. Молочные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Билет 2

1. Подготовка продуктов для приготовления бульонов.
2. Технология приготовления щей, ассортимент; особенности приготовления; органолептическая оценка качества щей.

Билет 3

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.
2. Сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Билет 4

1. Подготовка продуктов и организация технологического процесса приготовления заправочных супов.
2. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Билет 5

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.
2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Билет 6

1. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.
2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.

Билет 7

1. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.
2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.

Билет 8

1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.
2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного.

Билет 9

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.
2. Технология приготовления гарниров к прозрачным супам; виды технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к качеству и хранению прозрачных супов; правила порционирования, сервировки, оформления и подачи

Билет 10

1. Технология приготовления прозрачных супов значение прозрачных супов; приготовление оттяжек для прозрачных супов; ассортимент; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для прозрачных супов; роль и значение оттяжек для прозрачных супов.
2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.

Билет 11

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства
2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Билет 12

1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов
2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных

ПИСЬМЕННЫЙ ЭКЗАМЕН

БИЛЕТ 1

1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Борщ Украинский» (рец. №91).

БИЛЕТ 2

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» (рец. № 93).

БИЛЕТ 3

1. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения
2. Технологическая схема приготовления блюда «Суп картофельный» (рец. № 103).

БИЛЕТ 4

1. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Суп молочный с овощами»(рец. № 123).

БИЛЕТ 5

1. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Суп-пюре из разных овощей» (рец. № 125)

БИЛЕТ 6

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Окрошка мясная» (рец. № 143).

БИЛЕТ 7

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения производных красного соуса.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Суп из плодов свежих» (рец. № 155).

БИЛЕТ 8

1. Технология приготовления борщей, ассортимент; особенности приготовления; органолептическая оценка качества борщей.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Соус красный (основной)» (рец. № 364)

БИЛЕТ 9

1. Подготовка продуктов для приготовления бульонов.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Соус луковый» (рец. №366)

БИЛЕТ 10

1. Технология приготовления прозрачных супов значение прозрачных супов; приготовление оттяжек для прозрачных супов; ассортимент.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Соус красный кисло-сладкий» (рец. № 370)

БИЛЕТ 11

1. Технология приготовления гарниров к прозрачным супам; виды технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к качеству и хранению прозрачных супов; правила порционирования, сервировки, оформления и подачи.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Соус белый (основной)» (рец. № 372)

БИЛЕТ 12

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; требования к качеству и хранению рассольников; правила порционирования, сервировки, оформления и подачи.
2. Технологическая схема приготовления блюда «Соус паровой» (рец. № 373).

