

# **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 03 Приготовление супов и соусов**

### **Область применения программы**

Программа профессионального модуля **ПМ. 03 Приготовление супов и соусов** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Готовить супы и соусы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыта работы не требуется.

**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 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 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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – 264 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –32 часа;

самостоятельной работы обучающегося –16 часов;

учебной практики –72 часов.

производственная практика - 144 часа.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Готовить супы и соусы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

## СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающихся, 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	Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров	10	6	4	4		
ПК 3.2	Раздел 2. Приготовление простых супов	14	10	6	4		
ПК 3.3	Раздел 3. Приготовление компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	8	6	4	2		
ПК 3.4	Раздел 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов	16	10	6	6		
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>				<b>72</b>	
	<b>Производственная практика, часов</b> Дифференцированный зачет						<b>144</b>
		<b>144</b>					
	<b>Всего:</b>	<b>264</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>72</b>	<b>144</b>