

Комитет образования и науки Курской области  
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»  
Ушаковский филиал

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании методического совета  
протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

П Р И Н Я Т  
на заседании педагогического совета  
протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю  
Директор ОБПОУ САТТ  
им.К.К.Рокоссовского  
\_\_\_\_\_ Е.А.Громаков  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.  
Приказ № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

## **Рабочая программа**

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

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

2015 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	9
4. Условия реализации профессионального модуля.....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	16

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер и программы учебной дисциплины.

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К. К. Рокоссовского

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель специальных дисциплин ОБПОУ  
САТТ им. К. К. Рокоссовского

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *ПМ.03 Приготовление супов и соусов*

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): готовить бульоны и отвары, простые супы, холодные и горячие 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 данного профессионального модуля может быть использована и в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовке работников индустрии питания по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер» или в рамках специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» учебных заведений НПО; для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного профессионального обучения.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее образование.

Опыт работы: не требуется.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью освоения 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 и подачи, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов и соусов;
- правила их безопасного использования.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля**

Всего (максимальная учебная нагрузка обучающегося) – 98 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часов;

в т. ч. практических занятий – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.

учебной практики – 24 часа;

производственной практики – 30 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности: готовить бульоны и отвары; готовить простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов; готовить простые холодные и горячие соусы, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов обучения</i>
ПК 3.1	<p>Готовить бульоны и отвары.</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>приготовления бульонов и отваров;</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li><li>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бульонов и отваров;</li><li>оценивать качество готовых бульонов;</li></ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>разновидности бульонов, пищевую ценность, требования к качеству, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров;</li><li>температурный режим и правила приготовления бульонов (костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара);</li><li>правила хранения и требования к качеству;</li><li>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li></ul>
ПК 3.2	<p>Готовить простые супы</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>приготовления простых супов;</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов;</li><li>технологические требования к супам;</li><li>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;</li><li>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;</li><li>оценивать качество готовых блюд;</li></ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>классификацию, пищевую ценность, температурный режим и правила приготовления супов;</li><li>правила проведения бракеража;</li><li>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li></ul>

	<p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд;          виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,          правила их безопасного использования.</p>
ПК 3.3	<p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты          В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b>          приготовления отдельных компонентов для соусов (пассерование муки, пассерование овощей, томата);</p> <p><b>уметь:</b>          выбирать производственный инвентарь и оборудование, охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p><b>знать:</b>          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, температурный режим, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,          правила их безопасного использования</p>
ПК 3.4	<p>Готовить простые холодные и горячие соусы          В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь</b> практический опыт:          приготовления простых холодных и горячих соусов;</p> <p><b>уметь:</b>          проверять качество основных продуктов технологическим требованиям к соусам;          выбирать производственный инвентарь, оборудование для приготовления соусов;          оценивать качество готовых блюд;</p> <p><b>знать:</b>          классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов, правила приготовления, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов;          виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,          правила их безопасного использования.</p>
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	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК.08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка об-ся		самостоятельная работа об-ся, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего часов	в т.ч. практических часов			
	МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	<b>77</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>24</b>
ПК.3.1	Тема 1. Приготовление бульонов и отваров	3	2	-	1		-
ПК.3.2	Тема 2. Приготовление основных супов	54	16	8	8	12	18
ПК.3.3 ПК.3.4	Тема 3. Приготовление горячих и холодных соусов	20	6	4	2	6	6
	МДК.03.02 Технология приготовления супов и соусов лечебного и диетического питания	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
ПК.3.5	Тема 4. Приготовление супов и соусов лечебного и диетического питания	21	6	4	3	6	6
<b>Всего:</b>		<b>98</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>24</b>	<b>30</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

<i>Наименование профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень усвоения</i>
<b>ПМ.03</b> Приготовление супов и соусов		<b>98</b>	
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов		<b>35</b>	
Тема 1. Приготовление бульонов и отваров		<b>3</b>	
Приготовление бульонов и отваров	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов, выполнение технологических операций при приготовлении бульонов и отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов (костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара), правила хранения и требования к качеству. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	3
Самостоятельная работа	Изучение ассортимента бульонов и отваров на базовых предприятиях г. Курска	1	
Тема 2. Приготовление основных супов		<b>24</b>	
Технология приготовления заправочных супов (щей, борщей)	Ассортимент щей, борщей. Технология приготовления, оформления основных супов. Оценивать качество готовых блюд, правила хранения, подача	2	4
Технология приготовления супов картофельных	Ассортимент, технология приготовления, оформления, правила проведения бракеража, температура подачи, правила хранения и требования к качеству. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд, виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	4
Практическое занятие	Упражнения по приготовлению щей, борщей и рассольников.	4	4
Технология приготовления супов молочных и сладких	Ассортимент, технология приготовления, оформления, правила проведения бракеража, температура подачи, правила хранения и требования к качеству. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд, виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	4
Практическое занятие	Упражнения по приготовлению супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми, макаронны-	4	4

	ми изделиями; супов молочных с крупой, макаронными изделиями, сладких супов		
Самостоятельная работа	Изучение ассортимента бульонов и основных супов на базовых предприятиях г. Курска Расчет сырья по Сборнику рецептов для приготовления бульонов на лабораторно-практических занятиях Расчет сырья по приготовлению основных супов на лабораторно-практических занятиях	8	4
Тема 3. Приготовление горячих и холодных соусов		<b>8</b>	
Приготовление соусов красных и белых	Пищевая ценность, классификация, приготовление мучных пассеровок, бульонов и отваров для соусов. Последовательность приготовления соусов, ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов. Производные соусов. Особенности подачи.	2	4
Практическое занятие	Упражнения по приготовлению соусов: соус красный основной, соус молочный, соус сметанный (натуральный), соус польский, соус сухарный, заправка для салатов, маринад овощной с томатом	4	4
Самостоятельная работа	Изучение ассортимента соусов на базовых предприятиях г. Курска Расчет сырья по Сборнику рецептов для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях	2	4
МДК.03.02 Технология приготовления супов и соусов лечебного и диетического питания		<b>9</b>	
Тема 4. Приготовление супов и соусов лечебного и диетического питания		<b>6</b>	
Приготовление супов и соусов лечебного и диетического питания	Ассортимент, технология приготовления, оформления, правила проведения бракеража, температура подачи, правила хранения и требования к качеству. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд, виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	
Практическое занятие	Упражнения по приготовлению супов и соусов лечебного и диетического питания	4	4
Самостоятельная работа	Изучение ассортимента лечебного и диетического питания на базовых предприятиях г. Курска. Расчет сырья по Сборнику рецептов	<b>3</b>	4

Учебная практика		<b>24</b>	
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов		<b>18</b>	
Тема 1. Технология приготовления заправочных супов.	Организация рабочих мест в горячем цехе. Сформировать практические навыки по приготовлению заправочных супов. Изучить особенности приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки реализации.	6	
Тема 2. Технология приготовления картофельных, молочных и сладких супов.	Организация рабочих мест в горячем цехе. Сформировать практические навыки по приготовлению картофельных, молочных и сладких супов. Изучить особенности приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки реализации.	6	
Тема 3. Технология приготовления соусов.	Организация рабочего места в горячем цехе. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Приготовление соусов. Кулинарное использование соусов.	6	
МДК.03.02 Технология приготовления супов и соусов лечебного и диетического питания		<b>6</b>	
Тема 4. Технология приготовления супов и соусов лечебного и диетического питания.	Сформировать практические навыки по приготовлению супов и соусов лечебного и диетического питания. Изучить особенности приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки реализации.	6	
Производственная практика		<b>30</b>	
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов		<b>24</b>	
Тема 1. Приготовление щей, борщей, рассольников.	Приготовление щей, борщей, рассольников. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 2. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, пюреобразных, холодных и сладких супов.	Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, пюреобразных, холодных и сладких супов. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления и правила подачи блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 3. Приготовление красного основного, белого основного, молочного, сметанного соусов и их производных.	Приготовление красного основного, белого основного, молочного, сметанного соусов и их производных. Проверка органолептическим способом	6	4

ного, молочного, сметанного соусов и их производных.	качества сырья. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 4. Приготовление холодных соусов и яично-масляных смесей.	Приготовление холодных соусов и яично-масляных смесей. Проверка органолептическим способом качества сырья. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
МДК.03.02 Технология приготовления супов и соусов лечебного и диетического питания		<b>6</b>	
Тема 5. Приготовление супов и соусов лечебного и диетического питания.	Приготовление супов и соусов лечебного и диетического питания. Проверка органолептическим способом качества сырья. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

**учебных кабинетах:** технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**мастерских:** учебный кулинарный цех;

**лаборатории:** микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи.

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитофон.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

производственные столы, комплекты производственных ножей, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы блюд, холодильное и тепловое оборудование.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. *микробиологии, санитарии и гигиены* – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;
2. *товароведения продовольственных товаров* – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы, муляжи, стандарты, сертификаты качества;
3. *технического оснащения и организации рабочего места* – учебная мебель, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Производственные столы, муляжи блюд, натуральные образцы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда, ПК, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

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. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

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

### Учебная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2007 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2006 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2005 г.
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2008 г.
5. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2005 г.

### *Дополнительные источники:*

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1 и 2 части, 2007 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 1992
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988
6. Профессиональный стандарт по индустрии питания
7. Интернет-информация: [WWW.trapeza.ru](http://WWW.trapeza.ru)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению данной профессиональной компетенции предшествует освоение МДК ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (раздел «Личная гигиена повара. Производственная санитария»), ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (раздел «Пищевые вещества и их значение», «Крупы, яйца, творог»), ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (раздел «Механическое оборудование»).

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной кухне-лаборатории, где обучающиеся осваивают практические умения.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые проводятся в зоне инструктажа учебной кухни-лаборатории, оснащенной мультимедийным обо-

рудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной кухне-лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по отработке продуктов.

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

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

Учебная и производственная практика проводится на базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в цехах, а также в учебных комнатах предприятий, организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое) или среднее профессиональное в области, соответствующей профилю преподаваемого предмета и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика»;
- должны обладать способностью преподаватель одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь использовать современные мультимедийные средства обучения, владеть современными педагогическими технологиями, 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 ПК 1.1 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:** образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

**Мастера:**

с квалификацией по профессии не ниже «повар 5-6 разрядов», образование высшее профессиональное или среднее профессиональное в области, соответствующей в области профобучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика».

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность проведения процесса проверки исправности оборудования</li> <li>– Точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования</li> <li>– Правильность организации рабочего места</li> <li>– Правильность выполнения действий по приготовлению бульонов и отваров</li> <li>– Точность расчета количества сырья</li> </ul>	<p>Экспертная оценка</p> <p>Экспертная оценка</p> <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p>
ПК 3.2. Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места по приготовлению супов</li> <li>– Точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>– Правильность организации рабочего места при приготовлении супов</li> <li>– Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении супов</li> <li>– Правильность выполнения действий по приготовлению супов</li> <li>– Точность расчета количества сырья для приготовления супов</li> <li>– Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска</li> <li>– Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена</p>
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места</li> <li>– Правильность организации рабочего места по приготовлению отдельных компонентов для соусов</li> <li>– Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</li> <li>– Правильность выполнения действий по</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инстру-</p>

	<p>приготовлению отдельных компонентов для соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность расчета количества сырья</li> </ul>	<p>ментов, инвентаря</p> <p>экспертная оценка качества готовой продукции</p>
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места</li> <li>– Правильность организации рабочего места по приготовлению соусов</li> <li>– Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении соусов</li> <li>– Правильность выполнения действий по приготовлению соусов</li> <li>– Правильность выполнения действий по отпуску соусов</li> <li>– Точность расчета количества сырья для приготовления соусов</li> <li>– Соответствие и правильность выбора посуды для отпуски соусов</li> <li>– Точность выполнения действий по организации процесса хранения соусов</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику, компьютерное тестирование</p>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>	<p>Точность выполнения действий по оценке качества супов и соусов</p>	<p>Компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов, Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка)</p>

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения</li> <li>– Демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время вы-</li> </ul>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собствен-</p>

<p>ность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>полнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	<p>венной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определяет дефекты сырья, готовой продукции</li> <li>– Указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения</li> <li>– Сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов продуктов)</li> <li>– Выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления супов и соусов)</li> <li>– Выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>– Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>– Производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>– Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию</li> <li>– Осуществляет обучение с использованием ПК</li> <li>– Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, экспертное наблюдение при проведении презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в зна-</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и</p>

<p>ся с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>комых ситуациях</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Активно работает в группе</li> <li>– Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе</li> <li>– Демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения</li> <li>– Выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>	<p>лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действия по обработке сырья, нарезке, формовке полуфабрикатов, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю</li> <li>– Содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы</li> <li>– Демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования</li> <li>– Демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики</li> <li>– Демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике</li> <li>– Демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации</li> <li>– Производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>–</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

Оценка индивидуальных образовательных движений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися компетенций как результатов освоения профессионального модуля.