**Аннотация**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 Приготовление супов и соусов**

**1.1. Область применения примерной программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по ППКРС по профессии 19.01.17.Повар, кондитер

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Повар, кондитер 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 соусных полуфабрикатов

ПК 3.4. Готовить простые и горячие соусы

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся 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 программы профессионального модуля:**

Всего 251 часов, в том числе:

 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов, включая:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

 самостоятельной работы обучающегося 30 часов;

 учебной и производственной практики 141 (61/80) часов.

**4. Содержание профессионального модуля:**

**Раздел 1. Технология приготовления бульонов и супов**

Тема 1.1. Требования к организации работы горячего цеха, организация рабочего места, виды технологического оборудования, посуды, производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Тема 1.2**.** Классификация, пищевая ценность, технология приготовления, требование к качеству, сроки хранения основных супов.

Тема 1.3. Правила приготовления бульонов

**Раздел 2. Приготовление простых супов**

Тема 2.1.Заправочные супы, характеристика, подготовка продуктов, правила варки. Приготовление борщей

Тема 2.2. Приготовление щей технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации

Тема 2.3. Приготовление рассольников, солянок, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации

Тема 2.4. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.

Тема 2.5. Приготовление супов молочных, супов-пюре, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.

Тема 2.6. Приготовление прозрачных супов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации.

Тема 2.7. Приготовление сладких, холодных супов, рецептура, технология приготовления, способы сервировки и варианты оформления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации

**Раздел 3. Технология приготовления соусов**

Тема 3.1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов соусов.

Тема 3.2. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.

Тема 3.3. Приготовление основного красного соуса и производных от него.

Тема 3.4. Приготовление основного белого соуса на мясном и рыбном бульоне и производных от него.

Тема 3.5. Приготовление соуса грибного, молочного и сметанного.

Тема 3.6. Приготовление соусов без муки. Приготовление смесей масляных.

Тема 3.7. Приготовление соусов холодных; заправок для салатов, соуса майонеза, маринадов овощных.

Тема 3.8. Приготовление соусов сладких. Требования к качеству соусов и сроки хранения

**5. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| Шифр компетенции  | Расшифровка приобретаемой компетенции общекультурные компетенции  |
| ПК | Профессиональные компетенции |
| 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 | Общие компетенции |
| 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). |

**Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:**

Формы: групповая, парная, индивидуальная

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций)

- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций, самостоятельные наблюдения)

- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),

- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

- практические.