

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля 03 «Приготовления супов и соусов» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» по укрупнённой группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы и супы повышенной сложности.
4. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
5. Готовить простые холодные и горячие соусы.
6. Готовить современные соусы

Программа междисциплинарного курса может быть использована:

- при профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов и товаров по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по специальности Технология продукции общественного питания

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее

Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентом 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
- использовать различные технологии приготовления и оформления современных 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

всего – **123 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов - **34** часа;

самостоятельной работы студентов – **17** часов;

- учебной практики и производственной практики – **72** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** с учетом потребностей различных категорий потребителей, 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 и супы повышенной сложности.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 3.5	Готовить современные 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).

