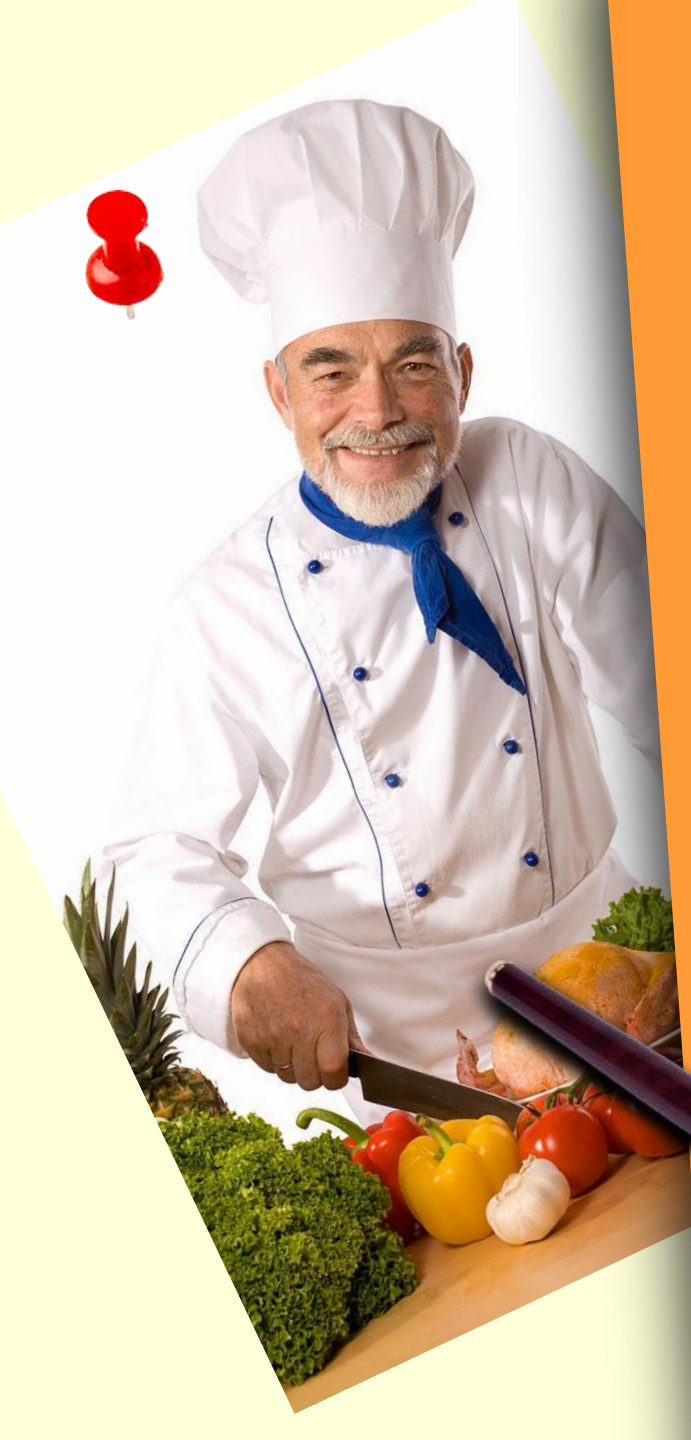




Разработка модульной программы на основе компетентностного подхода по технологии приготовления первых блюд

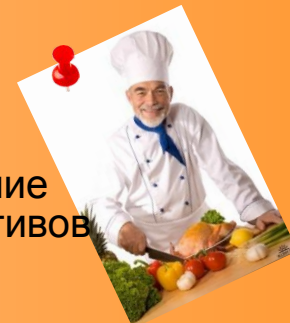
ГАОУ СПО «Сармановский аграрный колледж»

Мастер производственного обучения

по кулинарии

Гай нетдинова Д.Д.

Модуль: Технология приготовления первых блюд



Общая компетентность: По завершению изучения данного модуля обучающийся будет способен определять последовательность и содержание операций приготовления супов согласно сборнику технологических нормативов и правил техники безопасности. Демонстрировать приемы приготовления различных видов супов.

Профессиональная направленность: Данный модуль предназначен для подготовки поваров, способного работать в отделах по приготовлению первых блюд; для подготовки учащихся по специальности «Повар на базе общего (полного) среднего образования», для переподготовки незанятого населения, для повышения квалификации по профессии «Повар».

Продолжительность: 30 часов.

Допуск:

Необходимы знания по технологии приготовления пищи, физиологии питания и гигиены, оборудованию ПОП и охране труда.

Результат 1:

Выполнять технологию приготовления заправочных супов согласно СТН и правил ТБ правилами организации рабочего места.

Результат 2:

Определять последовательность и приемы при приготовлении супов пюре и холодных супов в соответствии СТН и ТБ, правилами организации рабочего места.

Результат 3:

Демонстрировать приемы приготовления сладких и молочных супов в соответствии с НТД, ТБ, правилами организации рабочего места.

Результат 4:

Выполнять технологию приготовления прозрачных супов в соответствии с НТД, ТБ, правилами организации рабочего места.

Пояснительная записка.



Модуль: Технология приготовления первых блюд



Результат 1

Выполнять технологию приготовления заправочных супов согласно СТН и правил ТБ правилами организации рабочего места

Результат 2

Определять последовательность приготовления супов пюре и холодных супов соответствии СТН и ТБ, правилами организации рабочего места

Результат 3

Демонстрировать приемы приготовления сладких и молочных супов в соответствии с НГД, ТБ, правилами организации рабочего места

Результат 4

Выполнять технологию приготовления прозрачных супов в соответствии с НГД, ТБ, правилами организации рабочего места

Темы

1. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок.
2. Технология приготовления овощных супов, супов с макаронными изделиями, крупами и бобовыми.

Темы

3. Технология приготовления супов-пюре и холодных супов.

Темы

4. Технология приготовления сладких и молочных супов.

Темы

5. Технология приготовления прозрачных супов.

Критерии оценки деятельности



Результат 1

Выполнять технологию приготовления заправочных супов согласно СТН и правил ТБ правилами организации рабочего места.

Критерии оценки деятельности.

Результат 2

Определять последовательность приготовления супов пюре и холодных супов соответствии СТН и ТБ, правилами организации рабочего места.

Критерии оценки деятельности.

Результат 3

Демонстрировать приемы приготовления сладких и молочных супов в соответствии с НГД, ТБ, правилами организации рабочего места.

Критерии оценки деятельности.

Результат 4

Выполнять технологию приготовления прозрачных супов в соответствии с НГД, ТБ, правилами организации рабочего места.

Критерии оценки деятельности.



Критерии оценки деятельности по результату 1.



- Рабочее место и личная гигиена организовано, верно, в соответствии с СТН и ТБ.
- Инструменты и приспособления для приготовления заправочных супов выбраны, верно, в зависимости от вида супа и выполняемых операций.
- Количество продуктов рассчитано, верно, согласно рецептуре блюд.
- Способы тепловой обработки выполнены, верно, согласно технологии приготовления.
- Подготовленные продукты заложены последовательно в соответствии с технологией приготовления пищи.
- Показатели качества и правила отпуска заправочных супов определены, верно, согласно требованиям Госстандарта.



Критерии оценки деятельности по результату 2.



- Рабочее место и личная гигиена организовано, верно, в соответствии с СТН и ТБ.
- Набор сырья и инструментов для супов пюре и холодных супов подобраны, верно, согласно СТН и сборника рецептов.
- Механическая кулинарная обработка сырья продемонстрировано, верно, соблюдением правил ТБ.
- Последовательность закладки продуктов соблюдена, верно, согласно технологии приготовления супов - пюре и холодных.
- Бракераж супов – пюре и холодных супов, продемонстрировано, верно согласно требованиям Госстандарта.



Критерии оценки деятельности по результату 3.



- ☐ Рабочее место организовано, верно, в соответствии с НТД и ТБ.
- ☐ Личная гигиена повара соответствует согласно СН.
- ☐ Инструменты и приспособления для приготовления данных супов выбраны, верно, в зависимости от вида и выполняемых операций.
- ☐ Количество продуктов рассчитано, верно, согласно сборнику рецептур.
- ☐ Способы тепловой обработки выполнены, верно, согласно технологии приготовления данных супов.
- ☐ Гарниры к сладким супам подобраны, верно, согласно НТД.
- ☐ Бракераж сладких и молочных супов продемонстрировано, верно, согласно требованиям качеству блюд.



Критерии оценки деятельности по результату 4.



- ☐ Рабочее место и личная гигиена организовано, верно, в соответствии с СТН и ТБ.
- ☐ Личная гигиена повара соответствует с СТН
- ☐ Инструменты и приспособления для приготовления прозрачных супов выбраны, верно, в зависимости от вида супа и выполняемой операции.
- ☐ Количество продуктов рассчитано, верно, согласно сборнику рецептур.
- ☐ Осветление бульона выполнена, верно, в соответствии с технологии приготовления.
- ☐ Гарниры к прозрачным супам подобраны, верно, в соответствии НТД.
- ☐ Правила приготовления и отпуска прозрачных супов применены, верно, согласно технологии приготовления.



Результат 1



- Инструкционная карта.
- Тема 1. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок.
- Тема 2. Технология приготовления овощных супов, супов с макаронными изделиями, крупами и бобовыми.



Тема 1. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок



- Лист с заданием 1.1.
- Лист с заданием 1.2.
- Лист с заданием 1.3.
- Учебный материал.
- Презентация ЛПЗ.
- Видеоролик ЛПЗ.
- Тест.



Учебный материал



- Щи из свежей капусты.
- Щи из свежей капусты с картофелем.
- Щи из квашеной капусты.
- Щи по-уральски.
- Борщ с капустой и картофелем.
- Борщ флотский.
- Борщ украинский.
- Рассольник Ленинградский.
- Рассольник домашний.
- Рассольник Московский.
- Солянка сборная мясная.
- Солянка рыбная.
- Солянка домашняя.

Пассерование муки



Тема 2. Технология приготовления овощных супов, супов с макаронными изделиями, крупами и бобовыми



- Лист с заданием 2.1.
- Лист с заданием 2.2.
- Лист с заданием 2.3.
- Учебный материал.



Учебный материал



- Суп картофельный.
- Суп картофельный с фрикадельками.
- Суп полевой.
- Суп из овощей.
- Суп с крупой.
- Суп с бобовыми.
- Суп с макаронными изделиями.
- Суп лапша домашняя.



Результат 2



- Инструкционная карта.
- Тема 3. Технология приготовления супов-пюре и холодных супов.



Тема 3. Технология приготовления супов-пюре и холодных супов



- Лист с заданием 3.1.
- Лист с заданием 3.2.
- Учебный материал.



Учебный материал



- Суп-пюре из моркови.
- Суп-пюре из зеленого горошка.
- Суп-пюре из круп.
- Суп-пюре из бобовых.
- Суп-пюре из птицы.
- Борщ холодный.
- Свекольник.
- Окрошка.

Приготовление окрошки



Результат 3



- Инструкционная карта.
- Тема 4. Технология приготовления сладких и молочных супов.



Тема 4. Технология приготовления сладких и молочных супов.



- Лист с заданием 4.1.
- Лист с заданием 4.2.
- Учебный материал.



Учебный материал



- Суп из свежих плодов.
- Супы из смеси сухофруктов.
- Суп молочный с крупой.
- Суп молочный с макаронными изделиями.
- Суп молочный с овощами.



Результат 4



- Инструкционная карта.
- Тема 5. Технология приготовления прозрачных супов.
- Презентация ЛПЗ.



Тема 5. Технология приготовления прозрачных супов



- Лист с заданием 5.1.
- Лист с заданием 5.2.
- Учебный материал.
- Тест.



Учебный материал



- Мясной прозрачный бульон.
- Рыбный прозрачный бульон.

Гарниры:

- Фрикадельки мясные.
- Фрикадельки рыбные.
- Пельмени.



Оценка компетентности



Порядок выполнения работы

- Ознакомиться с дополнительным материалом.
- Выполнить задания для самостоятельного решения.
- Заполнить технологическую карту.
- Ответить на контрольные вопросы.



Оценка компетентности



- Дополнительный материал.
- Задания для самостоятельного решения.
- Учебный материал.
- **Задания:**
 - Результат 1.
 - Результат 2.
 - Результат 3.
 - Результат 4.
- **Оценка компетентности:**
 - Результат 1.
 - Результат 2.
 - Результат 3.
 - Результат 4.
 - Тестирование.

