

**Департамент образования администрации Владимирской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Владимирской области  
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

**УТВЕРЖДЕНО**

**Приказом директора колледжа  
от «03» сентября 2015 г. № 203-ОД  
В.В. Малашкин**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»**

**ПРОФЕССИЯ: «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**КОД: 19.01.17.**

Суздаль, 2015 год

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по  
профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 1 от «31» августа 2015 г.

Председатель: Т.И. Солдатова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебной работе

О.С. Юрманова  
«09» 09 2015 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер»

Укрупнённая группа профессии: 19.00.00 «Промышленная технология и биотехнология»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент: А-

СОГЛАСОВАНО:

ИП «Л.Н. Ландышева»



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.ОЗ Приготовление супов и соусов

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»,  
19.01.17 "Повар, кондитер".

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ***Приготовление супов и соусов*** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
2. ПК 3.2. Готовить простые супы.
3. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты..
4. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации в области производства и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в области общественного питания и сферы услуг, при наличии основного общего образования - 16675 «Повар», 12901 «Кондитер», 16472 «Пекарь», 16399 «Официант», 11176 «Бармен».

Опыт работы не требуется.

### 1.2. 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.

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

всего - **264** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **84** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **56** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **28** часов;

учебной и производственной практики - **180** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1.	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.
ОК1.	Понимать,, сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3.	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.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7.	Готовить к работе производственные посещения и поддерживать их санитарное состояние.
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### ПМ.ОЗ Приготовление супов и соусов.

##### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	В Т.Ч. _д лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК3.1.; ПК 3.2.	Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров и простых супов	58	32	16	14	12	
ПК 3.3; 3.4.	Раздел 2. Приготовление компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, и их использование при приготовлении простых холодных и горячих соусов.	62	24	12	14	24	
	Производственная практика, часов	144					
	Всего:	264	56	28	28	36	144

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров к простым супов			58	4
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов			46	
Тема 1.1 Приготовление	Содержание		4	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству бульонов и отваров.		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бульонов и отваров		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.		
	4.	Температурный режим, правила приготовления бульонов и отваров.		
	5.	Правила хранения и требования к качеству готовых бульонов и отваров.		
	6.	Виды необходимого технологического оборудовании и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Практические занятия		2	
		Составление технологической схемы приготовления бульонов и отваров. Расчет количества продуктов (брутто), необходимые для их приготовления.		

<b>Тема 1.2. Приготовление заправочных супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству заправочных супов.		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении заправочных супов.		
	3.	Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов		
	4	Температурный режим и правила приготовления заправочных супов.		
	5.	Правила проведения бракеража		
	6.	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи заправочных супов.		
	7.	Правила хранения и требования к качеству заправочных супов.		
	8.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1. Органолептическая оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к тепловой обработке. 2. Подбор оборудования и производственного инвентаря. 3. Приготовление заправочных супов и оформление их для подачи.			
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	Составление алгоритма приготовления «Борща». Определение количества отходов при обработке овощей. Составление технологической схемы приготовления супа. Составление таблицы с указанием формы нарезки овощей для супов.			
<b>Тема 1.3. Приготовление супов-пюре, молочных супов, холодных супов, сладких супов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству супов		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов		



	<b>3.</b>	Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении других супов.		
	<b>4.</b>	Температурный режим и правила приготовления супов		
	<b>5.</b>	Правила проведения бракеража.		
	<b>6.</b>	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	<b>7.</b>	Правила хранения и требования к качеству супов.		
	<b>8.</b>	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	2
	<b>1</b> <b>2.</b>	Определение органолептическим способом качества основных продуктов, подбор оборудования и инвентаря для приготовления и оформления супов-пюре и молочных супов. Приготовление и подача супа-пюре из разных овощей. Оценка качества готовых супов.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	Расчет количества продуктов (брутто), необходимых для приготовления супа-пюре из разных овощей. Составление технологической схемы приготовления супа-пюре.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> 1. Составление таблицы - классификация бульонов и супов. 2. Ассортимент и особенности приготовления цветных бульонов 3. Составление таблицы ассортимента солянок с указанием характерных особенностей различных видов. 4. Сравнительный анализ ингредиентов для приготовления щей.			<b>14</b>	
<b>Рабочая тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Подготовка рефератов, докладов, презентаций. 2.Изготовление наглядных пособий: «Ассортимент приправ, пряностей для супов», «Ассортимент круп для супов»				
<b>Учебная практика Виды работ</b> • Проверка органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. • Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления			<b>12</b>	

<div>бульонов и супов.</div> <div><ul style="list-style-type: none"><li>• Приготовление бульона мясокостного; рыбного; отвара овощного грибного.</li><li>• Приготовление супов: борщ сибирский, щи по-уральски, рассольник домашний, суп картофельный с бобовыми, суп-пюре из птицы, суп молочный с овощами, окрошка мясная</li><li>• Проведение бракеража</li><li>• Отпуск блюд с линии раздачи</li></ul></div>			2
Раздел 2. Приготовление компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, и их использование при приготовлении простых холодных и горячих		62	
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов		38	
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, > приготовление простых горячих соусов	Содержание	8	
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству горячих соусов.		
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих соусов		
	3. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операции при приготовлении горячих соусов		
	4. Температурный режим и правила приготовления горячих соусов		
	5. Правила проведения бракеража		
	6. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи		
	7. Правила хранения и требования к качеству горячих соусов.		
8. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
	Лабораторные работы		



		Определение органолептическим способом качества основных продуктов, подбор оборудования и производственного инвентаря. Приготовление горячих соус, оценка качества соусов.	4	2
		Практические работы		
		Составление технологических схем приготовления горячих соусов. Расчет количество продуктов (брутто). Определение времени приготовления мучных пассировок.	2	
Тема 2.2.  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, приготовление простых холодных соусов.	Содержание		4	
	1.	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству холодных соусов		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных соусов.		
	3.	Правила безопасного использования и последовательность выполнения , технологических операций при приготовлении холодных соусов		
		Температурный режим и правила приготовления холодных соусов		
	5.	Правила проведения бракеража		
	6.	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи		
	7.	Правила хранения и требования к качеству холодных соусов.		
	8.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Лабораторные работы		4	

		<p>Определение органолептическим способом качества основных продуктов, подбор оборудования инвентаря.</p> <p>Приготовление заправок для салата и простых холодных соусов.</p>		
		<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
		<p>Составление технологических схем приготовления простых холодных соусов.</p> <p>Расчет количества продуктов (брутто).</p> <p>Составление таблицы ассортимента заправок и их кулинарного использования.</p>		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела.</b>			<b>14</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

технология кулинарного производства.  
**мастерских:**

учебный кулинарный цех;  
**лабораторий:**

товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

**залов:**

библиотека;  
читальный зал, оснащенный ПК с выходом в сеть Интернет;

**Оборудование учебного кабинета:**

- > комплект учебно-методической документации;
- > комплект бланков технологической документации;
- > наглядные пособия;
- > муляжи.

**Технические средства обучения:**

- > компьютер
- > мультимедийный проектор.
- > экран;
- > принтер;
- > лицензионное программное обеспечение

**Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных мастерских:**

- > столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией;
- > стеллажи,
- > тепловое оборудование (плиты электрические, фритюрница, электросковорода, электрокипятильник);
- > холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильная камера);

- > механическое оборудование (картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, весы);
- > производственный инвентарь и инструменты: кухонная посуда (кастрюли, сковороды, ситейники, сито), ножи поварские, лопатки, доски разделочные с маркировкой.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно на предприятиях общественного питания.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Г.Г. Дубцов Технология приготовления пищи. Москва, «Мастерство», 2007
2. Дубровская Й.И. Рабочая тетрадь часть первая, часть вторая. Москва. «Академия» 2009г.
3. Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону, Феникс - 2010
4. Л.Г.Шатун «Кулинария». Москва «Академия»2008г.
5. Л.П.Татарская Н.А. Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров' и кондитеров» Москва «Академия»2008г.
6. Н.А. Анфимова, Л.ЛгТатарская, «Кулинария. Повар, кондитер»: - М., Академия-2010
7. О.М.Соловьева, Г.К.Миронова Кулинария. Теоретические основы профессиональной деятельности. Москва «Академкнига/учебник»2007г.

#### **Нормативные документы:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания общественного питания. - М., Экономика, 2002
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».



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

### **Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2010.
2. Периодические издания - журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

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

Обязательным условием реализации профессионального модуля (ПМ.ОЗ) **«Приготовление супов и соусов»** является предварительное изучение дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей :

ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности .

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную и концентрированную производственную практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При проведении лабораторно- практических занятий, в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий, возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 12 человек.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла;
- преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года;
- мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Соблюдение технологий приготовления бульонов и отваров, соответствие требованиям к качеству, оформлению и отпуску блюд.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 3.2. Готовить простые супы.	Соблюдение технологий приготовления простых супов, соответствие требованиям к качеству, оформлению и отпуску блюд.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы

ПК. 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Соблюдение технологий приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Соблюдение технологий приготовления простых холодных и горячих соусов, оформлению и отпуску блюд.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК - 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость <sup>4</sup> , своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активность участия в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства разного уровня;	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- умение организации и планирования собственной деятельности в соответствии с требованиями;	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся при выполнении работ

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- адекватность самооценки собственной деятельности и ее результатов; коррекция собственной деятельности;	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- результативность поиска информации в сети Интернет и других источников для эффективного выполнения профессиональных задач;	Наблюдение и экспертная оценка результатов работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-создание информационного продукта для использования в профессиональной деятельности (электронная презентация, технологическая и калькуляционная карта и др-);	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	ясность и аргументированность изложения собственного мнения, владение диалоговыми формами общения;	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	-соответствие состояния производственного помещения, технологического оборудования, посуды, инвентаря требованиям СанПиН;	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работы
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- готовность к исполнению воинской обязанности, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний.	Наблюдение и экспертная оценка за действиями обучающихся во время выполнения работ

Разработчики:

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля

### ПМ. 03 «Приготовление супов и соусов»

Авторы: Солдатова Т. И. - преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление супов и соусов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучение по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально техническому обеспечению, информационное обеспечение обучение, перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет - ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рабочая программа соответствует с методическим требованиям. В рабочей программе четко сформулированы требования к результатам освоения ПМ: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Указана самостоятельная работа обучающихся для формирования и развития общих и профессиональных компетенций.

**Заключение:** Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ. 03. «Приготовление грибов и соусов» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта СПО.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление супов и соусов» рекомендована к использованию в учебном процессе

Рецензент:



И.П. Л.Н. Ландышева

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля  
**ПМ. 03. «Приготовление грибов и соусов»**

Авторы: Солдатова Т. И. - преподаватель

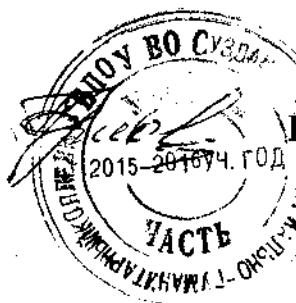
Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление грибов и соусов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы (область применения рабочей программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) требования к результатам освоения ПМ); структуру и содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке при разработки программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки по рабочим профессиям в области общественно питания и сфере услуг.

Итоговая аттестация форме экзамена и дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу, дифференцированному зачету по производственной практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «Приготовление грибов и соусов» рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:



Е.В. Горлова, методист учебного  
заведения





