

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

**19.01.17 Повар, кондитер**

---

*(код, наименование профессии/специальности)*

Рассмотрена и согласована методической комиссией  
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер, примерной программы профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

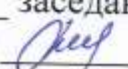
Председатель методической комиссии  
  
З. А. Шаповалова  
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР  
  
Е. В. Меренкова  
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021/2022 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.  
Председатель МК  О. С. Жижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее -ППКРС), в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **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. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК. ....	..... .....	Тема .....		Требования заказчика кадров

### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 238 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;  
самостоятельной работы обучающихся – 24 часа;  
учебной и производственной практики – 166 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии

<b>Код (согласно ГОС СПО ЛНР)</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов*	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, 3.2	Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров. Приготовление простых супов.	38	25	8	-	13	-		
ПК 3.3, 3.4	Раздел 2. Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих. соусов.	33	22	6	-	11			
ПК 3.1. – 3.4.	Учебная практика	96						96	
ПК 3.1. – 3.4.	Производственная практика	70							70
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен квалификационный	1	1						
	<b>Всего часов:</b>	238	48	14		24		96	70

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов.		48
Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, простых супов.		25
Тема 1.1. Технология приготовления бульонов и отваров.	Содержание учебного материала	2
	Бульоны и отвары: пищевая ценность, классификация, правила выбора основных продуктов и их подготовка, технология приготовления, требования к качеству. Органолептический метод определения готовности и качества бульона. Правила охлаждения и замораживания.	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	1. Расчет продуктов для приготовления бульонов	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
Тематика самостоятельной работы: Составить технологическую схему последовательности приготовления бульонов		
Тема 1.2. Технология	Содержание учебного материала	13



<p>приготовления простых супов.</p>	<p>Супы: назначение, пищевая ценность, классификация, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, общие правила приготовления, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления первых блюд.</p> <p>Борщи: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (борщ с картофелем и капустой, борщ украинский, борщ с фасолью и др.), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж.</p> <p>Щи: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (из свежей капусты, с картофелем, из квашеной капусты, щи зеленые и др.), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж.</p> <p>Рассольники: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (рассольник с крупой, рассольник домашний и др.), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж.</p> <p>Солянки: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (солянка сборная мясная, солянка домашняя и др.), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж.</p> <p>Супы с картофелем, бобовыми, макаронными изделиями: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (суп картофельный с крупой, суп картофельный с горохом, суп картофельный с макаронными изделиями и др.), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж.</p> <p>Молочные супы: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (суп молочный с рисом, суп молочный с овощами другие), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж.</p> <p>Суп-пюре: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (суп-пюре из картофеля, суп-пюре из разных овощей и др.), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж.</p> <p>Холодные супы: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (окрошка мясная, борщ холодный и др.), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж.</p> <p>Сладкие супы: пищевая ценность, ассортимент, рецептура, технология приготовления блюд (супы из ягод и свежих плодов и др.), оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж, подбор гарнира к супам.</p>	
-------------------------------------	---	--

	Лабораторные работы	
	1. Приготовление и оформление простых супов.	6
	Практическое занятие	
	2. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления супов	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составить технологическую последовательность супа картофельного с фрикадельками Определить количество отходов при обработке овощей для приготовления супа овощного Подготовить сообщение «История возникновения супов» Составить технологическую последовательность приготовления рассольника домашнего	10
Раздел 2. Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов. Приготовление простых холодных и горячих соусов		22
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала Соусы: назначение, пищевая ценность, классификация, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Организация рабочего места повара при приготовлении соусов. Загустители для соусов: виды, кулинарное назначение, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов для соусов: пассеровки овощной, мучной (сухой и жировой), мясного сока, бульонов. Принципы подборов соусов к блюдам. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю при приготовлении соусов и готовой продукции. Правила охлаждения и замораживания, размораживания отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	3
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	4

	<p>Тематика самостоятельной работы:          Подготовить сообщение «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструментам при приготовлении соусов»;          Составить технологическую схему приготовления костного бульона.</p>	
<p>Тема 2.2. Технология приготовления простых горячих и холодных соусов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Красные соусы и их производные: ассортимент, рецептура, технология приготовления (соус красный основной, луковый, луковый с горчицей и др.), отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное использование соусов.</p> <p>Белые соусы и их производные: ассортимент, рецептура, технология приготовления (соуса белого основного, томатного и др.), отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное использование соусов.</p> <p>Сметанные и молочные соусы: ассортимент, рецептура, технология приготовления (молочного основного, молочного с луком, молочного сладкого, сметанного основного, сметанного на основе белого соуса и др.), отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное использование соусов.</p> <p>Сладкие и грибные соусы: ассортимент, рецептура, технология приготовления (соус яблочный, абрикосовый, грибной и др.), отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное использование соусов.</p> <p>Яично-масляные соусы и масляные смеси: ассортимент, рецептура, технология приготовления (соус польский, сухарный, масло зеленое, селечное и горчичное, и др.), отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Холодные соусы и заправки: ассортимент, рецептура, технология приготовления (маринад овощной с томатом, соус майонез и его производные со сметаной, зеленью, салатная заправка, соус горчица, горчичная заправка и др.), отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное использование соусов.</p>	13
	Лабораторные работы	4
	2.Приготовление и определение качества соусов	
	Практическое занятие	2
	3.Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления соусов, решения типовых задач	
	Самостоятельная работа обучающихся	7

	<p>Тематика самостоятельной работы:  Составить технологическую схему соуса томатного  Разработать технологическую схему приготовления соуса майонез  Разработать учебную карту ассортимента «Масляные смеси».</p>	
<p>Учебная практика.  Виды работ:  Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;  приготовление и отпуск борщей: с картофелем и капустой, «украинского», с фасолью и др.;  приготовление и отпуск щей: из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, щей зеленых и др.;  приготовление и отпуск рассольников: с крупой, домашнего и др.;  приготовление и отпуск солянок: сборной мясной, домашней и др.;  приготовление и отпуск супов картофельных: с крупой, бобовыми, макаронными изделиями и др.;  приготовление и отпуск молочных супов: с рисом, овощами и др.;  приготовление и отпуск супов-пюре: из картофеля, разных овощей и др.;  приготовление и отпуск холодных супов: окрошки мясной, борща холодного и др.;  приготовление и отпуск сладких супов: из ягод, свежих плодов и др.;  организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;  приготовление соуса красного основного и его производных: лукового, кисло-сладкого и др.;  приготовление соуса белого основного и его производных: томатного и др.;  приготовление соусов: сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого);  приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей: соуса польского, сухарного, масла зеленого, селедочного и горчичного и др.;  приготовление сладких соусов из фруктов и ягод;  приготовление соуса грибного основного и др.;  приготовление холодных соусов и заправок: маринада овощного с томатом, соуса майонез и его производных (со сметаной, зеленью), салатной заправки, соуса горчица, горчичной заправки и др</p>		96

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</p> <p>приготовление и отпуск борщей;</p> <p>приготовление и отпуск щей;</p> <p>приготовление и отпуск рассольников;</p> <p>приготовление и отпуск супов картофельных;</p> <p>приготовление и отпуск молочных супов;</p> <p>приготовление и отпуск супов-пюре;</p> <p>приготовление и отпуск холодных супов;</p> <p>приготовление и отпуск сладких супов;</p> <p>организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</p> <p>приготовление соуса красного основного и его производных;</p> <p>приготовление соуса белого основного и его производных;</p> <p>приготовление соусов сметанного и молочного и их производных;</p> <p>приготовление сладких и грибных соусов;</p> <p>приготовление яично-масляного соуса и масляных смесей;</p> <p>организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;</p> <p>приготовление соуса красного основного и его производных: лукового, кисло-сладкого и др.;</p> <p>приготовление соуса белого основного и его производных: томатного и др.;</p> <p>приготовление соусов: сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого);</p> <p>приготовление яично-масляных соусов и масляных смесей: соуса польского, сухарного, масла зеленого, селедочного и горчичного и др.;</p> <p>приготовление сладких соусов из фруктов и ягод;</p> <p>приготовление соуса грибного основного и др.;</p> <p>приготовление холодных соусов и заправок: маринада овощного с томатом, соуса майонез и его производных (со сметаной, зеленью), салатной заправки, соуса горчица, горчичной заправки и др</p>	70
Тематика курсовых работ (проектов) (если предусмотрено)	-
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1
Всего часов: 238/72/166	

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

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

компьютер с лицензионным программным обеспечением

обучающие презентации,

видеофильмы.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:**

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить

в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ 03. Приготовление супов и соусов. Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе.

**Лабораторно – практические занятия** и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** дифференцированный зачет, экзамен квалификационный.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности**

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

профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов и профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. <http://otipb.ucoz.ru>
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>знать:</b>  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.</p>	<p>Соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении бульонов и отваров, оформлении простых супов, отдельных компонентов для соусов, простых и горячих соусов.  Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бульонов и отваров, супов и соусов.</p>	<p>- тестирование;  - оценка выполнения практических работ;  - оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</p>
<p><b>уметь:</b>  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</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления бульонов, простых супов, холодных и горячих соусов.  Определение качества готовых бульонов, отваров, супов и соусов.</p>	<p>тестирование;  - оценка выполнения практических работ;  - оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</p>

оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов		
---	--	--