
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 1 из 28 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ
 директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 02.09.2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2016 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 28 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Есина Галина Ивановна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК»,
 Борщ Елена Владимировна, мастер п/о ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО


на заседании предметной (цикловой) комиссии
 дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1
 от 31.08.2016 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


Эксперты от работодателя:

1. ИП «Ересько, директор ИП, Т.В. Ересько
2. Гипермаркет «Линия», нач. цеха, Л.М. Шапошникова

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 28 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 28 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

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


С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 28 Контрольный экз.

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;


- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 28 Контрольный экз.

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 768 часов, в том числе:


максимальной учебной нагрузки обучающегося – 552 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 368 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 184 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 180 часов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 7 из 28 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК. 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК. 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 8 из 28

Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
ПК 3.1 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	106	60	14	-	46	-	-	-	
ПК 3.2 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	90	44	8	-	46	-	-	-	
ПК 3.3 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд овощей, грибов и сыра.	112	66	26	-	46	-	-	-	
ПК 3.4 ОК 01.- ОК 09.	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	244	198	46	-	46	-	-	-	
	Учебная практика	36						36	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180								180
	Всего:	768	368	94		184		36	180	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 9 из 28
Контрольный экз.

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. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		106	
МДК. 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		106	
Тема 1.1. Организация работы супового отделения	1	10	2
	2		
	3		
	4		
	5		
Тема 1.2 Приготовление бульонов	1	2	2
Тема 1.3 Приготовления сложных пореобразных супов.	1	4	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 10 из 28
Контрольный экз.

	2	Ассортимент супов-кремов. Технология приготовления. Варианты подачи.		
Тема 1.4 Приготовление гарниров для прозрачных бульонов и супов-пюре.	1	Виды гарниров. Технология приготовления. Варианты подачи, варианты подбора.	2	2
Тема 1.5 Приготовление сложных супов ассорти.	1	Ассортимент, особенности приготовления. Варианты подачи. Требования к качеству супов ассорти.	2	2
	Практическая работа			
		Составление технологических карт. Расчет сырья для приготовления супов-пюре.	2	
	Лабораторная работа			2
		Приготовление прозрачных супов: пореобразных, супов кремов, супов ассорти, гарниров для супов.	4	
Тема 1.6 Приготовление сложных солянок.	1	Ассортимент солянок.	4	2
	2	Особенности приготовления сложных солянок.		
	3	Технология приготовления мясных солянок. Особенности подачи. Варианты сервировки.		
	4	Технология приготовления рыбных солянок. Особенности подачи. Варианты сервировки.		
	Лабораторная работа		4	
		Приготовление сложных солянок: мясной, рыбной, домашней.		
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу.	23		
Тема 1.7 Приготовление сложных супов с морепродуктами.	1	Ассортимент супов из морепродуктов. Подбор морепродуктов.	2	2
	2	Технология приготовления супов. Особенности подачи. Варианты сервировки.		
Тема 1.8 Приготовление сложных супов с домашней птицей.	1	Ассортимент сложных супов с домашней птицей.	2	2
	2	Правила варки бульона.		
	3	Технология приготовления. Особенности подачи. Варианты сервировки		
Тема 1.9 Приготовление сложных супов с	1	Ассортимент супов. Подбор субпродуктов.	2	2
	2	Технология приготовления. Особенности подачи. Варианты сервировки		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.03 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 11 из 28
Контрольный экз.

субпродуктами.				
Тема 1.10 Приготовление сложных супов с сыром и грибами.	1	Ассортимент супов. Технология приготовления. Особенности подачи. Варианты сервировки	4	2
Тема 1.11 Приготовление сложных супов национальной кухни.	1	Ассортимент сложных супов кухонь народов России.	6	2
	2	Технология приготовления. Особенности подачи. Варианты сервировки.		
Тема 1.12 Приготовление сложных супов европейской кухни	1	Ассортимент сложных супов европейской кухни.	6	2
	2	Технология приготовления. Особенности подачи. Варианты сервировки.		
	3	Риски в области приготовления и хранения сложных горячих супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения.		
	Лабораторная работа		4	
	Приготовление сложных супов национальной и европейской кухни.			
	Самостоятельная работа		23	
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.				
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.			90	
МДК. 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			90	
Тема 2.1 Приготовления	1	Значение соусов в питании. Классификация соусов.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа
профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.03 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 12 из 28
**Контрольный
экз.**

полуфабрикатов для соусов.	2	Приготовление полуфабрикатов.	4	2
Тема 2.2. Приготовление сложных горячих соусов белых.	1	Приготовление сливочных соусов.	4	2
	2	Приготовление основных соусов.		
	3	Приготовление производных соусов.		
	4	Кулинарное использование. Варианты подачи		
Тема 2.3 Приготовление сложных красных соусов на муке.	1	Приготовление производных соусов. Кулинарное назначение основных и производных соусов.	4	2
	2	Варианты подачи и кулинарного использования.		
Тема 2.4 Приготовление сложных яично-масляных соусов	1	Ассортимент соусов. Особенности приготовления.	4	2
	2	Технология приготовления основных и производных соусов.		
Тема 2.5 Приготовление сложных горячих соусов без муки.	1	Ассортимент соусов. Приготовление соусов без муки	4	2
	2	Кулинарное назначение и варианты подачи соусов.		
	Лабораторная работа		4	
	Приготовление сложных белых, красных соусов, яично-масляных соусов.			
	Самостоятельная работа		23	
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
Подготовка презентаций, составление технологических карт по пройденным блюдам.				
Тема 2.6 Приготовление фирменных соусов.	1	Ассортимент соусов. Особенности приготовления.	4	2
	2	Кулинарное назначение и варианты подачи соусов.		
Тема 2.7 Приготовление сложных соусов национальной кухни.	1	Ассортимент соусов. Особенности приготовления	6	2
	2	Кулинарное назначение и варианты подачи соусов.		
Тема 2.8 Приготовление сложных соусов европейской	1	Ассортимент соусов. Особенности приготовления.	6	2
	2	Кулинарное назначение и варианты подачи соусов.		
	3	Требования к качеству сложных соусов. Условия и сроки хранения соусов.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 13 из 28
Контрольный экз.

кухни.	Лабораторная работа		4	
	Приготовление сложных фирменных соусов, соусов европейской и национальной кухни.			
	Самостоятельная работа		23	
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.				
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд овощей, грибов и сыра.			112	
МДК. 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			112	
Тема 3.1 Изменения происходящие с овощами при тепловой обработке	Содержание учебного материала		2	2
	1	Правила варки овощей. Процессы происходящие в овощах при тепловой обработке. Задачи повара по сохранению питательных веществ.		
Тема 3.2 Приготовление сложных блюд из картофельной массы.	1	Ассортимент блюд. Технология приготовления сложных блюд из картофельной массы. Варианты подачи блюд.	2	2
Тема 3.3 Приготовление припущенных блюд из овощей.	1	Ассортимент, форма нарезки и подбор овощей.	2	2
	2	Технология приготовления. Требования к качеству блюд из припущенных овощей.		
Тема 3.4 Приготовление сложных тушёных блюд из овощей.	1	Ассортимент блюд. Правила тушения овощей. Подбор овощей по вкусовым качествам и сочетанию.	2	2
	2	Технология приготовления сложных блюд из тушёных овощей. Варианты подачи.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 14 из 28
Контрольный экз.

Тема 3.5 Приготовление сложных запечённых фаршированных блюд из овощей.	1	Ассортимент блюд. Правила фарширования для различных групп овощей.	4	2
	2	Технология приготовления запечённых фаршированных блюд из овощей.		
Тема 3.6 Приготовление сложных блюд из овощей жареных во фритюре.	1	Ассортимент блюд жареных во фритюре. Технология приготовления блюд. Требования к качеству, варианты подачи блюд.	4	2
	Практическая работа		4	
	Составление технологических карт. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей.		8	
	Лабораторная работа			
	Приготовление сложных блюд из припущенных, тушёных, запечённых овощей и блюд из картофельной массы.		23	
	Самостоятельная работа			
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по пройденным блюдам.				
Тема 3.7 Приготовление сложных блюд из овощей национальной кухни.	1	Ассортимент блюд. Технология приготовления сложных блюд из овощей национальной кухни.	6	2
	2	Требования к качеству, варианты подачи блюд.		
Тема 3.8 Приготовление сложных блюд из овощей европейской кухни.	1	Ассортимент блюд. Технология приготовления сложных блюд из овощей европейской кухни.	6	2
	2	Требования к качеству, варианты подачи блюд.	2	
	Практическая работа			
	Составление технологических карт. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей национальной и европейской кухни.		6	
	Лабораторная работа			
Приготовление сложных блюд из овощей национальной и европейской кухни.				
Тема 3.9 Приготовление	1	Подготовка грибов. Ассортимент блюд. Технология приготовления сложных тушёных блюд из грибов и сыра.	12	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.03 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 15 из 28
Контрольный экз.

сложных блюд из грибов и сыра.	2	Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Варианты подачи блюд.			
	3	Технология приготовления сложных жареных и запечённых блюд из грибов и сыра.			
	4	Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Варианты подачи блюд.			
	Практическая работа				
	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных блюд из грибов и сыра.				2
	Лабораторная работа				
	Приготовление сложных тушёных, жареных и запечённых блюд из грибов и сыра.				4
Самостоятельная работа		23			
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.					
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			244		
МДК. 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			244		
Тема 4.1.1 Приготовление сложных блюд из рыбы. Тепловая обработка рыбы.	Содержание учебного материала		2	2	
	1	Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы в процессе варки и припускания, жарке и запекании.			
	2	Задачи повара по сохранению питательных веществ при тепловой обработке рыбы.			
Тема 4.1.2 Оборудование	1	Назначение, устройство принцип работы рыбоочистителя.			



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа
профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.03 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 16 из 28
**Контрольный
экз.**

инвентарь и посуда, применяемая для приготовления рыбных блюд.	2	Характеристика инвентаря и посуды, используемого для приготовления сложных блюд из рыбы.	4	2
	3	Охрана труда и техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём и посудой.		
Тема 4.1.3 Технология приготовления сложных отварных блюд из рыбы.	1	Ассортимент сложных отварных блюд из рыбы.		
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.	4	2
Тема 4.1.4 Технология приготовления сложных припущенных блюд из рыбы.	1	Ассортимент сложных припущенных блюд из рыбы.	2	
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.		
	Самостоятельная работа Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу.		6	2
Тема 4.1.5 Технология приготовления сложных тушёных блюд из рыбы	1	Ассортимент сложных тушёных блюд из рыбы.		
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.		
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	Практическая работа Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления отварных, припущенных и тушёных блюд из рыбы.		2	
	Лабораторная работа Приготовление сложных отварных, припущенных и тушёных блюд из рыбы.		4	
	Содержание учебного материала			
Тема 4.1.6 Технология приготовления сложных жареных блюд из рыбы.	1	Ассортимент сложных блюд из рыбы жареных основным способом.		
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.	6	2
	3	Требования к качеству условия и сроки хранения.		
Тема 4.1.7 Технология приготовления сложных блюд из рыбы жареных во фритюре и на	1	Ассортимент сложных блюд из рыбы жареных во фритюре.		
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.	4	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 17 из 28
Контрольный экз.

гриле.				
	3	Требования к качеству условия и сроки хранения		
	Практическая работа			
		Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из рыбы жареной основным способом, во фритюре и на гриле.	2	
	Лабораторная работа			
		Приготовление сложных блюд из рыбы жареной основным способом, во фритюре и на гриле.	4	
Тема 4.1.8 Технология приготовления сложных блюд из кнельной рыбной массы.	Содержание учебного материала			
	1	Ассортимент сложных блюд из кнельной рыбной массы.	6	2
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.		
Тема 4.1.9 Технология приготовления сложных запечённых блюд из рыбы.	1	Ассортимент сложных запечённых блюд из рыбы.	6	2
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.		
Тема 4.1.10 Технология приготовления фирменных блюд из рыбы.	1	Ассортимент фирменных блюд из рыбы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.	8	2
	Практическая работа			
		Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из кнельной рыбной массы, запечённых и фирменных блюд из рыбы.	2	
	Лабораторная работа			
		Приготовление сложных блюд из рыбной кнельной массы, сложных запечённых и фирменных блюд из рыбы.	4	
	Самостоятельная работа			
		Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.	9	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа
профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.03 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 18 из 28
**Контрольный
экз.**

Тема 4.2.1 Технология приготовления сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Изменения происходящие при тепловой обработке мяса в процессе варки , жарке и запекании.		
	2	Задачи повара по сохранению питательных веществ при тепловой обработке мяса.		
Тема 4.2.2Оборудование инвентарь и посуда, применяемая для приготовления сложных мясных блюд.	1	Назначение, устройство принцип работы мясорыхлительной машины.	4	2
	2	Характеристика инвентаря и посуды, используемого для приготовления сложных блюд из мяса.		
	3	Охрана труда и техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём и посудой.		
Тема 4.2.3 Технология приготовления сложных отварных блюд из мяса.	1	Ассортимент сложных отварных блюд из мяса.	4	2
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.		
Тема 4.2.4 Технология приготовления сложных тушёных блюд из мяса.	1	Ассортимент сложных тушёных блюд из мяса говядины крупным и мелким куском.	8	2
	2	Ассортимент сложных тушёных блюд из мяса свинины и баранины крупным и мелким куском.		
	3	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.		
	4	Требования к качеству , условия и сроки хранения		
	Самостоятельная работа		7	
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.			
Тема 4.2.5 Технология приготовления сложных жареных блюд из мяса.	1	Ассортимент сложных жареных блюд из мяса говядины натурально-порционным куском и мелким куском.	8	2
	2	Ассортимент сложных жареных блюд из мяса свинины и баранины мелким куском.		
	3	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.		
	Практическая работа			



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа
профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.03 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 19 из 28
**Контрольный
экз.**

	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из отварного, тушёного и жареного мяса.		2	
	Лабораторная работа			
	Приготовление сложны отварных, тушёных и жареных блюд из мяса.		4	
Тема 4.2.6 Технология приготовления сложных блюд из мясной котлетной массы.	1	Ассортимент блюд из мясной котлетной массы.		
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.	align="center">6	align="center">2
	3	Требования к качеству , условия и сроки хранения блюд.		
Тема 4.2.7 Технология приготовления сложных запечённых блюд из мяса.	1	Ассортимент сложных запечённых блюд из мяса.	align="center">8	align="center">2
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.		
	3	Требования к качеству , условия и сроки хранения блюд.		
	Практическая работа			
	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из мясной котлетной массы и запечённых блюд из мяса.		2	
	Лабораторная работа			
Приготовление сложных блюд из мясной котлетной массы. Приготовление сложных запечённых блюд из мяса.		4		
Тема 4.2.8 Технология приготовления сложных блюд из мяса национальной и европейской кухни.	1	Ассортимент сложных блюд из мяса национальной и европейской кухни.	align="center">12	
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи		
	3	Требования к качеству , условия и сроки хранения блюд.		
	Лабораторная работа			
	Приготовление сложных блюд из мяса национальной и европейской кухни.		4	
	Самостоятельная работа			
Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.		8		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа
профессионального модуля**
Условное обозначение: **РП ПМ.03 19.02.10**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 20 из 28
**Контрольный
экз.**

Тема 4.3.1 Технология приготовления отварных блюд из птицы.	1	Ассортимент отварных блюд из птицы. Посуда и инвентарь, используемые для приготовления блюд.	4	2	
	2	Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Тема 4.3.2 Технология приготовления сложных тушёных блюд из птицы.	1	Ассортимент сложных тушёных блюд из птицы.	12	2	
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи			
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.			
Тема 4.3.3. Технология приготовления сложных жареных блюд из птицы основным способом и во фритюре.	1	Ассортимент сложных жареных блюд из птицы основным способом и во фритюре.	12	2	
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.			
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.			
	Практическая работа		2		
	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из отварной, тушёной и жареной птицы.				
	Лабораторная работа		4		
	Приготовление сложных отварных, тушёных и жареных блюд из птицы.				
	Самостоятельная работа		8		
	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
	Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу.				
Тема 4.3.4 Технология приготовления сложных блюд из птицы национальной кухни.	1	Ассортимент сложных блюд из птицы национальной кухни.	12		2
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи			
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд			
Тема 4.3.5. Технология приготовления сложных блюд из птицы европейской кухни	1	Ассортимент сложных блюд из птицы европейской кухни.	12	2	
	2	Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи			



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 21 из 28
Контрольный экз.

	3	Требования к качеству , условия и сроки хранения блюд.		
		Практическая работа		
		Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из птицы национальной и европейской кухни.	2	
		Лабораторная работа		
		Приготовление сложных блюд из птицы национальной и европейской кухни.	4	
		Самостоятельная работа		
		Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка презентаций, составление технологических карт по разделу, составление кроссвордов по разделу.	8	
Учебная практика. Виды работ: Приготовление супов-пюре, супов кремов. Приготовление супов с морепродуктами, субпродуктами, с домашней птицей. Приготовление супов национальной кухни. Приготовление супов европейской кухни. Приготовление сложных горячих соусов белых, красных , соусов без муки. Приготовление сложных яично-масляных смесей Приготовление сложных горячих фирменных соусов. Приготовление сложных соусов национальной кухни. Приготовление сложных соусов европейской кухни. Приготовление сложных блюд из отварных и припущенных овощей и жареных овощей. Приготовление сложных блюд из тушёных и запечённых овощей. Приготовление сложных блюд из грибов и сыра. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы. Приготовление сложных блюд из запечённой рыбы. Приготовление сложных жареных , тушёных и запечённых блюд из мяса и домашней птицы.			36	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 22 из 28
Контрольный экз.

Производственная практика


Вид работ:

1. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями.
2. Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря.
3. Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции. Подготовка сырья.
4. Правила варки бульонов.
5. Приготовление и отпуск супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.
6. Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.

180

Всего

768

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 23 из 28 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оборудование:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего назначения:

Операционная система Windows XP

Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

Оборудование учебного кулинарного цеха №1:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),

- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование, холодильный шкаф.
- Ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные.

Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения


Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.

Дополнительные источники:

- 1.Ковалев, Н.П. Русская кухня.
- 2.Новоженков, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд.
- 3.Барановский, В.А., Шатун, Л.Г Повар.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 24 из 28 Контрольный экз.

4.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012. – 96 с.

5.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2008.

6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009

7.Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

[http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса


Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса


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

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 25 из 28 Контрольный экз.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных супов порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 26 из 28 Контрольный экз.

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию 	<ul style="list-style-type: none"> оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умения использовать ИКТ 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**
Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 27 из 28
Контрольный экз.

совершенствования профессиональной деятельности.		
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, обеспечить ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы