
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РППМ.03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 1 из 22 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
 Т.А. Советова  
 22.09.2020 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

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РППМ.03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 2 из 22 <b>Контрольный экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

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

**Разработчик:**

Бурцева Александра Александровна, мастер п/о ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной  
(цикловой) комиссии  
отделений «Сферы обслуживания» Общественного питания и технология обслуживания»

Протокол № 02


от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК:        Г. И. Есина

**Эксперт:**


АО «Корпорация Гринн» Гипермаркет «Линия», начальник цеха Петрухина С.В.

ООО «Командор», администратор Астахова О.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _</i>	Лист 3 из 22 Контрольный экз.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РППМ.03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 4 из 22 <b>Контрольный экз.</b>

## 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;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РППМ.03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 5 из 22 <b>Контрольный экз.</b>

- проводить расчеты по формулам;
- 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;


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РППМ.03 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 6 из 22 <b>Контрольный экз.</b>

- 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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РППМ.03 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 7 из 22 Контрольный экз.

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

всего – 360 часа, в том числе:


максимальной учебной нагрузки обучающегося – 360 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часов,

курсовое проектирование – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 96 часа;

производственной практики – 72 часов.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РППМ.03 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 8 из 22 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены 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: **РППМ.03 19.02.10**

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 9 из 22  
Контрольный экз.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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 (практическая подготовка)	
			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 (практическая подготовка), часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	36	24	10	-	12	-	-	24
ПК 3.2	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	36	24	14	-	12	-	-	12
ПК 3.3	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и творога.	72	52	28	-	20	-	-	12
ПК 3.4	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	106	54	38	20	52	-	-	24
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов</b>	72							
	<b>Всего</b>	<b>360</b>	<b>192</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>



**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 № 2  
Изменение № \_*

Лист 9 из 22  
**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
<b>МДК. 03. 01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b>			
<b>Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</b>		<b>36</b>	
Тема 1.1. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	6	2
	1 Организация работы горячих цехов. Характеристика и назначение используемого инвентаря, посуды.		
	2 Оборудование горячего цеха. Техника безопасности.		
	3 Оборудование горячего цеха. Техника безопасности.		
Тема 1.2. Приготовление бульонов.	1 Ассортимент бульонов. Изменения, происходящие с основными пищевыми продуктами при тепловой обработке. Правила варки консоме и варианты подачи. Требования к качеству и хранению.	2	2
Тема 1.3. Приготовление сложных заправочных супов.	1 Ассортимент сложных заправочных супов. Технология приготовления. Правила подачи. Варианты сервировки. Требования к качеству и хранению.	2	2
Тема 1.4. Приготовление сложных пюреобразных супов.	1 Значение пюреобразных супов в питании. Ассортимент сложных пюреобразных супов. Технология приготовления супов из овощей, птицы и печени. Правила подачи. Варианты сервировки. Требования к качеству и хранению.	2	2
Тема 1.5. Приготовление гарниров для прозрачных бульонов и супов-пюре.	1 Виды гарниров. Технология приготовления. Варианты подачи, варианты подбора.	2	2
	<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>	2	2
	Составление технологических карт. Расчет сырья для приготовления супов.		
	<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>	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 № 2  
Изменение № \_*

**Лист 9 из 22**  
**Контрольный экз.**

	1	Приготовление заправочных супов.		
	2	Приготовление прозрачных, пореобразных супов и гарниров к ним.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
		Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление технологических карт по разделу.	12	2
<b>Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</b>			<b>36</b>	
Тема 2.1. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.	Содержание учебного материала			
	1	Значение соусов в питании. Классификация соусов. Приготовление полуфабрикатов.	2	2
Тема 2.2. Приготовление сложных красных соусов.	1	Кулинарное назначение основных и производных соусов. Приготовление производных соусов. Требования к качеству и сроки хранения.	2	2
Тема 2.3. Приготовление сложных белых соусов.	1	Кулинарное назначение основных и производных соусов. Приготовление производных соусов. Требования к качеству и сроки хранения.	2	2
Тема 2.4. Приготовление сложных яично-масляных соусов.	1	Ассортимент соусов. Особенности приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	2	2
Тема 2.5. Приготовление сложных горячих соусов без муки.	1	Ассортимент соусов. Приготовление соусов без муки. Кулинарное назначение и варианты подачи соусов. Требования к качеству и сроки хранения.	4	2
	<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>			
		Составление технологических карт. Расчет сырья для приготовления соусов.	2	
	<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>			
	1	Приготовление сложных белых, красных соусов.	12	2
2	Приготовление сложных яично-масляных соусов.			
3	Приготовление сложных соусов без муки.			
	<b>Самостоятельная работа</b>		12	



**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 № 2  
Изменение № \_*

**Лист 9 из 22**  
**Контрольный экз.**

	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.			
<b>Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, яиц и творога.</b>			72	
Тема 3.1. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке.	Содержание учебного материала			
	1	Правила варки овощей. Процессы, происходящие в овощах при тепловой обработке. Задачи повара по сохранению питательных веществ.	2	2
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 блюд. Технология приготовления. Требования к качеству блюд из припущенных овощей.	2	2
Тема 3.4. Приготовление сложных тушёных блюд из овощей.	1	Ассортимент блюд. Технология приготовления сложных блюд из тушёных овощей. Варианты подачи.	2	2
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.	4	2
	2	Требования к качеству, Варианты подачи блюд.		
	<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>		4	2
	Составление технологических карт. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей.			
<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>		8		
1	Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных, тушёных овощей.			
2	Приготовление сложных блюд из запечённых, жареных овощей и блюд из картофельной			



**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 № 2  
Изменение № \_*

**Лист 9 из 22**  
**Контрольный экз.**

		массы.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
		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.	10	
Тема 3.7. Приготовление сложных блюд из грибов, сыра, яиц и творога.	1	Подготовка грибов. Ассортимент блюд.	8	2
	2	Технология приготовления сложных блюд из грибов и сыра.		
	3	Технология приготовления сложных блюд из яиц.		
	4	Технология приготовления сложных блюд из творога.		
	<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>		4	
	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных блюд из грибов и сыра. Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных блюд из яиц и творога.			
	<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>		12	2
	1	Приготовление сложных блюд из грибов и сыра.		
	2	Приготовление сложных блюд из яиц.		
	3	Приготовление сложных блюд из творога.		
<b>Самостоятельная работа</b>		10		
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.				
<b>Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>		<b>124</b>		
Тема 4.1. Приготовление	Содержание учебного материала	8	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 № 2  
Изменение № \_*

**Лист 9 из 22**  
**Контрольный экз.**

сложных блюд из рыбы. Тепловая обработка рыбы.	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы в процессе варки и припускания, жарки и запекания.			
	2	Ассортимент сложных отварных блюд из рыбы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.			
	3	Ассортимент сложных припущенных блюд из рыбы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.			
	4	Ассортимент сложных тушеных блюд из рыбы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.			
	<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>				
	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.			2	
	<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>				
	1	Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.		4	2
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	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.			10	
	5	Ассортимент сложных блюд из рыбы жареной основным способом. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.		4	2
	6	Ассортимент сложных блюд из рыбы жареной во фритюре. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.		4	
	<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>				
	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных блюд из рыбы жареной основным способом, во фритюре и на гриле.			2	2
	<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>				
1	Приготовление сложных блюд из рыбы жареной основным способом, во фритюре и на гриле.		4		
7	Ассортимент сложных блюд из кнельной рыбной массы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.		4	2	
8	Ассортимент сложных запеченных блюд из рыбы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.		4		
<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>			2	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 № 2  
Изменение № \_*

**Лист 9 из 22**  
**Контрольный экз.**

	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления сложных запеченных блюд из рыбы и блюд из кнельной рыбной массы.		4		
	<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>				
	1	Приготовление сложных запеченных блюд из рыбы и блюд из кнельной рыбной массы.			
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	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.		10		
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке мяса в процессе варки, жарки и запекания.	8		2
	2	Ассортимент сложных отварных блюд из мяса. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.			
	3	Ассортимент сложных тушеных блюд из мяса крупным и мелким куском. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.			
4	Ассортимент сложных жареных блюд из мяса натурально-порционным куском и мелким куском. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.				
Тема 4.2. Технология приготовления блюд из мяса.	<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>		2		
	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из отварного, тушеного и жареного мяса.				
	<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>		4		
	1	Приготовление сложных отварных, тушеных и жареных блюд из мяса.			
	<b>Самостоятельная работа</b>		12		
	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, составление кроссвордов.				
	1	Ассортимент блюд из мясной котлетной массы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.	4		2
	2	Ассортимент сложных запеченных блюд из мяса. Технология приготовления. Подбор соуса и гарнира. Варианты сервировки и подачи.			
	<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>		2		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 № 2  
Изменение № \_

Лист 9 из 22  
Контрольный экз.

	Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из мясной котлетной массы и запеченных блюд из мяса.				
	<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>				
	1	Приготовление сложных блюд из мясной котлетой массы. Приготовление сложных запеченных блюд из мяса.	4		
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	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.		10		
Тема 4.3. Технология приготовления сложных блюд из птицы.	1	Ассортимент сложных отварных блюд из птицы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.	6	2	
	2	Ассортимент сложных тушеных блюд из птицы. Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.			
	3	Ассортимент сложных жареных блюд из птицы основным способом и во фритюре. Технология приготовления. Подбор соуса и гарниров. Варианты сервировки и подачи.			
		<b>Практические работы (практическая подготовка)</b>			
		Составление технологических карт. Расчёт сырья для приготовления блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.		2	
		<b>Лабораторные работы (практическая подготовка)</b>			
		1	Приготовление сложных отварных, тушеных и жареных блюд из птицы.	6	2
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	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.		10		
<b>Курсовое проектирование.</b>	1	Уточнение тем курсового проектирования. Содержание КП. Требования по оформлению пояснительной записки. Анализ теоретической части КП.	20	2	
	2	Работа по теоретической части КП. Формирование введения.			
	3	Разработка содержания основных разделов.			






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 № 2  
Изменение № \_

Лист 9 из 22  
Контрольный экз.

	4	Обобщение теоретических аспектов работы и планирования основных показателей производства.		
	5	Обобщение теоретических аспектов работы и планирования основных показателей производства.		
	6	Работа над расчетной частью и оформлением учетно-отчетной документации.		
	7	Работа над расчетной частью и оформлением учетно-отчетной документации.		
	8	Написание заключения. Оформление курсового проекта.		
	9	Защита курсового проекта.		
	10	Защита курсового проекта.		
<b>Производственная практика (практическая подготовка)</b> <b>Вид работ:</b> 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.			<b>72</b>	
<b>Всего</b>			<b>360</b>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РППМ.03 19.02.10</b>	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 18 из 22 <b>Контрольный экз.</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- 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. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2017.
2. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2017., электронный учебник

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РППМ.03 19.02.10</b>	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 19 из 22 <b>Контрольный экз.</b>

#### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова Н.А Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Алешина Л.М. Справочник технолога общественного питания, 1984
3. 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», 2017. – 96 с.
4. 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», 2015.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2019
6. 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.



## 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: **РППМ.03 19.02.10**

Редакция № 2  
Изменение №\_

Лист 21 из 22

**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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-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.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-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
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	-демонстрация умения использовать ИКТ	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: РППМ.03 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение № \_

Лист 22 из 22

Контрольный экз.

профессиональной деятельности.		
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, 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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-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. Ориентироваться в условиях частой смены 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