

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рассмотрена на заседании  
учебно – методического объединения  
технологических специальностей  
«28» августа 2018г.

Председатель учебно – методического  
объединения технологических  
специальностей Е.В.Матвеева

Утверждена  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
А.П. Буров  
«29» августа 2018г.



Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от «29» августа 2018г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)  
19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ  
Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384,  
зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234,  
укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и  
биотехнологии».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и  
сервиса».

Автор:

Скопецкая Л.Н.  
Преподаватель,  
ГБПОУ КК «АТТС»

Рецензенты:

Серикова В.Н., директор МП «Комбинат  
школьного питания и торговли»  
Квалификация по диплому:  
инженер – технолог

Боровская Г.И. преподаватель  
ГБПОУ КК «АМТТ»  
Квалификация по диплому:  
инженер - технолог

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания.**

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
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, сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК3.5.	<i>Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.</i>
ПК3.6.	<i>Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.</i>
ПК 3.7	<i>Презентовать готовые блюда потребителям.</i>

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>иметь практический опыт</b>	разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра и рыбы, <i>моллюсков, ракообразных</i> , мяса, птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, <i>моллюсков, ракообразных</i> , мяса, 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; <i>приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i>
<b>уметь</b>	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, 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; <i>организовывать приготовление классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i>
<b>знать</b>	ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, <i>моллюсков, ракообразных</i> , мяса, 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 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, <i>моллюсков, ракообразных</i> , мяса, птицы и

	<p>дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов, сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, <i>моллюсков, ракообразных</i>, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов, сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, <i>моллюсков, ракообразных</i>, мяса, птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, <i>моллюсков, ракообразных</i>, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса, птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, <i>моллюсков, ракообразных</i>, птицы, мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, <i>моллюсков, ракообразных</i>, мяса птицы, овощей, грибов, сыра;</p>
--	--

	<p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей, грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p><i>технология приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p>
--	--

Основание:

Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня,  
 требования компетенций WorldSkills, анкетирования работодателей.  
 Протокол заседания круглого стола от 20.04.2016

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	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 (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1, ПК 3.2,	Раздел 1. Ведение технологического процесса приготовления сложных супов и горячих соусов.	160	100	60		60		42		
ПК 3.3	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов сыра	170	100	60		70		42		
ПК 3.4, ПК3.5, ПК3.6	Раздел 3. Ведение технологического процесса приготовления сложных и интернациональных блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	231	174	94		57		42		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	126							126	
	<b>Всего:</b>	<b>813</b>	<b>374</b>	214	-	<b>187</b>	-	<b>126</b>	<b>126</b>	