

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

\_\_\_\_\_ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

**Программа профессионального модуля  
ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ»**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Светлоград, 2017 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности среднего профессионального образования **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна \_\_\_\_\_

преподаватель специальных дисциплин  
высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания»

(Протокол № 10 от 14.06.2017г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н. \_\_\_\_\_

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	22
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	27

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

- 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

### 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;

- организация 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 расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приёмы 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;
- 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 к ним в охлаждённом 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 504 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 240 часов;

самостоятельной работы обучающегося 120 часов;

курсовая работа (проект) 24 часов

учебной и производственной практики 144 часов.

## 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 сложных 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
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 ответственность 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



### 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	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.4	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	504	240	72	24	120		144	-
	<b>Всего:</b>	<b>504</b>	<b>240</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>120</b>		<b>144</b>	<b>-</b>

### 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>240</b>	
<b>МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>240</b>	
<b>Тема 03.01. Особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>82</b>	
	1. Ассортимент сложных горячих супов. Расчеты массы сырья для приготовления супов.	2	2
	2. Ассортимент сложных горячих соусов. Расчеты массы сырья для приготовления соусов.	2	2
	3. Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов. Расчеты массы сырья для приготовления блюд.	2	2
	4. Ассортимент сложных горячих блюд из сыра. Расчеты массы сырья для приготовления блюд.	2	2
	5. Ассортимент сложных горячих блюд из рыбы. Расчеты массы сырья для приготовления блюд.	2	2
	6. Ассортимент сложных горячих блюд из мяса. Расчеты массы сырья для приготовления блюд.	2	2
	7. Ассортимент сложных горячих блюд из птицы. Расчеты массы сырья для приготовления блюд.	2	2
	8. Классификация сыров. Условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	2	2

9.	Классификация овощей, грибов. Условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	2	2
10.	Энергетическая ценность (калорийность) блюд из овощей, грибов, сыра.	2	2
11.	Энергетическая ценность (калорийность) блюд из рыбы, мяса, птицы.	2	2
12.	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных компонентов, используемых для приготовления сложных супов.	2	2
13.	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных компонентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов.	2	2
14.	Расчеты массы сырья для приготовления сложных супов и соусов	2	2
15.	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных компонентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	2
16.	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и птицы и дополнительных компонентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	2
17.	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов, сыра.	2	2
18.	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.	2	2
19.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов.	2	2
20.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов	2	2
21.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы.	2	2
22.	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса и птицы.	2	2
23.	Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими компонентами для создания гармоничных блюд.	2	2

24.	Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов.	2	2
25.	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	2	2
26.	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.	2	2
27.	Правила соусной композиции горячих соусов.	2	2
28.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов сложных супов, горячих соусов.	2	2
29.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса, птицы.	2	2
30.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов сложных блюд из различных типов сыров.	2	2
31.	Варианты сочетания основных продуктов с другими компонентами для создания гармоничных супов.	2	2
32.	Варианты сочетания рыбы с другими компонентами для создания гармоничных блюд.	2	2
33.	Варианты сочетания мяса, птицы с другими компонентами для создания гармоничных блюд. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.	2	2
34.	Технология приготовления сложных пюреобразных, прозрачных, национальных супов. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.	2	2
35.	Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.	2	2
36.	Технология приготовления сложных горячих соусов.	2	2
37.	Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, птицы.	2	2
38.	Гарниры для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	2	2

39.	Заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	2	2
40.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.	2	2
41.	Расчеты сырья при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	2	2
<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрено)		-	
<b>Практические занятия</b>		<b>50</b>	
1.	Приготовление пюреобразных супов по индивидуальным заданиям.	2	
2.	Приготовление прозрачных супов по индивидуальным заданиям.	2	
3.	Приготовление национальных супов по индивидуальным заданиям.	2	
4.	Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов по индивидуальным заданиям.	4	
5.	Приготовление горячих сложных блюд из сыра по индивидуальным заданиям.	4	
6.	Приготовление горячих сложных блюд из рыбы по индивидуальным заданиям.	4	
7.	Приготовление горячих сложных блюд из мяса по индивидуальным заданиям.	4	
8.	Приготовление горячих сложных блюд из домашней птицы по индивидуальным заданиям.	4	
9.	Проведение бракеража готовых блюд и заполнение бракеражного журнала.	2	
10.	Оформление технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию. Расчеты массы сырья для приготовления блюд.	4	
11.	Решения ситуационных задач по индивидуальным заданиям.	4	
12.	Выполнение расчетов энергетической ценности (калорийности) блюд из овощей, грибов, сыра.	4	
13.	Выполнение расчетов энергетической ценности	4	

		(калорийности) блюд из рыбы.			
	14.	Выполнение расчетов энергетической ценности (калорийности) блюд из мяса.	4		
	15.	Выполнение расчетов энергетической ценности (калорийности) блюд из птицы.	2		
<b>Тема 03.02. Особенности оформления и подачи сложной горячей кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>		
	1.	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.	2	2	
	2.	Техника 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.	2	2	
	3.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	2	2	
	4.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.	2	2	
	5.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса.	2	2	
	6.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы.	2	2	
	7.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов.	2	2	
	8.	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра.	2	2	
	9.	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.	2	2	
	10.	Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.	2	2	
	11.	Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.	2	2	
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>			-	
	<b>Практические занятия</b>			<b>14</b>	
1.	Заполнение таблиц «Подбор гарниров, соусов и дополнительных компонентов для подачи блюд» по индивидуальным заданиям.		2		

	2.	Осуществить несколько вариантов оформления и подачи горячих блюд из рыбы, мяса, птицы по индивидуальным заданиям.	2	
	3.	Выполнение нарезку и порционирование готовой рыбы, мяса, птицы из целой тушки в горячем виде по индивидуальным заданиям.	2	
	4.	Оформление технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию.	2	
	5.	Осуществить несколько вариантов оформления и подачи горячих сложных супов.	2	
	6.	Осуществить несколько вариантов оформления и подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	2	
	7.	Решение ситуационных задач по индивидуальным заданиям.	2	
	<b>Тема 03.03. Основные требования к безопасности при приготовлении, хранении и подаче готовых сложных горячих блюд.</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>
1.	Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	2	2	
2.	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.	2	2	
3.	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.	2	2	
4.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции	2	2	
		<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>	-	
		<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	

	1.	Работа с нормативно-технической документацией на продовольственные товары по индивидуальным заданиям.	2	
	2.	Заполнить таблицу «Характеристика пищевых отравлений» по образцу. Работа с СанПиНом для составления памятки повару, работнику горячего цеха.	2	
	3.	Решение ситуационных задач по индивидуальным заданиям. Расчет массы сырья для приготовления сложной горячей продукции и составление технологических карт.	2	
	4.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	2	
<b>Тема 03.04. Организация рабочих мест в горячем цехе.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Методы организации производства приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы.	2	2
	2.	Организация рабочих мест в горячем цехе.	2	2
	3.	Оборудование, инструменты, инвентарь цеха. Работа с каталогами оборудования.	2	2
	4.	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).	2	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>		-	
<b>Тема 03.05. Оборудование для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1.	Виды и характеристика технологического оборудования, используемого для приготовления горячих блюд. Устройство электрическое варочное УЭВ – 40, автоклав АЭ – 1.	2	2
	2.	Кофеварка КВЭ – 7, сосисковарка СНЭ – 15.	2	2
	3.	Фритюрницы электрические: ФЭСМ – 20, ФНЭ -40	2	2
	4.	Вращающаяся жаровня ЖВЭ -720.	2	2
	5.	Плиты электрические: ПЭСМ -4, ПЭСМ – 4 ШБ.	2	2
	6.	Плиты электрические: ПЭСМ – 1 Н, ЭП – 2М, ЭП – 4.	2	2
	7.	Кипятильники электрические: КНЭ – 25, КНЭ – 50.	2	2
	8.	Кипятильник газовый КНГ – 200,.	2	2



	9.	Водонагреватели: электрический НЭ – 1А, газовый – АГВ – 80.	2	2
	10.	Оборудование для раздачи пищи. Мармиты: МСЭСМ – 3, МСЭСМ – 50.	2	2
	11.	Мармиты: МНЭ – 22, МНЭ – 45, МЭП – 6, МЭП – 20. Линии самообслуживания.	2	2
	12.	Правила безопасного использования оборудования при приготовлении сложных горячих блюд.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрено)		-	
	<b>Практические занятия</b> (не предусмотрено)		-	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 03</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.			<b>120</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативно-технологической документацией на сложные горячие блюда (супы, соусы, вторые блюда из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы).</li> <li>2. Нарисовать схемы приготовления сложных горячих блюд по индивидуальным заданиям.</li> <li>3. Заполнить таблицу «Виды брака и причины возникновения при приготовлении горячих соусов» по индивидуальным заданиям.</li> <li>4. Составить памятку повару по правилам техники безопасности при эксплуатации оборудования в горячем цехе.</li> <li>5. Заполнить таблицы «Организация рабочих мест в горячем цехе» по индивидуальным заданиям.</li> <li>6. Подготовить рефераты по теме «Современные направления развития сложных горячих блюд».</li> <li>7. Определить последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд по индивидуальным заданиям.</li> <li>8. Заполнить таблицу «Приготовление, оформление и отпуск заказных и банкетных горячих блюд» по индивидуальным заданиям.</li> <li>9. Заполнить таблицу «Требования к качеству, сроки реализации сложной горячей кулинарной продукции».</li> <li>10. Самостоятельное изучение материала по теме «Технологический процесс приготовления горячих закусок из грибов, рыбы, мяса, птицы» с использованием основной и дополнительной литературы.</li> <li>11. Подготовить рефераты «Банкетные блюда из мяса, рыбы, птицы».</li> <li>12. Подготовить рефераты «Горячие блюда из не рыбного водного сыра».</li> </ol>				

<p>13. Подготовить рефераты «Горячие блюда из овощей, грибов местных предприятий общественного питания».</p> <p>14. Подготовить рефераты «Горячие блюда из мяса, птицы местных предприятий общественного питания».</p> <p>15. Подготовить рефераты «Горячие блюда из рыбы местных предприятий общественного питания».</p> <p>16. Разработка новых видов продукции, технологических процессов по индивидуальным заданиям.</p> <p>17. Составление технологических карт и технико-технологических карт на сложные горячие блюда.</p> <p>18. Произвести расчеты пищевой ценности сложных блюд из разного сырья, составить меню дневного рациона, согласно групп, интенсивности труда по индивидуальным заданиям.</p> <p>19. Подготовить материал для проведения презентации «Современные направления в приготовлении сложных горячей кулинарной продукции».</p> <p>20. Заполнить таблицы «Неисправности и способы их устранения в механическом оборудовании» по образцу.</p> <p>21. Заполнить таблицы «Неисправности и способы их устранения в тепловом оборудовании» по образцу.</p> <p>22. Произвести расчёты сырья и оформить технико-технологические карты на продукцию местных производителей.</p>		
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка ассортимента сложных горячих блюд.</li> <li>2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы.</li> <li>3. Организация рабочих мест горячего цеха, правила ТБ при проведении работ и эксплуатации оборудования. Санитарные правила при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы. М</li> <li>4. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов, требования полуфабрикатов и готовых горячих блюд.</li> <li>5. Расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов и горячих сложных блюд.</li> <li>6. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление сложных пюреобразных супов.</li> <li>7. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление сложных прозрачных супов.</li> <li>8. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и</li> </ol>	<p><b>144</b></p>	

приготовление сложных национальных супов.

9. Приготовление специальных гарниров к сложным супам.
10. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих соусов. Подбор пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.
11. Правила выбора полуфабрикатов из овощей, грибов, сыра, дополнительных компонентов и приготовление сложных горячих блюд с использованием различных способов тепловой обработки.
12. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из рыбы с использованием различных способов тепловой обработки.
13. Варианты сочетания рыбы с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования.
14. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из мяса с использованием различных способов тепловой обработки.
15. Варианты сочетания мяса с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования.
16. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов и приготовление горячих сложных блюд из птицы с использованием различных способов тепловой обработки.
17. Варианты сочетания птицы с другими компонентами. Правила подбора пряностей и приправ, виды вкусовых добавок к сложным горячим блюдам, правила подбора гарниров и варианты их использования.
18. Техника нарезки на порции готовой рыбы, мяса, птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленных целой тушкой в зависимости от размера, массы, рыбных и мясных блюд.
19. Особенности оформления, подачи супов. Расчёты сырья для приготовления блюд, оформление технологических карт.
20. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд. Особенности оформления, подачи блюд из овощей, грибов, сыра с использованием соусов.
21. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих

<p>блюдо.</p> <p>22. Особенности оформления, подачи блюд из рыбы, использование соусов. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд.</p> <p>23. Особенности оформления, подачи блюд из мяса, птицы, использование соусов. Технология приготовления украшений для горячих сложных блюд. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами, температура подачи сложных горячих блюд.</p> <p>24. Подготовка материала и проведение презентации «Современные направления в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции».</p>		
<p><b>Примерная тематика курсовых работ.</b></p> <p>Разработка и составление меню пищевого рациона для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работника сферы обслуживания, женщины 23 года, 55 кг. весом</li> <li>2. Строительного рабочего, мужчины 23 года, 75 кг. весом</li> <li>3. Строительного рабочего, мужчины 35 лет, 70 кг. весом</li> <li>4. Агронома, мужчины 29 лет, 90 кг.весом</li> <li>5. Врача-хирурга, 41 год, 70 кг.весом</li> <li>6. Каменщика, мужчины 31 года, 85 кг.весом</li> <li>7. Водителя автобуса, мужчины, 45 лет, 65 кг.весом</li> <li>8. Оператора ЭВМ, женщины 25 лет, 60 кг.весом</li> <li>9. Водителя троллейбуса, мужчины, 30 лет, 72 кг.весом</li> <li>10. Работника сферы обслуживания, женщины 35 лет, 50 кг.весом</li> <li>11. Овощевода, женщины, 45 лет, 65 кг.весом</li> <li>12. Водителя трамвая, женщины 37 лет, 55 кг.весом</li> <li>13. Водителя троллейбуса, женщины 38 лет, 55 кг.весом</li> <li>14. Врача-хирурга мужчины, 50 лет, 75 кг.весом</li> <li>15. Овощевода, мужчины, 40 лет, 65 кг.весом</li> <li>16. Педагога, женщины, 50 лет, 65 кг.весом</li> <li>17. Каменщика, мужчина, 45 лет, 75 кг.весом</li> <li>18. Водителя автобуса, мужчины 28 лет, 80 кг.весом</li> <li>19. Механизатора в период посевной, мужчины 43 года, 80 кг.весом</li> <li>20. Бетонщика, мужчины 30 лет, 65 кг.весом</li> <li>21. Водителя экскаватора, мужчины 40 лет, 65 кг.весом</li> <li>22. Грузчика немеханизированного труда, мужчины 20 лет, 60 кг.весом</li> <li>23. Работника ОП, мужчины 28 лет, 65 кг.весом</li> </ol>	<p><b>24</b></p>	

24. Педагога, мужчины, 55 лет, 80 кг.весом		
25. Водителя экскаватора, мужчины 30 лет, 60 кг.весом		
26. Работника ОП, женщины 55 лет, 70 кг.весом		
27. Механизатора в период посевной, мужчины 28 лет, 75 кг.весом		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе.</b>	<b>24</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>-</b>	
<b>Всего</b>	<b>504</b>	

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технологии продукции общественного питания, лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех»

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

##### ***«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- схемы машин;
- машины в разрезе, детали, узлы;
- каталоги технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли;
- учебная литература.
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал;

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

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации

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

##### ***«Технологии продукции общественного питания»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептов, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;

- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

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

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

##### ***«Микробиология, санитария и гигиена»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект оборудования, микроскопов, посуды;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;

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

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации

#### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха:**

##### ***«Учебный кулинарный цех»***

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,

- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептур;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

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

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Н.А.Анфимова Кулинария. М. Академия, 2012.
2. Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2012  
[http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe\\_oborudovanie\\_predpriyatij\\_obshestvennogo\\_pitaniya.pdf](http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf)



3. Харченко Н. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для начального профессионального образования.- М.:Издательский центр «Академия», 2013  
([http://www.xliby.ru/kulinarija/professija\\_povar\\_uchebnoe\\_posobie/index.php](http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/index.php))

#### **Дополнительные источники:**

1. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2012.
2. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятия общественного питания. М. Экономика, 2014
3. Кучер П.С. Организация производства и управление предприятием общественного питания. М. Экономика, 2014.
4. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М. Экономика, 2014
5. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2014
6. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М. академия, 2014
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М. академия, 2016
8. Ю.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М. академия, 2016
9. Белошарпа М.И. Технология ресторанного обслуживания. М. Академия, 2014
10. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Мар-Т, 2014
11. П.Коева А.Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2014
12. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2015
13. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2014
14. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. Академия, 2015
15. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2-х частях. М. Академия, 2015
16. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2014.
17. Фомин В.Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика 2012.
18. Справочник работника общественного питания. М. Экономика, 2015
19. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2015
20. Справочник технолога общественного питания. М. Экономика, 2015
21. Сборник рецептур для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А.Н. М. Экономика, 2015
22. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2012

- 23.Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. М. Бюро печати, 2015
- 24.Труханович Л.В., Щур Д.Л. Рестораны, закусочные, бары, кафе. Должностные и производственные инструкции. М. Фин-Пресс, 2015
- 25.Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М. Арт-Пресс, 2015
- 26.Похлебкин В.В. Поваренное искусство. М. Арт-Пресс, 2015
27. Научно-технические журналы
28. Видеоматериал по отдельным темам программы

#### **Интернет-ресурсы:**

29. <http://www.twirpx.com/files/>,
30. <http://flysat.com/>,
31. <http://www.klyaksa.net/>,
32. <http://stavschool.ru/>,
33. <http://citforum.ru/>.

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

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении.

Дисциплины, предшествующие освоению данного модуля:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

Физиология питания;

Организация хранения и контроль запасов и сырья;

Охрана труда

Учебная практика проводится рассредоточено.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе образовательного учреждения.

Обязательным условием допуска к учебной практике по специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» для получения первичных профессиональных навыков.

По итогам учебной практики проводится сдача зачёта с выполнением практического задания за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме раздела.

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы 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)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практик, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>-использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами</li> </ul>	Оценка приготовленных супов. Наблюдение за действиями обучаемого.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные</li> </ul>	Оценка приготовленных сложных горячих соусов.

	<p>решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>-использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</li> </ul>	<p>Защита презентации изделий.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>-использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	<p>Оценка приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>-использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами</li> </ul>	<p>Оценка приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>

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	- Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций выбранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Выбор и применение методов и способов решения в области технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции; Оценка эффективности и качества выполнения	Защита выполненных практических заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- Безошибочность решения стандартных и нестандартных ситуаций и профессиональных задач в области технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Оценка творческой деятельности обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Быстрый и точный поиск необходимой информации - Использование различных источников, включая электронные	Рейтинговый контроль использования информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий общественного питания - использование современных методик	Защита профессиональных задач с использованием презентаций.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно	- взаимодействие с обучающимися,	Тестирование

общаться с коллегами, руководством, потребителями	преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Рейтинговый контроль
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля на основе знаний отечественного и зарубежного опыта	Экспертная оценка творческой деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ и использование инноваций в области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;	Экспертная оценка практических заданий.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- обеспечивать исполнение воинской обязанности	Защита индивидуальных заданий.