

Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Варнавинский технологический техникум»



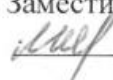
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
**ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции.**

специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2017г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рассмотрена предметно-цикловой  
комиссией  
протокол № 1  
от 30.08 2017г.

Заместитель директора по УВР  
 /Мальшева В.Ю./

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин  
Забавина О.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы 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.

### 1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

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

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

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, 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;  
технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;  
технологии 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 горячих сложных соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;  
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;  
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**всего 551 час, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 371 час, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 250 часов;  
из них лабораторных и практических работ 98 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 121 час;  
учебной и производственной практики – 180 часов.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ.03

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 общим (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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения 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.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (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.	<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления сложных супов и горячих соусов.	144	68	30		40		36	
ПК 3.3.	<b>Раздел 2.</b> Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	118	64	28		36		18	
ПК 3.4.	<b>Раздел 3.</b> Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	217	118	40	20	45		54	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика):</b>	72							72
	<b>Всего:</b>	551	250	98	20	121		108	72

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.			
Раздел 1. Организация приготовления сложных супов и горячих соусов.		144	
Тема 1.1 Приготовление горячих сложных блюд: супов	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	<b>2</b>
	1. Ассортимент сложной кулинарной продукции: супов.	2	
	2. Методы организации производства и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов.	2	
	3. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.	2	
	4. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов.	2	
	5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2	
	6. Технология приготовления сложных супов-пюре и специальных гарниров к ним.	2	
	7. Технология приготовления сложных прозрачных супов и специальных гарниров к ним.	2	
	8. Технология приготовления сложных национальных супов и специальных гарниров к ним.	2	
	9. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции.	2	
	10. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	2	
<b>Практические работы</b>	<b>6</b>		
1. Расчет количества продуктов для приготовления супов-пюре.	2		

	2.	Произвести расчет количества продуктов для приготовления прозрачных супов.	2	
	3.	Произвести расчет количества продуктов для приготовления национальных супов.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>	
	1.	Технология приготовления супов-пюре.	2	
	2.	Технология приготовления прозрачных супов.	4	
	3.	Технологи приготовления национальных супов.	2	
<b>Тема 1.2</b> Приготовление горячих сложных блюд: соусы	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	2
	1.	Значение соусов в питании. Ассортимент соусов.	2	
	2.	Организации производства соусов в ресторане.	2	
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.	2	
	4.	Подбор соусной композиции горячих соусов. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.	2	
	5.	Охлаждение, замораживание и размораживание заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	2	
	6.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления горячих соусов. Температура подачи сложных горячих соусов.	2	
	7.	Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.	2	
	8.	Подбор горячих соусов к различным группам блюд.	2	
	9.	Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.	2	
	<b>Практические работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Расчет количества продуктов для приготовления основного красного соуса и его производных.	2	
	2.	Расчет количества продуктов для приготовления основного белого соуса и его производных.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	1.	Технология приготовления соусов на молочной основе и их производных.	2	
	2.	Технология приготовления соусов на мясокостных и рыбных бульонах и их производных.	2	
	3.	Технология приготовления соуса парового.	2	
	4.	Технология приготовления соуса польского.	2	
	5.	Технология приготовления соуса молочного (бешамель).	2	

6.	Технология приготовления соуса томатного с овощами (бордосский).	2	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>40</b>	
1.	Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося)	2	
2.	Выполнение индивидуальных заданий.	2	
3.	Подготовка к устным и письменным опросам.	2	
4.	Составление технологических карт.	2	
5.	Составление схем, таблиц.	2	
6.	Самостоятельное составление задач и решение их.	2	
7.	Работа со сборником рецептур.	2	
8.	Поиск информации с использованием интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией.	2	
9.	Подготовка на контрольные вопросы данные преподавателем.	2	
10.	Подготовка сообщений и рефератов.	2	
11.	Работа с дополнительными источниками информации.	2	
12.	Подготовка конспекта по дополнительной литературе.	2	
13.	Подготовка к лабораторным и практическим работам.	2	
14.	Проработка конспектов лекции, учебной литературы.	2	
15.	Оформление отчета и подготовка к защите.	2	
16.	Составление плана и тезисов ответов	2	
17.	Оформление отчетов по результатам работ.	2	
18.	Изготовление презентации в электронном виде.	2	
19.	Подготовка сообщений.	2	
20.	Работа с конспектами, изучение пройденного материала.	2	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>			
	Технология приготовления бульонов (мясной,мясо-костный,рыбный) и отваров (грибной)	6	
	Технология приготовления сложных супов.	6	
	Технология приготовления специальных гарниров к сложным супам.	6	
	Технология приготовления основного красного соуса и подбор соусной композиции для приготовления сложных горячих соусов.	6	
	Технология приготовления основного белого соуса и подбор соусной композиции для приготовления сложных горячих соусов.	6	

	Технология приготовления сложных горячих соусов.	6	
<b>Раздел 2. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>		<b>118</b>	
<b>Тема 2.1</b> Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов.	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	<b>2</b>
	1. Ассортимент сложной кулинарной продукции: блюда из овощей, грибов.	2	
	2. Классификация овощей и грибов. Условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	2	
	3. Организация производства сложных блюд из овощей и грибов.	2	
	4. Сочетания овощей, грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	
	5. Подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	
	6. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей и грибов.	2	
	7. Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов.	2	
	8. Температура подачи, требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей и грибов.	2	
	9. Требования к безопасности приготовления, хранения готовых сложных блюд из овощей и грибов. Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	1 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих жареных и тушеных блюд из овощей, грибов.	2	
	2 Расчет нормы закладки продуктов для приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей, грибов.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>10</b>	
	1. Технология приготовления блюд из овощей «Рагу из овощей».	2	
	2. Технология приготовления и оформления для подачи блюд из грибов «Жульен из грибов».	2	
	3. Технология приготовления отварных и припущенных овощей.	2	
	4. Технология приготовления «Крокеты картофельные».	2	

Тема 2.2 Приготовление горячих сложных блюд из сыра.	5.	Технология приготовления «Кабачки фаршированные».	2	
	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	2
	1.	Ассортимент сложной кулинарной продукции: блюдо из сыра.	2	
	2.	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	2	
	3.	Организация производства сложных блюд из сыров.	2	
	4.	Сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	
	5.	Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из сыра. Температура подачи блюд из сыра.	2	
	6.	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра.	2	
	7.	Сервировка, оформление и способы подачи блюд из сыра.	2	
	8.	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.	2	
	9.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных блюд из сыра. Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из сыра.	2	
	<b>Практические работы</b>		<b>2</b>	
	1.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюд из сыра «Делисьез», «Сыр жареный в сухарях», «Сыр жареный во фритюре».	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	
	1.	Технология приготовления блюд из сыра «Делисьез».	2	
	2.	Технология приготовления блюда «Сыр жареный во фритюре».	2	
	3.	Технология приготовления блюд из сыра «Сыр жареный в сухарях».	2	
	4.	Технология приготовления блюда «Римский шницель из сыра».	2	
	5.	Технология приготовления блюда «Суфле из сыра».	2	
	6.	Технология приготовления блюда «Драчена с сыром».	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b>		<b>36</b>	
1.	Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор обучающегося)	2		
2.	Выполнение индивидуальных заданий.	2		
3.	Подготовка к устным и письменным опросам.	2		

	4.	Составление технологических карт.	2	
	5.	Составление схем, таблиц.	2	
	6.	Самостоятельное составление задач и решение их.	2	
	7.	Работа со сборником рецептур.	2	
	8.	Поиск информации с использованием интернет – ресурсов в соответствии с инструкцией.	2	
	9.	Подготовка на контрольные вопросы данные преподавателем.	2	
	10.	Подготовка сообщений и рефератов.	2	
	11.	Работа с дополнительными источниками информации.	2	
	12.	Подготовка конспекта по дополнительной литературе.	2	
	13.	Подготовка к лабораторным и практическим работам.	2	
	14.	Проработка конспектов лекции, учебной литературы.	2	
	15.	Оформление отчета и подготовка к защите.	2	
	16.	Составление плана и тезисов ответов	2	
	17.	Оформление отчетов по результатам работ.	2	
	18.	Подготовка презентаций в электронном виде.	2	
	<b>Учебная практика</b>		<b>18</b>	
	<b>Виды работ</b>			
		Приготовление сложных горячих блюд из овощей.	6	
		Технология приготовления сложных горячих блюд из грибов.	6	
		Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра.	6	
<b>Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>			<b>217</b>	
<b>Тема 3.1 Приготовление горячих сложных блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент сложной кулинарной продукции из рыбы.	2	
	2.	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы.	2	
	3.	Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.	2	
	4.	Пряности и приправы для создания гармоничных блюд.	2	

	5.	Температурный и, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы.	2	
	6.	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы.	2	
	7.	Техника нарезки на порции готовой рыбы. Правила порционирования рыбных блюд.	2	
	8.	Сервировка, оформление и способы подачи и блюд из рыбы.	2	
	9.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>14</b>	
	1.	Технология приготовления отварной рыбы с польским соусом.	2	
	2.	Технология приготовления «Кальмары, жареные с луком».	2	
	3.	Технология приготовления «Рыба запеченная в сметанном соусе с гречневой кашей».	2	
	4.	Технология приготовления рыбы тушеной «Рыба в горшочке».	2	
	5.	Технология приготовления «Рыба жареная по-ленинградски».	2	
	6.	Технология приготовления «Зразы рыбные с черносливом по-российски».	2	
	7.	Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.	2	
	<b>Тема 3. 2</b> Приготовление горячих сложных блюд из мяса.	<b>Содержание</b>		
1.		Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса.	2	
2.		Комбинирование различных способов приготовления блюд из мяса.	2	
3.		Температурный и санитарный режим, правила приготовления блюд из мяса.	2	
4.		Сочетание мяса с другими ингредиентами. Пряности и приправы для создания гармоничных блюд из мяса.	2	
5.		Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из мяса.	2	
6.		Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса.	2	
7.		Техника нарезки и правила порционирования мяса в горячем виде.	2	
8.		Сервировка, оформление и способы подачи блюд из мяса.	2	
9.		Выбор полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним.	2	
10.		Производственный инвентарь и технологическое оборудование используемое при приготовлении горячих сложных блюд из мяса.	2	
11.		Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из мяса.	2	



	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	1. Произвести расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1. Технология приготовления «Антрекот со сложным гарниром».	2	
	2. Технология приготовления «Говядина в кисло-сладком соусе».	2	
	3. Технология приготовления «Зразы рубленые».	2	
	4. Технология приготовления «Солянка сборная на сковороде».	2	
	5. Технология приготовления «Корейка отварная».	2	
	6. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.	2	
<b>Тема 3.3. Приготовление горячих сложных блюд из птицы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	<b>2</b>
	1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из птицы.	2	
	2. Комбинирование различных способов приготовления блюд из птицы.	2	
	3. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из птицы.	2	
	4. Сочетание птицы с другими ингредиентами. Пряности и приправы для создания гармоничных блюд из птицы.	2	
	5. Выбор полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним.	2	
	6. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы.	2	
	7. Техника нарезки на порции и порционирование птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы).	2	
	8. Сервировка, оформления и способы подачи блюд из птицы.	2	
	9. Требования к безопасности приготовления и хранения блюд из птицы.	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	1. Произвести расчет продуктов для приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.	2	
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>10</b>	
	1. Технология приготовления блюд из отварной птицы «Птица под паровым соусом с грибами и рисом».	2	
	2. Технология приготовления блюд из тушеной птицы «Чахохбили».	2	
	3. Технология приготовления блюд из жареной птицы «Котлета по-киевски».	2	
	4. Технология приготовления «Птица по-столичному».	2	
	5. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>45</b>	
	1. Составление кроссвордов (по любой из пройденных тем на выбор)	2	

	обучающегося).		
	2. Выполнение индивидуальных заданий.	2	
	3. Подготовка к устным и письменным опросам.	2	
	4. Составление технологических карт.	2	
	5. Составление схем, таблиц.	2	
	6. Самостоятельное составление задач и решение их.	2	
	7. Работа со сборником рецептур.	2	
	8. Поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией.	2	
	9. Подготовка на контрольные вопросы данные преподавателем.	2	
	10. Подготовка сообщений и рефератов.	2	
	11. Работа с дополнительными источниками информации.	2	
	12. Подготовка конспекта по дополнительной литературе.	2	
	13. Подготовка к лабораторным и практическим работам.	2	
	14. Проработка конспектов лекции, учебной литературы.	2	
	15. Оформление отчета и подготовка к защите.	2	
	16. Составление плана и тезисов ответов	2	
	17. Оформление отчетов по результатам работ.	2	
	18. Изготовление презентации в электронном виде.	2	
	19. Подготовка сообщений.	2	
	20. Работа с конспектами, изучение пройденного материала.	2	
	21. Составление кроссвордов по одной из тем заданных преподавателем.	2	
	22. Поиск информации с использованием интернет ресурсов.	2	
	23. Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы	1	
	<b>Учебная практика</b>	<b>54</b>	
	<b>Виды работ</b>		
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из отварного мяса.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса.	6	

	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса.	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы (отварной, припущенной).	6	
	Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы (жареной, тушеной)		
	<b>Курсовой проект</b>	<b>20</b>	
	Составление плана курсового проекта.	2	
	Подбор литературы.	2	
	Подбор литературы: основной и дополнительной.	2	
	Работа с литературой.	2	
	Работа с литературой.	2	
	Составление технологических карт и схем.	2	
	Требования к оформлению курсового проекта.	2	
	Редактирование текста курсового проекта.	2	
	Редактирование текста курсового проекта.	2	
	Подготовка к защите курсового проекта.	2	
	<b>Тематика курсовых работ.</b>		
	1. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых		
	2. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины		
	3. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов		
	4. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов		
	5. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Франции		
	6. Организация технологического процесса и разработка ассортимента		

	<p>заправочных супов</p> <p>7. Организация технологического процесса и разработка ассортимента белых соусов</p> <p>8. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из баранины</p> <p>9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов</p> <p>10. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы</p> <p>11. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Узбекистана</p> <p>12. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре</p> <p>13. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии</p> <p>14. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюре европейской кухни</p> <p>15. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной Русской кухни</p> <p>16. Организация технологического процесса и разработка ассортимента красных соусов</p> <p>17. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из свинины</p> <p>18. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленой и котлетной массы</p> <p>19. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы и дичи</p> <p>20. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы</p> <p>21. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра</p> <p>22. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Украины</p> <p>23. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы</p>		
--	---	--	--

	<p>24. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов</p> <p>25. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса.</p> <p>26. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из мяса птицы.</p> <p>27. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>28. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из нетрадиционного сырья.</p> <p>29. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из сыра.</p> <p>30. Организация технологического процесса при приготовлении горячих соусов.</p> <p>31. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из морепродуктов.</p> <p>32. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из овощей.</p> <p>33. Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленой мясной массы.</p> <p>34. Организация технологического процесса приготовления блюд из субпродуктов.</p> <p>35. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса птицы фаршированной.</p> <p>36. Организация технологического процесса приготовления блюд из дичи.</p> <p>37. Организация технологического процесса приготовления блюд из тушёного и запеченного мяса.</p> <p>38. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.</p>		
	<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) часов</b></p>	<p><b>72</b></p>	

	<b>Виды работ</b>	
	Технология приготовления специальных гарниров для сложных супов-пюре, прозрачных супов.	6
	Технология приготовления специальных гарниров для сложных национальных супов.	6
	Технология приготовления сложных национальных супов. Определение качества готовых супов. Подача.	6
	Технология приготовления сложных горячих соусов. Определение качества готовых соусов. Подача.	6
	Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей. Определение качества готовых блюд. Подача.	6
	Технология приготовления сложных горячих блюд из грибов. Определение качества готовых блюд. Подача.	6
	Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра. Определение качества готовых блюд. Подача.	6
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы . Определение качества готовых блюд.	6
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбной котлетной массы. Определение качества готовых блюд. Подача.	6
	Технология приготовления сложных горячих блюд из отварного, жареного и тушеного мяса. Определение качества готовых блюд. Подача.	6
	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого и запеченного мяса. Определение качества готовых блюд. Подача.	6
Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса птицы. Определение качества готовых блюд. Подача.	6	
<b>Всего</b>		<b>551</b>

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд «Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»,

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

холодильник,

морозильный ларь,

весы настольные циферблатные,

электромясорубка,

электроплита,

сковорода электрическая,

жарочный шкаф,

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

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

Радченко А. А. «Организация производства на ПОП» Ростов-на-Дону «Феникс» 2013-352с.

Усов В. В. «Организация производства и обслуживание на ПОП» М: «Академия» 2015-416с.

Качурина Т. А. «Контрольные материалы по профессии повар» М: «Академия» 2013-176с.

Качурина Т. А. «Контрольные материалы по профессии повар» М: «Академия» 2014-176с.

Дубцева Н.И. «Приготовление супов и соусов» М: «Академия»2015г.-176с.

Дубцева Н.И. «Приготовление супов и соусов. Практикум» М: «Академия»2015г.-128с.

Качурина Т. А. «Приготовление блюд из рыбы» М «Академия» 2013-160с.

Качурина Т. А. «Приготовление блюд из рыбы. Практикум» М: «Академия» 2015-192с.

Потапова М. И. «Блюда из овощей, круп и бобовых макаронных изделий» М: «Академия» 2014-64с.

Андросов В.П. «Кондитер часть 1;2» М: «Академия» 2013 г.-208 с.

Соколова С. И. «Приготовление блюд из овощей и грибов» М: «Академия» 2014-288с.

- Анфимова Н. А. «Кулинария» М: «Академия» 2013-400с.
- Анфимова Н. А. «Кулинария» М: «Академия» 2015-400с.
- Анфимова Н. А. «Кулинария лабораторная практика» М: «Академия» 2014-400с.
- Качурина Т. А. «Кулинария рабочая тетрадь» М: «Академия» 2014-160с.
- Семиряжко Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы» М: «Академия» 2014-208с.
- Семиряжко Т. Г. Кулинария лабораторный практикум» М: «Академия» 2014-240с
- Козлова С. Н. «Кулинарная характеристика блюд» М: «Академия» 2013-192с.
- Татарская Л.Л. Лабораторный практикум «Работа для поваров-кондитеров» М: «Академия» 2015г.-112с.
- Соколова Е. И. Электронный диск «Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии повар-кондитер» М: «Академия-Медиа» 2013 г.
- Соколова Е. И. Электронный диск «Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии повар-кондитер» М: «Академия-Медиа» 2014г.
- Дубровская Н.И. «Кулинария. Лабораторный практикум» М: «Академия» 2014 г.-240 с.
- Косолапова М.В. «Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» электронное учебное пособие» 2015г. М: «Дашков и К°». [www. Biblioclub.ru](http://www.Biblioclub.ru)
- «Технология продукции общественного питания» электронное учебное пособие 2016г., [www. Biblioclub.ru](http://www. Biblioclub.ru)

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

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного цикла, а так же общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Охрана труда».

Преподавание МДК и раздела профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции» проводится с тесной взаимосвязью с профессиональным модулем ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Освоение данного модуля имеет практическую направленность.

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на предприятии. Руководством учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».



К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.  
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

## 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
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов; 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;</p> <p><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; 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;</p> <p><b>Знать:</b></p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

	<p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
--	---	--

<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов; 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;</p> <p><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; 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;</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов; 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 горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>
---	---	---

	<p>сложной горячей кулинарной продукции;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;  температуру подачи сложных горячих соусов;  правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к 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 сложной горячей кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.3.  Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b>  разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;  организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;  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;</p> <p><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: блюд из овощей грибов и сыра;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Тестирование.  Контроль выполнения самостоятельной работы</p>

<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: 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;</p> <p><b>Уметь:</b> 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 инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: 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;</p> <p><b>Знать:</b> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; 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 готовой сложной кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Тестирование. Контроль выполнения самостоятельной работы</p>
---	--	---

варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра;  
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;  
температура подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;  
требования к безопасности приготовления, хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;  
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;  
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции;  
температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы, мяса и птицы;  
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;  
гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;  
органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  
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 блюд из из рыбы, мяса и птицы;  
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;  
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-положительная динамика результатов учебной деятельности</li> <li>- качество выполненных заданий</li> <li>-активное участие в мероприятиях</li> </ul>	Результаты обучения по периодам, Участие в общетехникумовских мероприятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению</li> <li>-дисциплинированность</li> </ul>	Выполнение рекомендаций и требований преподавателей, Оценка по поведению отсутствия замечанию
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности,</li> <li>-ответственность за результаты своей работы</li> </ul>	Своевременность коррекции Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям, Своевременность выполнение заданий по срокам, Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-результативность поиска информации в области профессиональной деятельности,</li> </ul>	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе) Презентация.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-результативность использования информационных технологий в процессе обучения,</li> <li>-освоение программ необходимых для профессиональной деятельности</li> </ul>	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске) Презентация.
ОК 6. Работать в коллективе и	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение принципов толерантного соотношения при</li> </ul>	Соблюдение норм деловой культуры,

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействии с обучающимся и преподавателями,	Речевой этикет, Конструктивное сотрудничество, Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике