

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02 «Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к  
реализации горячих блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания»**

**по специальности  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ  
ДЕЛО**

п. Верхнеднепровский

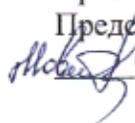
«Рассмотрено»

На заседании ПЦК

специальных дисциплин

Протокол № 3 от 08.10.17.

Председатель ПЦК специальных дисциплин

 С.А.Новикова

«Утверждаю»

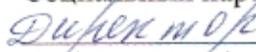
Директор СОГБПОУ «Верхнеднепровский  
технологический техникум»



С.Н. Антоненкова

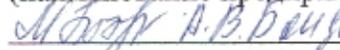
«Согласовано»

Социальный партнер

  
(должность)

ООО «Элит Кафе»

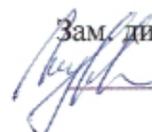
(наименование предприятия)

  
(подпись) (расшифровка подписи)



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

 Журавлева С.И.

(ФИО)

« 14 » 10 2017г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления,  
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
с учетом потребностей,  
видов и форм обслуживания.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна

п. Верхнеднепровский 2017г.

«Рассмотрено»  
На заседании ПЦК  
общеобразовательных дисциплин  
Протокол №.1 от 29.08.2018 г.  
Председатель В.И. Всеволодова

Внесены изменения \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
Директор СОГБПОУ  
«Верхнеднепровский технологический  
техникум»  
.....С.Н. Антоненкова



«Рассмотрено»  
На заседании ПЦК  
общеобразовательных дисциплин  
Протокол №. 1 от 30.08.2019 г.  
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
И.о. директора СОГБПОУ  
«Верхнеднепровский  
технологический техникум»  
.....С.И.Журавлева



«Рассмотрено»  
На заседании ПЦК  
общеобразовательных дисциплин  
Протокол №. 1 от 31.08.2020 г.  
Председатель С.А.Новикова

Внесены изменения \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
И.о. директора СОГБПОУ  
«Верхнеднепровский  
технологический техникум»  
.....С.И.Журавлева



## Содержание

1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля.	4
2	Структура и содержание профессионального модуля.	25
3	Условия реализации программы.	50
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности).	58

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

## **МОДУЛЯ ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

### ***1.1. Область применения программы***

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 476.

Из них на освоение МДК.02.01-100ч  
 МДК02.02 -160ч  
 на практики: учебную -36ч, производственную – 72 часа

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>										
Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем часов вместе с практикой	<i>Объем времени, отведенный на освоение Междисциплинарного курса</i>					<i>Практика</i>		
			<i>Обязательные аудиторные занятия</i>			<i>Самостоятельная работа студентов</i>		<i>Учебная часов</i>	<i>Производственная часов</i>	
			<i>всего часов</i>	<i>в т.ч. ЛПР</i>	<i>в т.ч. Курсовая работа</i>	<i>Всего часов</i>	<i>в т.ч. Курсовая работа</i>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	
<b>ПК2.1-2.8 ОК</b>	<b>Раздел 1.МДК02.01</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>20</b>					
<b>ПК2.1, 2.2,2.8</b>	<b>Раздел 1.МДК02.02.</b> Процесс приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента .	<b>160</b>	<b>12</b>	<b>8</b>						
<b>ПК 2.1.,</b>	<b>Раздел2. МДК02.02</b>		<b>22</b>	<b>16</b>						

2.3, 2.4, 2.8	Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.								
<i>ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.5, 2.8</i>	<i>Раздел 3.МДК02.02</i> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	<b>20</b>	<b>16</b>						
<i>ПК 2.1,2.3, 2.4, 2.5, 2.8</i>	<i>Раздел 4. МДК02.02.</i> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>30</b>					
<i>ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 2.8</i>	<i>Раздел 5.МДК02.02</i> Ведение процесса приготовления, творческое	<b>22</b>	<b>16</b>						



2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>		<i>Объем часов</i>
1	2		3
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>			
<i>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</i>			100
<i>Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</i>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	16
	1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Разработка и совершенствование ассортимента. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта.	2	4
	2. Сырьё: совместимость, взаимозаменяемость, рациональное использование	2	
	3. Принципы комбинирования различных способов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами и принципы взаимозаменяемости различных видов сырья и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных горячих блюд и кулинарных изделий.	2	
	4. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	2	
5. Способы термической обработки пищевых продуктов .Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.	2		

6. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения холодной продукции.	2	
7. Характеристика способов реализации готовой горячей кулинарной продукции, правил сервировки стола в зависимости от вида приема пищи, типа и класса предприятия и способа реализации.	2	
8. Общие принципы, правила оформления и способы подачи сложных горячих блюд, правила подбора соусов, гарниров, их сочетаемость.	2	

	9. Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12
	<b>Практическое занятие</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи		
<b>Тема 1.2.</b> Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранению, подготовке к реализации супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	16
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для супов сложного ассортимента.	2	4
	2. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению супов сложного ассортимента		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	18
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	6
	2. Методы сохранности полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки к отпуску на вынос	2	
	3. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации супов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления горячих соусов сложного ассортимента.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12
	<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП,		

	СанПиН при организации работ в соусном отделении кухни ресторана		
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>28</b>
<i>Организация и</i>	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд,	<b>2</b>	

<i>техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом требований техники безопасности: при варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в соке, жарке во фритюре, жарке в жидком тесте, запекании в формах на водяной бане, томлении, копчении, паровой конвекции и др. Виды, назначение технологического оборудования: правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		4	
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2		
	3. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Требования к безопасности, риски в области процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Основные критерии и правила органолептической оценки качества горячей кулинарной продукции	2		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			24
	<b>Практическое занятие</b> .Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.			
<b>Практическое занятие</b> .Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				
<b>Курсовые работы</b>			<b>20</b>	
<b>ИтогоМДК02.01</b>			<b>100</b>	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление плана-меню горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом типа, класса, специализации организаций питания, сезона, вида приема пищи (по индивидуальным заданиям преподавателя)..</li> <li>Изучение ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного</li> <li>5. питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III,</li> </ol>				

Изучить ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» и выписать в рабочую тетрадь названия  
**6.** способов обработки продуктов, термины.

<p>7.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>8.Составить таблицу по подбору специй, приправ, пряностей, алкогольных напитков, уксуса, ароматизированных видов масла и масляных смесей и др. дополнительных ингредиентов к основным продуктам (овощам, рыбе, мясу, птице (по индивидуальным заданиям)) для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.</p> <p>9.Изучение Закона РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: с измен.от 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].</p> <p>10.Изучение Федерального закона о техническом регулировании(с изменениями на 5 апреля 2016 года)(редакция, действующая с 1 июля 2016 года)</p> <p>11.Решить производственные ситуации по техническому оснащению процессов приготовления горячей продукции сложного ассортимента (по заданиям преподавателя) и провести анализ технического оснащения технологических процессов в горячем цехе по результатам работы на производстве.</p> <p>12.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>13.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>14.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента			
<b>МДК 02.02</b> Организация и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			<b>160</b>
<b>Тема 2.1.</b> Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень Освоения</b>	<b>12</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность прозрачных супов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении прозрачных супов сложного ассортимента.	2	4
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи прозрачных супов сложного ассортимента. Способы осветления бульонов, виды оттяжек, процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам: клецки из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; профитроли, гренки запеченных; чипсов и др.	2	
	4. Правила оформления и отпуска, правила сервировки стола и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка прозрачных	2	

	супов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа .</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами		
<b>Тема 2.2.</b> <i>Процесс приготовления,</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	12
<i>Оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов-пюре, супов-кремов, авторских,</i>	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента сложного ассортимента. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств супов. Современные направления в приготовлении супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента.	2	4
<i>брендовых, региональных супов сложного ассортимента</i>	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи супов-пюре, супов-кремов сложного ассортимента из разнообразного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Правила оформления и отпуска, методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре, с учетом различных форм обслуживания и форм подачи.	2	
	4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа .</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-кремов, региональных, авторских, брендовых супов сложного ассортимента		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и			

справочной литературы, нормативных документов.

4. Разработка рецептуры технологии супов, выносимых на мастер-классы (индивидуальные творческие задания), лабораторные работы. Отработка горячих супов для мастер-классов
  5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
-

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

**Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов**

**сложного ассортимента**

<i>Тема 2.3.</i>	<i>Содержание</i>	<i>Уровень освоения</i>	
<i>Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов сложного ассортимента</i>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих соусов сложного ассортимента. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, правила соусной композиции горячих соусов.	2	22
	2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Современные направления в приготовлении горячих соусов.	2	6
	3. Характеристика современных кулинарных методов, используемых при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента. Современные методы приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента, правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	4. Варианты комбинирования различных способов приготовления.	2	
	5. Современные методы приготовления, кулинарное назначение сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных.	2	
	6. Правила Отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Методы	2	

сервировки и подачи сложных горячих соусов: «особо», «под соусом». Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и

	сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>
	<b>Практическое занятие</b> . Решение производственных задач по расчету выхода готовых соусов, количества сырья. Составление технологических карт. Составление требования-накладной на сырье в кладовую.		
	<b>Практическое занятие</b> . Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих соусов		
	<b>Практическое занятие</b> . Адаптация рецептур горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления соусов сложного ассортимента.</li> <li>5. Составление таблицы по подбору горячих соусов к блюдам: из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Разработка слайдов компьютерной презентации для портфолио по результатам выполнения лабораторно-практических занятий и мастер-классов.</li> <li>6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
	Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента		
<b>Тема 2.4.</b> Процесс приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>
	1. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, Грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных	2	

<i>из овощей и грибов сложного ассортимента</i>	ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		2
-----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---

	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы Приготовления горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с типом овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протиравания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции, техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2,3	
	<p>3. Процесс приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мясо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных из овощей; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.</p>	2,3	
	<p>4. Правила оформления и отпуска с учетом различных форм обслуживания и форм подачи. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2,3	
<p><b>Тема 2.5.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Правила выбора круп, проростков и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы приготовления блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна. Правила оформления и подачи блюд и гарниров из круп и пророщенного зерна., правила сервировки стола и подачи, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода</p>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p>2</p>	<p>18</p> <p>2</p>

	продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению		
--	--------------------------------------------------------------------------------	--	--

пищевых продуктов ХАССП).		
2. Методы приготовления теста и макаронных изделий из него. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила охлаждения и замораживания, размораживания теста, требования к качеству свежеприготовленных и подсушенных макаронных изделий. Процессы, формирующие качество теста для макаронных изделий. Риски в области процессов приготовления, хранения макаронных изделий.	2	
3. Классификация блюд сложного ассортимента из макаронных изделий. Правила выбора дополнительных ингредиентов, соусов, начинок и душистых масел, пряностей, приправ для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд сложного ассортимента из различных видов макаронных изделий: азиатской, удон, яичной, рисовой, гречневой. Особенности приготовления лазаньи, фетучини, каннелоне, равиоли.	2	
4. Правила оформления и отпуска блюд из макаронных изделий сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>		<b>16</b>
<b>Практическое занятие</b> Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> </ol>		4

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
  5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,
-

<p>инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>		
<p><b>Тема 2.6.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</i></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>Уровень освоения</b></p>
	<p>1. Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из яиц, творога сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	<p>2</p>
	<p>2. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырный массы, жареных во фритюре, гренки в жидком фондю из сыра, жидкого фондю из сыра, сырного соуса, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Правила сервировки стола, отпуска, температура подачи, с учетом различных способов обслуживания и форм подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из яиц и творога для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>	<p>2,3I</p>
	<p>3. Основные характеристики различных видов муки, используемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и изделий. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных, блинов на пшеничной каше, гурьевских блинов; пирога блинчатого,</p>	<p>2</p>
		<p>20</p> <p>4</p>

блинницы, курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста, штруделей с фаршами. Физико-химические процессы, происходящие при производстве мучных

---

	изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>		<b>16</b>
	<b>Практическое занятие</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем (алгоритмов) приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (по заданию преподавателя).</li> <li>5. Составление таблиц по определению дефектов и определению способов их устранения при приготовлении и реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</li> <li>6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>12</b>
<i>Процесс приготовления блюд, кулинарных</i>	1. Ассортимент, значение в питании блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования	<b>I</b>	

<i>изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента</i>	ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.		4
	2. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к	2,3	

	<p>ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>		
	<p>3. Методы приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из Судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой и т.д.</p>	2,3	
	<p>4. Правила оформления и отпуска блюд из рыбы сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>		
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>		8
	<b>Практическое занятие:</b> Разработка рецептуры последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН		
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	10
<i>Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента</i>	<p>1. Ассортимент, значение в питании горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд. Актуальные сочетания основных продуктов, дополнительных ингредиентов, пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Подбор гарниров, соусов с учетом</p>		2

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству и безопасности, условия и сроки хранения полуфабрикатов нерыбного водного сырья.</p>		
	<p>2. Подбор современных комбинированных методов и высокотехнологичного оборудования для приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных и соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.</p>		
	<p>3. Правила оформления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и посуды подачи, температура подачи горячих блюд. Выбор для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).</p>		
<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>			<p><b>8</b></p>
	<p><b>Практическое занятие.</b> Разработка рецептуры последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН</p>		
	<p><b>Практическое занятие.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p><b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b></p>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> </ol>		<p>*</p>

4. Составление схем (алгоритмов) приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований системы НАССР, СанПиН (по заданию преподавателя).
  5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,
-

<p>инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>		
<p><b>Тема 2.9.</b> Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>Уровень освоения</b></p>
	<p>1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из мяса в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения мясных полуфабрикатов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов мяса, в соответствии с заказом</p>	<p>2</p>
	<p>2. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.</p>	
	<p>3. Современные методы (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	
	<p>4. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных форм обслуживания и</p>	

10

2

форм подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на

---

	горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	<b>Тематика практических занятий</b>		8
	<b>Практическое занятие</b> . Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
<b>Тема 2.10.</b> <i>Процесс приготовления и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, кролика</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	10
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с дальнейшей обработкой. Условия и сроки, современные способы хранения полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2,3	2
	2. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов)и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения,суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2,3	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с	2,3	



	<p>подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	<p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p>		8
	<p><b>Практическое занятие</b> Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
	<p><b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>		
	<p><b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>		
	<p><b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и рецептур блюд из домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.</li> <li>6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.</li> <li>7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</li> <li>8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol>		*

11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

---

**Курсовая работа - 30ч**

**Дифференцированный зачет-2 часа.**

---

**88880009998 Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе**

---

**Тематика занятий:**

1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.
  2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.
  3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.
  4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции
  5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.
  6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:
    - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),
    - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.
  7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.
- Защита курсовой работы.

**Примерная тематика курсовой работы:**

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу

<p>шведского стола.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li> <li>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</li> <li>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</li> <li>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</li> <li>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</li> <li>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</li> <li>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</li> <li>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</li> <li>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</li> <li>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</li> <li>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</li> <li>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</li> <li>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</li> <li>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</li> <li>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</li> <li>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</li> <li>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</li> <li>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</li> </ol>	
<p><b>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы</b>  <b>Виды работ:</b></p>	
<p><i>Самостоятельная работа</i> . Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>	
<p><i>Самостоятельная работа</i> . Разработка содержания основной части работы:  - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;</p>	
<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	

<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p>	
<p><i>Самостоятельная работа № .</i> Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p>	
<p><i>Самостоятельная работа .</i> Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p>	
<p><i>Самостоятельная работа</i> Провести практические проработки</p>	
<p><i>Самостоятельная работа</i> Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,</p>	
<p><i>Самостоятельная работа №</i> Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</p>	
<p><i>Самостоятельная работа .</i> Разработка компьютерной презентации</p>	
<p><i>Самостоятельная работа</i> Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> </ol>	72

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

***Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 02***

***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе

выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

**Всего** *476 часов, в том числе МДК 02.01—100 часов, МДК02.02-160 часов, УП-72 часа –ПП-144 часа, курсовые работы -50ч*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценить наличие ресурсов;</li> <li>-составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП(НАССР));</li> </ul>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ по приготовлению холодных блюд,</li> </ul>

		<p>требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приёмы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-методы контроля качества сырья,</p>
	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>-контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приёмы подготовки оборудования к работе;</p> <p>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>-контролировать выполнение требований</p>	<p>продуктов, качества выполнения работ подчинёнными;</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>

		<p>стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>-контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение</p>
			<p>упаковочных материалов;</p> <p>-способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления</p>

			заявок на склад
<b>ОК.01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задач.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<b>ОК.04</b>	Участие в деловом общении для эффективного	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной</p>

	решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами.	деятельности
<b>ОК.07</b>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"><li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li><li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>-использовать региональное сырьё, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции;</li><li>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li><li>-обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции;</li><li>-определять степень готовности, доводить до вкуса соусы, салаты, блюда, кулинарные изделия и закуски;</li><li>-оценивать качество органолептическим способом;</li><li>-предупреждать процессе приготовления, выявлять</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>-пищевая энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>-варианты подбора пряностей и приправ;</li><li>-ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li><li>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li><li>-виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li></ul>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>	<p>-температурный режим, последовательность технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
<b>ОК.01</b>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в</p>

	<p>Определение этапов решения задач.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<b>ОК.04</b>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<b>ОК.07</b>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы</p>

	Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
--	-------------------------------------------------	-------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

### ***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы имеется в наличии учебный кабинет, кабинет технического оснащения и организации рабочего места; лаборатория, учебная кухня.

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технологическое оборудование:**

**Технические средства обучения:** компьютер, телевизор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники (печатные):**

1. А.Т.Васюкова Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник КНОРУС Москва.2020 322с.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник.- Москва: КНОРУС ,2020.- 206 с.(СПО)
3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования /.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192с

#### **Национальная электронная библиотека:**

И.Здобнов. В.А.Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.«Арий».

#### **Дополнительная литература:**

1. Г.Г.Дубцов. Технология приготовления пищи Москва. Академия.2008г.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2000 – 373 с.
3. О.М.Соловьева, Г.К.Миронова. А.П.Елегин Кулинария Часть 1. Учебное пособие Академкнига.2008.
4. О.М.Соловьева, Г.К.Миронова. А.П.Елегин Кулинария Часть 2. Учебное пособие Академкнига.2008.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены и санитарии учебник для НПО- М.: Академия, 2003. – 181 с.  
 6. Радченко Л.А. Основы метрологии. стандартизации и сертификации в общественном питании «Феникс», 2009. для СПО.

7. Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов Метрология, стандартизация и сертификация. Москва 2010г для СП.  
 8. В.П. Золин технологическое оборудование предприятий общественного питания Москва. Акадкмия. 2000г.  
 9. В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. В.В. М.: Академия, 2003  
 10. Н.А. Анфимова Кулинария Москва. Академия. 2007г.  
 11. Н.Г. Бутейкис Технолдогия приготовления мучных кондитерских изделий. 2004г.  
 12. Электронный ресурс УМК «Поварское и кондитерское дело» 2017

**(электронные)**

Методическое пособие | услуги общественного питания

**ХАССП для предприятия общественного – питания**

[tagancity.ru>uploads/documents/news/2017/hassp.pdf-](http://tagancity.ru/uploads/documents/news/2017/hassp.pdf)

3. [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

4. [http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)

5. [http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Оцениваемые знания и умения, действия</b>	<b>Методы оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
ПК 2.1 – 2.8	<b>Знания:</b> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники при выполнении работ; - санитарно – гигиенические требования к процессам производства - санитарно – гигиенические требования к требованиям к процессам производства продукции и подготовки к её реализации, в том числе система	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

	<p>анализа оценки и управления опасным факторами (система ХАССП, НАССР);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- методы контроля качество сырья продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- влажность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</li> <li>- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов;</li> <li>- способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> </ul>	<p>проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</li> <li>- правила оформления заявок на склад</li> </ul>		
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p> <p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> </ul>	<p><b>Дифференцированный зачёт</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>		<p>техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-</p> <p>Соответствие требованиям инструкции, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>
<p><b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации супов сложного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 3.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 4.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 5.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 6.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p><b>Раздел модуля 7.</b> Ведение процесса приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>			
ПК 2.1., 2.2, 2.8	<p><b>Знания:</b></p> <p>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-</p>	<p>Полнота ответов, точность</p>

	<p>закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>– <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- <b>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</b></p> <p>- <b>нормы, правила взаимозаменяемости сырья, продуктов</b></p> <p>- <b>пищевая</b>, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и вариантов их использования;</p> <p>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p>- виды, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>- температурный режим</p>	<p>письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результата в поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			Не менее 75% правильных ответов
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать наличие, хранение и расход запасов</b>, продуктов на производстве;</li> <li>- <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов</b> и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-<b>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>использовать региональное сырье, продукты</b> для приготовления горячей кулинарной продукции</li> </ul> </li> <li>-<b>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-<b>изменять, адаптировать рецептуру</b>, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- <b>организовывать приготовление, готовить</b> супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- <b>минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- <b>обеспечивать безопасность</b> готовой горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>определять степень готовности, доводить до вкуса</b> супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- <b>оценивать качество</b> органолептическим способом;</li> <li>- <b>предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты</b>, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>-<b>охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные</li> </ul>		
	<b>Действия:</b> <b>Контроль за подготовкой основных продуктов</b> и дополнительных		
	ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов <b>Контроль</b> и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

	<b>Балл (отметка)</b>	<b>Вербальный аналог</b>
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно