

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:22:43  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

индекс и наименование дисциплины по ОПОП

Для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код и полное наименование специальности

**основное общее образование**

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

факультет **среднего профессионального образования**

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра **ТППОиТ**

наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения **очная**

очная, заочная

г. Махачкала 2023

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по данной специальности

Разработчик  Сулейманова З.Г.  
«15» 09 2023г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина

 подпись Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
ФИО, уч. степень, уч. звание  
«16» 09 2023г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности

 подпись Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
ФИО, уч. степень, уч. звание  
«20» 09 2023г.

Программа одобрена на заседании (предметной) цикловой комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

от «11» 09. 2023г., протокол № 1.

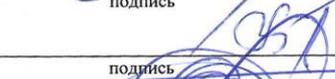
Председатель предметной (цикловой) комиссии

 подпись Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
ФИО, уч. степень, уч. звание  
«21» 09. 2023г.

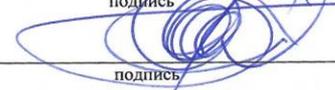
Декан факультета

 подпись М.М. Абдусаламова  
ФИО

Начальник УО

 подпись Э.В. Магомаева  
ФИО

И.о. ректора

 подпись Н.Л. Баламирзоев  
ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

Учебная дисциплина МДК.03.02 **Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** относится к профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, изучается в 5 семестре.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.03.02 **Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт:

Код ПК	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценивать воздействия на окружающую среду; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанный этикета; использовать лабораторную посуду и оборудование; применять, комбинировать	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; приветствие и размещение гостей за столом; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,

	различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	массовых банкетных мероприятий и приемов; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных.	брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценивать воздействия на окружающую среду; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; складывать салфетки разными способами; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; соблюдать личную гигиену.	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; подбора в соответствии с технологическими требованиями, качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов.
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных	разработки ассортимента холодной кулинарной

<p>рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных обслуживания</p>	<p>деятельности; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>товаров; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способы подачи блюд; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p>	<p>продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>
---	--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	69
В том числе:	
Теоретическое обучение	26
Практические занятия	39
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	11
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	18

### Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление, подготовка к реализации и холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	Тема 1.1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	ПК 3.5
	Тема 1.2. Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	
	Практическое занятие №1. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	
	Практическое занятие №2. Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6	
	Самостоятельная работа. Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	

<b>Раздел 2. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимент а</b>	1. Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	4	ПК 3.6
	Тема 2.1. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	4	
	Практическое занятие № 3. Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	6	
	Практическое занятие № 4. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	6	
	Самостоятельная работа. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	4	
<b>Раздел 3. Классифика ция, ассортимен т холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарны х изделий и закусок</b>	Тема 3.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	4	ПК 3.7
	Тема 3.2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	3	
	Тема 3.3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	
	Практическое занятие № 5. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	5	
	Практическое занятие № 6. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	5	
	Практическое занятие № 7. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	5	
	Самостоятельная работа. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	3	
<b>Итого:</b>	<b>Лекций</b> <b>Практических занятий</b> <b>Самостоятельная работа</b>	<b>26</b> <b>39</b> <b>11</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Парты, стулья, наглядные пособия

Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории, Учебная кухня ресторана

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.

Технические средства обучения:

-компьютер,

-средства аудиовизуализации,

- мультимедийный проектор;

- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, БУО фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмерительное оборудование:

весы настольные; электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

гриль;

фритюрница;

микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

машина для вакуумной упаковки;

вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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, нуазетные выемки и др.).

## 3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.2.1. Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

#### Основная литература:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985- 503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

#### Методическая литература:

Методические указания для практических занятий

- Методические указания для самостоятельных занятий
- Методические указания к выполнению курсовой работы

### 3.2.2. Интернет-ресурсы:

- 1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
- 2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) Научная электронная библиотека e-library;
- 3. [www.library.stavsu.ru](http://www.library.stavsu.ru) Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
- 4. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

### 3.2.3. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

#### Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, собеседования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>  <b>Знать</b>            - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;            - приветствие и размещение гостей за столом;            - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;            - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;            - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;            - очередность и технику подачи блюд и напитков;            - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;            - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;            - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;            - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных            - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;            - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;            - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;            - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;            - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;            - правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;            - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.</p> <p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p>	<p><b>«Отлично» - 5 баллов</b>            Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:            – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;            – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;            – правильно формирует определения;            – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;            умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p><b>«Хорошо» - 4 балла</b>            Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:            – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;            – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;            – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой</p>	<p>Текущий контроль при проведении:            письменного/устного опроса            - тестирование            - оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:            экзамен в виде:            письменного/устного ответов</p>

<p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать воздействия на окружающую среду;</li> <li>- встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</li> <li>- подавать блюда и напитки разными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</li> </ul> <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;</li> <li>- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> </ul>	<p>литературе;</p> <p>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p><b>«Удовлетворительно» - 3 балла</b></p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> </ul> <p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</p> <p><b>«Неудовлетворительно» - 2 балла</b></p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> </ul> <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
---	---	--