

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Игоревна

Должность: Директор Пятигорского института (филиала) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 18:03:50

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ ЗАНЯТИЙ

ПМ07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК 07.01. Освоение основных умений и навыков по профессии «Повар»

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения

очная

Учебный план

2020 г.

Пятигорск, 2020 г.

Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине «Освоение основных умений и навыков по профессии «Повар»» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания .

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТИД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель



С.С. Луста

Зав.отделением СПО ШКТГ



З.А.Михалина

Содержание

Введение.....	3
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"»	4
2. Методические рекомендации по изучению теоретического материала.....	12
Список рекомендуемой литературы.....	15

Введение

Дисциплина «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» относится к профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (МДК. 07.01).

Основные задачи курса:

- формирование у студентов базовых знаний, связанных с технологией продуктов питания;
- освоение студентами основных приемов приготовления полуфабрикатов и несложной кулинарной продукции;
- выработка у студентов навыков решения конкретных задач и применения полученных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организовать работу структурного подразделения;
- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организовать работу структурного подразделения;
- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар).

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"»

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата, написание рефератов, докладов, сообщений, выполнение контрольных, курсовых и дипломных работ.

Дисциплина «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» является важной для подготовки современного техника-технолога. Выполнение индивидуальных и творческих работ по данной дисциплине тесно связано с аудиторной работой.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

2. План-график выполнения самостоятельной работы

2.4. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
	3 семестр		
1.	Тема 1. Изучение ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
2.	Тема 2. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания Термины и определения. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4

3.	Тема 3. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Изучение нормативно-технической документации на продукцию общественного питания. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания. Рецептура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
4.	Тема 4. Классификация и характеристика предприятий общественного питания Термины и определения. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий общественного питания по типу. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
5.	Тема 5. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу Термины и определения. Общие требования к персоналу. Требования к метрдотелю (администратору зала). Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к сомелье. Требования к бариста. Требования к буфетчику. Требования к кассиру. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии. Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха). Требования к повару. Требования к кондитеру. Требования к пекарю. Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания. Требования к должностям и профессиям административного персонала Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
6.	Тема 6. Основные понятия и технологический цикл производства кулинарной продукции Основные понятия и определения, используемые при производстве кулинарной продукции. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества. Виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
7.	Тема 7. Технологические принципы производства кулинарной продукции Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости. Принцип сбалансированности. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы	собеседование	2

	готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы		
8.	Тема 8. Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря: химический состав, предварительная обработка рыбы, разделка рыбы, особенности разделки некоторых видов рыб. Характеристика мяса: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
9.	Тема 9. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки Классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление. Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
10.	Тема 10. Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки Растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
11.	Тема 11. Термические способы обработки пищевых продуктов Нагревание. Классификация способ нагрева пищевых продуктов. Охлаждение. Способы холодильной обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
12.	Тема 12. Технологические свойства овощей Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения овощей и грибов. Химический состав и пищевая ценность овощного сырья Вид самостоятельной работы: подготовка к	собеседование	2

	практическим занятиям; самостоятельное изучение темы		
13.	Тема 13. Технологический процесс механической обработки овощей Классификация и ассортимент блюд из овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Технологический процесс приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
14.	Тема 14. Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов Специальные приспособления для нарезки овощей. Формы нарезки картофеля и корнеплодов. Подготовка капустных, салатных и других овощей. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
15.	Тема 15. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы Характеристика рыбного сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Классификация по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
16.	Тема 16. Технологические схемы обработки рыбы Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для жарки на решетке, для жарки на вертеле, для запекания, для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка нерыбного водного сырья Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
17.	Тема 17. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы Технология производства полуфабрикатов для варки, припускания, жарки во фритюре и основным способом, запекания. Вид самостоятельной работы: подготовка к	собеседование	2

	практическим занятиям; самостоятельное изучение темы		
18.	Тема 18. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса Прием и хранение. Размораживание. Зачистка. Разделка. Обвалка. Жировка. Приготовление полуфабрикатов. Кулинарное деление говяжьей полутуши, туши баранины, полутуши свинины на отрубы. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. централизованное производство мясных полуфабрикатов. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
19.	Тема 19. Технологическая схема механической обработки мяса Характеристика сырья и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
20.	Тема 20. Технология приготовления мясных полуфабрикатов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
21.	Тема 21. Характеристика сырья Характеристика сырья и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
22.	Тема 22. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов Обработка птицы. Обработка дичи. Обработка кроликов. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
23.	Тема 23. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
24.	Тема 24. Значение супов в питании. Классификация супов. Классификация супов по температуре подачи, по жидкой основе, по способу приготовления Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
25.	Тема 25. Технология производства бульонов и заправочных супов Классификация бульонов от вида используемых продуктов. Пищевая ценность бульонов. Технология производства костного и мясо-костного бульона, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара, бульона костного концентрированного, бульона с желатином. Общие правила варки заправочных супов. Технология производства щей, борщей, солянок, рассольников Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2

26.	Тема 26. Технология приготовления супов овощных и картофельных Ассортимент супов из овощей и картофеля. Технология приготовления супа крестьянского, супа картофельного, супа из овощей, супа картофельного с крупой, супа картофельного с макаронными изделиями, супа картофельного с бобовыми, ухи рыбацкой, ухи ростовской Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
27.	Тема 27. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми Технология приготовления блюд: суп с домашней лапшой, суп с крупой, суп харчо, суп с бобовыми Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
28.	Тема 28. Технология производства пюреобразных супов Ассортимент пюреобразных супов. Технология приготовления блюд: суп-пюре из моркови или репы, суп-пюре из картофеля, суп-пюре из разных овощей, суп-крем из тыквы, суп-пюре из круп, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из птицы, суп-пюре из печени, супы-биски Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
29.	Тема 29. Технология производства прозрачных супов Технологическая схема приготовления мясного прозрачного бульона. Технологическая схема приготовления куриного прозрачного бульона. Технологическая схема приготовления рыбного прозрачного бульона (ухи). Приготовление гарниров для прозрачных супов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
30.	Тема 30. Технология производства холодных супов, сладких супов Технология приготовления блюд: окрошки, борщ холодный, свекольники, ботвинья, щи зеленые. Технология приготовления сладких супов: суп из клюквы и ягод, суп из цитрусовых, суп из ревени, кураги и яблок, суп-пюре из сушеных плодов Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
31.	Тема 31. Значение соусов в питании. Классификация соусов. История возникновения соусов. Технологические цели применения соусов в приготовлении кулинарных блюд и изделий. Классификация соусов по температуре подачи, по жидкой основе, по консистенции, по цвету, по технологии приготовления Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
32.	Тема 32. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов Пассерование муки, виды пассеровки в зависимости от цвета. Пассерование овощей и томата Вид самостоятельной работы: подготовка к	собеседование	2

	практическим занятиям; самостоятельное изучение темы		
33.	Тема 33. Технология приготовления мясных соусов Технология приготовления основного красного соуса и его производных. Технология приготовления основного белого соуса и его производных Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
34.	Тема 34. Технология приготовления рыбных соусов Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный; соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
35.	Тема 35. Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов. Соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий. Классификация молочных соусов. Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте) Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
36.	Тема 36. Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе. Масляные смеси. Технология приготовления соуса майонез. Технология приготовления заправок и соусов на уксусе. Масляные смеси: масло зеленое, масло килечное, масло селедочное, масло сырное, масло с горчицей. Технология производства соусов промышленного производства Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
37.	Тема 37. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей Химический состав и пищевая ценность блюд и изделий из овощей. Размягчение овощей при тепловой обработке. Изменение крахмала. Изменение сахаров. Изменение окраски овощей при тепловой обработке. Изменение витаминной активности. Изменение массы овощей Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
38.	Тема 38. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей) Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
39.	Тема 39. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании Химический состав и пищевая ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	собеседование	2

	Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы		
40.	Тема 40. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий Технологическая схема подготовки к варке. Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Набухание и размягчение сырья при варке. Способы варки крупяных каш Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
41.	Тема 41. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
42.	Тема 42. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы Химический состав и пищевая ценность блюд из рыбы. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. Изменение жиров. Изменение массы и содержания растворимых веществ. Ассортимент блюд на основе рыбного сырья Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	2
43.	Тема 43. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой) Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
44.	Тема 44. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья Химический состав и пищевая ценность блюд из нерыбного водного сырья. Технология приготовления блюд, требования к качеству Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
45.	Тема 45. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса Химический состав и пищевая ценность мясных блюд. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясопродуктов. Изменения витаминов. Формирование специфического вкуса и аромата мясных блюд. Ассортимент блюд и изделий из мяса	собеседование	2
46.	Тема 46. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных)	собеседование	4
47.	Тема 47. Значение блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика Химический состав и пищевая ценность блюд из птицы. Физико-химические процессы, происходящие при	собеседование	2

	механической и тепловой обработке Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы		
48.	Тема 48. Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям; самостоятельное изучение темы	собеседование	4
	Итого за 3 семестр		118
	Итого		118

3. Методические рекомендации по проведению собеседования.

Собеседование - наиболее распространенный метод контроля знаний учащихся, вариант текущей проверки, процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала.

При подготовке к собеседованию студент должен:

1. Предварительно повторить теоретический материал темы (тем) по которой проводится устный опрос.
2. Ознакомиться с заданием, уяснить его фабулу и поставленные вопросы.
3. Продумать логику и последовательность изложения материала. Ответы на поставленные вопросы должны быть аргументированными.

1. Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос.
2. Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов
3. Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками преподавателя.
4. Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС
2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС
3. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046> ЭБС

Дополнительная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28642-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> ЭБС

Методическая литература:

1. Методические указания для практических занятий.
2. Методические указания для самостоятельных занятий.

Интернет-ресурсы:

1. <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
2. <http://n-t.ru/> - Электронная библиотека «Наука и техника».
3. <http://www.gpntb.ru/> - Государственная публичная научно-техническая библиотека России.