

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шефмарко Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского

федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 18:04:11

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**

# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ ЗАНЯТИЙ**

Специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Пятигорск 2020

Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» 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 ШКГ



---

подпись

З.А.Михалина

### **Пояснительная записка**

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК 02.01. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа осуществляется студентами при подготовке к семинарским занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

**Цель** самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
<b>5 семестр</b>			
1.	Тема 1. Значение холодных блюд и закусок в питании. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
3.	Тема 3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
4.	Тема 4. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
5.	Тема 5. . Организация технологической линии по приготовлению соусов, бутербродов и сложных салатов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
6.	Тема 6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
7.	Тема 7. Организация рабочего места повара в холодном цехе	<i>Собеседование</i>	2

	при приготовлении бутербродов и сложных салатов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
8.	Тема 8. Приготовление бутербродов и сложных салатов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
9.	Тема 9. Вкусовые добавки для сложных холодных соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
10	Тема 10. Ассортимент вкусовых добавок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
11	Тема 11. Назначение вкусовых добавок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
12	Тема 12. Варианты использования. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
13	Тема 13. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
14	Тема 14. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
15	Тема 15. Соус майонез и его производные. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
16	Тема 16. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
17	Тема 17. Технологические процессы приготовления масляных смесей. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
18	Тема 18. Ассортимент, технология приготовления масляных смесей. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
19	Тема 19. Назначение, требования к качеству. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
20	Тема 20. Режимы хранения и реализации.. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

21	Тема 21..Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
22	Тема 22. Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
23	Тема23. Назначение, требования к качеству. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
24	Тема 24. Режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
25	Тема 25. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
26	Тема 26. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
27	Тема 27. Маринады, соус-хрен. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
28	Тема 28. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
29	Тема29. Соусы промышленного производства. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
30	Тема 30. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
31	Тема 31. Назначение, требования к качеству. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
32	Тема 32. Режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

33	Тема 33. Способы декорирование блюд сложными холодными соусами. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
34	Тема 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
35	Тема 35. Сочетание соусов. Способы и варианты подачи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
36	Тема 36. Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	3
37	Тема 37. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
38	Тема 38. Технологический процесс приготовления бутербродов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
39	Тема 39. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
40	Тема 40. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
41	Тема 41. Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4

42	Тема 42. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей.Технология приготовления сложных закусок из грибов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
	<b>Всего за 5 семестр:</b>	<i>Собеседование</i>	<b>97</b>
43	Тема 43.Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
44	Тема44. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
45	Тема 45.Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
46	Тема 46.Условия и сроки хранения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
47	Тема 47.Правила подачи сложных холодных блюд и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
48	Тема 48.Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
49	Тема 49.Правила выбора и вина и других алкогольных напитков. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
50	Тема 50. Характеристика рыбных гастрономических продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
51	Тема 51.Организация технологической линиипо приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	<i>Собеседование</i>	2
52	Тема 52. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
53	Тема 53. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
54	Тема 54. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
55	Тема 55. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
56	Тема 56. Характеристика мясных гастрономических продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
57	Тема 57. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
58	Тема 58. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
59	Тема 59. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
60	Тема 60. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
61	Тема 61. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
62	Тема 62. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

63	Тема 63. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
64	Тема 64. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
65	Тема 65. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясopодуlктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
66	Тема 66. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
67	Тема 67. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
68	Тема 68. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
69	Тема 69. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
70	Тема 70. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
71	Тема 71. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
72	Тема 72. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
73	Тема 73. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
74	Тема 74. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

75	Тема 75. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
76	Тема 76. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
77	Тема 77. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
78	Тема 78. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
79	Тема 79. Характеристика горячих закусок. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
80	Тема 80. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
81	Тема 81. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
82	Тема 82. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
83	Тема 83. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясopодуKтов и птицы. Правила подачи горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
84	Тема 84. Методы контроля безопасности продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
85	Тема 85. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
86	Тема 86. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

	Тема 87.Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 87 Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	1
	<b>Итого за 6 семестр</b>		<b>89</b>
	<b>ИТОГО:</b>		<b>186</b>

### **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 собеседование.
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. Контроль самостоятельной работы студентов**

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «отлично» выставляется студенту, если выставляется студенту, если в процессе проведения собеседования он показывает исчерпывающе знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

2. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные

формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.

### **Рекомендуемая литература:**

#### **Основная литература:**

1. Качурина, Т. А. 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 / Т.А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 256с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 234-250. - Библиогр.: с. 251. - ISBN 978-5-4468-7121-6 5 экз.

2. 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> (19.03.2019)

3. 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

#### **Дополнительная литература:**

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Журнал «Пищевая промышленность», комплект

3. Информационно-аналитический журнал «Ресторанные ведомости», комплект

#### **Интернет-ресурсы:**

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания

[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания

[www.friro.ru](http://www.friro.ru) – федерация рестораторов и отельеров России