

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Черемшанский аграрный техникум»

Согласовано

Зам. директора по УПР

 С.А.Малешин

«02» 09 2019 г.

Утверждаю

Директор ГАПОУ «ЧАТ»


В.А.Островский

«02» 09 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОУД.18 Этика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских
изделий
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
_____ дисциплин

Протокол № 1

от «02» 09 2019 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум».

Разработчик: Копьева Наталья Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», ОП.05 «Основы калькуляции и учета», ОП.06 «Охрана труда»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5- 2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; владеть профессиональной терминологией; владеть техникой порционирования, оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, супы, горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салаты, бутерброды, канапе, холодные закуски, сладкие блюда, десерты, холодные напитки, горячие напитки, хлебобулочные изделия и хлеб, мучные кондитерские	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила поверки весоизмерительного оборудования техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских

	<p>изделия, пирожные и торты разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>выбирать столовую посуду в зависимости от назначения для подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>сервировать и подавать, соблюдая температуру подачи горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, супы, горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салаты, бутерброды, канапе, холодные закуски, , сладкие блюда, десерты, холодные напитки, горячие напитки, хлебобулочные изделия и хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные и торты разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и</p>

	<p>составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные</p>

	<p>профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Объем образовательной программы	
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	22
Промежуточная аттестация в виде <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	5
Раздел 1 Основы эстетики			
Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9, 10
	Предмет, задачи эстетики и дизайна		
	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.		
	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий		
	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.		
	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.		
	Контрольная работа по разделу «Основы эстетики»	1	
Раздел 2 Основы декорирования блюд			
Тема 2.1 Продукты и инструменты	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5-2.8
	1 Понятие карвинга в кулинарии. Классификация приемов. Инструменты и материалы. Способы подбора и хранения продуктов		
	2 Пошаговое руководство для обучения искусству карвинга.		
Тема 2.2 Классификация приемов и способов декорирования	Содержание учебного материала	1	ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10
	1 Приемы и способы, используемые в карвинге. Основные способы нарезки овощей. Резьба по мелким овощам и фруктам.		
	2 Инструменты и материалы. Инструменты из основного набора для карвинга. Материалы для карвинга.		
	Практические занятия	2	
1 Назначение инструментов для карвинга. Большой тайский нож, наузетка, наузетка –			

	улитка, нож – волнорез, нож – ласточкин хвост, нож для каннелирования, овальный нож с волнистым краем и т.д.		
Тема 2.3 Простые приемы карвинга	Содержание учебного материала	2	
	1 Резьба по мелким овощам и фруктам: Простейшие элементы. Пошаговая инструкция.		
	2 Резьба по мелким овощам и фруктам: лепестки из огурца		
	3 Простейшие элементы - цветок из моркови.		
	4 Простейшие элементы - Роза из помидора.		
	Практические занятия	6	
	1 Изготовление хризантем из пекинской капусты.		
2 Изготовление букета из картофеля, свеклы. Одуванчики из картофеля.			
3 Изготовление веера из редьки.			
Тема 2.4 Сложные элементы карвинга.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	8	
	1 Изготовление экзотических цветов- из дайкона, пекинской капусты, свеклы.		
	2 Изготовление экзотических цветов- из маргеланской редьки, лука порея.		
	3 Изготовление трафарета Цветы		
4 Изготовление трафаретов для сложных элементов карвинга			
Тема 2.5 Составление композиций	Содержание учебного материала	2	
	1 Подбор овощей для композиции по цвету, вкусу.		
	2 Оформление и дизайн блюда		
	Практические занятия	6	
	1 Изготовление узоров на крупных плодах (тыква, дыня, арбуз).		
2 Выполнение украшений из фруктов			
			ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.3, 2.5-2.8 ПК 3.3 - 3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5 ОК 1-7, 9, 10

<i>Промежуточная аттестация</i> зачет			
Всего		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Эстетика в оформлении и декорирование блюд», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2016 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критери и оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного /устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>-оценки результатов в внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- тестирования.</p>
<p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед</p>	<p><i>Правильность,</i></p>	<p>Текущий контроль:</p>

<p>использованием;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>владеть техникой порционирования, оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, закуски из яиц, творога, сыра, муки, супы, горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутерброды, канапе, холодные закуски, холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, сладкие блюда, десерты, холодные напитки, горячие напитки, хлебобулочные изделия и хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные и торты разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>выбирать столовую посуду в зависимости от назначения для подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья закусок из яиц, творога, сыра, муки, супов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, сладких блюд, десертов, холодных напитков, горячих напитков, хлебобулочных изделий и хлеба мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>сервировать и подавать, соблюдая температуру подачи горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, супы, горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, салаты, бутерброды, канапе, холодные закуски, , сладкие блюда, десерты, холодные напитки, горячие напитки, хлебобулочные изделия и хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные и торты разнообразного ассортимента</p>	<p><i>полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки Соответствие требованиям инструкции, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	---