

Дисциплина:	Излагает материал ясно, доступно, с логической последовательностью	Разъясняет сложные места, выделяет главные моменты	Умеет вызвать и поддержать интерес аудитории к предмету	Следит за реакцией аудитории, умеет снять напряжение и усталость	Демонстрирует культуру речи, нормальный темп изложения	Владеет предметом, знакомит с современными достижениями науки и техники	Ориентирует на использование изучаемого материала в будущей профессиональной и общественной деятельности	Доброжелательность и такт по отношению к студентам, терпение	Требовательность	Объективность в оценке знаний студентов	Уважительное отношение к студентам, заинтересованность в их успехах	Располагает к себе высокой эрудицией, манерой поведения, внешним видом
Техническое оснащение организаций питания	10	10	10	9	9	10	10	9	10	10	10	9
Организация обслуживания	9	10	10	9	10	9	10	10	9	10	9	9
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10	9	10	9,5	10	10	9	8	9	10	9	9
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,	10	8	10	9	10	10	9	8	9	10	9	9
приготовления, подготовки к реализации	10	10	9	10	10	9	10	10	9	10	10	10
Учебная практика	10	10	10	9	9	10	9	10	8	10	10	9
Производственная практика (по профилю специальности)	10	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

■ Техническое оснащение организаций питания

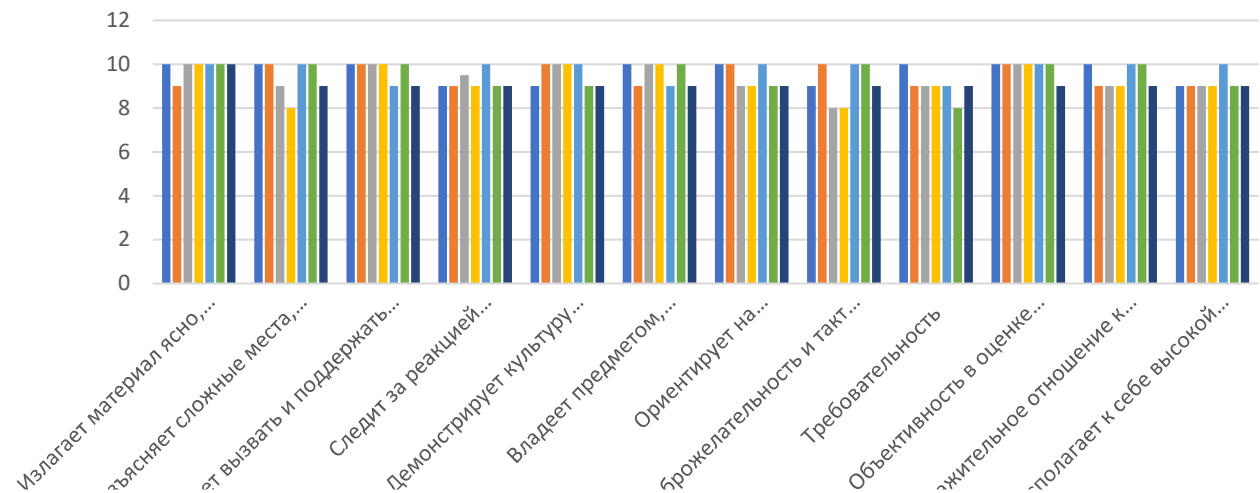
■ Организация обслуживания

■ МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

■ МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

■ МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

■ Учебная практика



Раз
Умее

к

Дол

к

Ува

Рас