

Документ подписан простой электронной подписью.
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 16:01:41

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

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
Луста С.С.

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике (по профилю специальности)

Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Учебный план	2020
Изучается	6 семестр

Пятигорск 20__ г.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
Луста С.С.

«__» _____ 20__ г.

Оценочные средства по производственной практике
(по профилю специальности)

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции

Индивидуальные задания для проведения промежуточной аттестации

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
2. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.
3. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.
4. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
5. Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
6. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).
7. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.
8. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
9. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
10. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.
11. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.
12. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
13. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.
14. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.
15. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
16. Правила соусной композиции горячих соусов.
17. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров.
18. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
19. Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами.
20. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.
21. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
22. Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы.
23. Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.

24. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
25. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.
26. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
27. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.
28. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.
29. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
30. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.
31. Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.
32. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.
33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
34. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.
35. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.
36. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Критерии выставления оценок

Оценка **«отлично»** выставляется, если:

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил дневник.

На заключительной конференции логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если:

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал излишне подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если:

Студент выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если:

Студент не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.

Составитель _____ С.С. Луста
(подпись)

«___» _____ 20__ г