

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 18:51:54

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1d8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УП.02.01 Учебная практика

Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Форма обучения	Очная
Учебный план	2022 г.
Изучается	5 семестр

Оценочные средства

Индивидуальные задания

1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.
2. Основные варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.
3. Какие правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.
4. Какие способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.
5. 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.
6. Какие требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них.
7. Основные органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.
8. Какой температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.
9. Перечислить ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.
10. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
11. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.
12. Перечислить виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила его безопасного использования при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.
13. Описать технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.
14. Назвать варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов.
15. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.
16. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.
17. Перечислить варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.
18. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.
19. Перечислить варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
20. Какие гарниры, заправки и соусы подходят для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

21. Назвать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.
22. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.
23. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной 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.