

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 27.05.2025 17:38:28

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
«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

по практике ПП.01.01 Производственная практика по модулю «Организация
и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск, 2025

Фонд оценочных средств по практике Производственная практика ПП.01.01 разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программы профессионального модуля и практики.

Разработчик:

Магомедова Яна Владимировна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

В результате учебной/производственной практики осуществляется оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

<i>(Для производственной практики приводится весь перечень ПК и ОК, для учебной практики возможно частичное освоение ПК и ОК). Компетенции</i>	Показатели оценки результата
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

умения:

- работать с проектной документацией, разработанной с использованием графических языков разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

2.1. Формы текущего контроля

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих возможных форм контроля:

- еженедельный контроль посещаемости практики;
- наблюдение за выполнением видов работ на практике;
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

2.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам производственной практики студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов *(в случае прохождения учебной практики – на предприятии (в организации))*:

- положительного аттестационного листа руководителей практики от организации (образовательной организации) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики на обучающегося;

- дневника практики;
 - отчета о практике в соответствии с заданием на практику.
- ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета.

3. Перечень заданий по практике

Приводится перечень заданий в соответствии с программой практики (раздел 3. Структура и содержание программы практики)

3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2 недели, 72 час.	<i>4 семестр</i>

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Тема 1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	Тема 1 Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Организация рабочих мест.	Тема 1 Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6

	в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.		
Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	Тема 1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом.	Тема 2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в	Тема 3 Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6

том числе из редкого и экзотического сырья.			
Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование).	Тема 4 Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.	Тема 5 Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	Тема 5 Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	Тема 6 Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд,	Тема 7 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6

кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	ассортимента.		
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	Тема 8 Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6

4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с установленными требованиями;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с установленными требованиями;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за ДЗ по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил

самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: 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 обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал 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 обучающийся 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 обучающийся 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.

Оценочные средства по производственной практике

Список индивидуальных заданий для проведения промежуточной аттестации

Наименование вопроса	Краткий ответ
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья	При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании

	инструментальных методов контроля. Органолептической метод контроля позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению обнаруженных недостатков
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, вес или количество, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки. Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, поскольку включаются в себестоимость согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий. Все приходно-расходные документы материально ответственное лицо ежедневно предоставляет в бухгалтерию предприятия вместе с товарным отчетом. В бухгалтерии на основании плана-меню устанавливаются розничные цены на блюда и выписывается меню для посетителей
3. Организация рабочих мест в подготовительном цехе	Организация работы производственного цеха — задача сложная и ответственная. Для успешного решения этой задачи нужно

	знать принципы построения производственных цехов, участков, рабочих мест, требования к организации работы в цехе. Создавая производственный цех, участок, рабочее место, необходимо обратить внимание на следующие аспекты. Условия работы должны соответствовать требованиям охраны труда.
4. Уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	Текущая включает в себя уборку рабочих поверхностей, плиты, духового шкафа, поддержание чистоты холодильной и морозильной камер, вытяжки, мытье посуды и оборудования. Генеральная подразумевает более широкий объем дел, который включает обработку фасадов, стен, потолков, мытье жалюзи и штор, очистку вытяжки, размораживание холодильного оборудования и др. Обязательно проведение генеральной уборки ежемесячно. Говоря о правилах уборки рабочего места повара, не предполагается ограничения его зоны ответственности лишь на ту рабочую поверхность, за которой он трудится.
5. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей	Обработка ревеня: у молодых черешков обрезают листья, а у черешков с жесткой огрубевшей поверхностью снимают ножом кожицу и затем промывают. Из ревеня готовят сладкие блюда (компоты, кисели), начинки для пирогов. Слайд 5. Фенхель- это овощ, в котором полностью отсутствуют жиры

	и крахмал, поэтому. Фенхель-это овощ, в котором полностью отсутствуют жиры и крахмал, поэтому. в нём минимальное количество калорий. В фенхеле содержится много воды, поэтому его употребляют как мочегонное средство, а также как средство для улучшения пищеварения
6. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	На заготовочных предприятиях ассортиментом полуфабрикатов является перечень полуфабрикатов разной степени готовности.
7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование).	Продолжительность охлаждения составляет от 3 – 5 до 80 – 100 мин и более при относительной влажности воздуха 80 – 98 %. Например, зеленую фасоль и огурцы охлаждают и хранят при температуре 5 – 9 0С в течение соответственно 20 и 9 дней. Цветная капуста при 0 0С сохраняется 30 – 40 дней, а сладкий перец при температуре до 2 0С – до 35 дней
8. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Замороженную продукцию упаковывают в различные упаковочные материалы. Главным образом, в качестве упаковочного материала используются контейнеры и пакеты из пластика, а также комбинированные. упаковочные материалы (включая упаковку на основе бумаги и фольги, к примеру, для мороженого). Однако при всем имеющимся разнообразии основным упаковочным материалом для фасовки замороженной продукции являются пленочные полимерные материалы. Какие главные требования предъявляются к

	упаковке для замороженной продукции и в чем особенности.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	Оценка качества услуг это совокупность операций, связанных с определением числового значения уровня качества услуг на предприятиях общественного питания, оценку качества можно рассматривать как особый тип функции управления, направленной на формирование ценностных суждений об объекте оценки.
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	Метод обслуживания потребителей - способ, с помощью которого потребителям реализуется продукция. Раздача на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства
11. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.	Процесс обслуживания в общественном питании - это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга
12. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов	Органолептический анализ представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств - зрения, обоняния, вкуса, осязания (сенсорный анализ). На предприятиях общественного питания органолептический метод контроля качества блюд

	и кулинарных изделий используется при систематической проверке их качества службой контроля качества, а также при лабораторном исследовании качества продукции.
13. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия дополнительных ингредиентов технологическим требованиям	При оценке товара определяют сначала внешний вид, форму, цвет, блеск, прозрачность и др. свойства. С помощью обоняния определяют такие свойства товара, как запах и аромат. Осязательными ощущениями определяют консистенцию, температуру, особенности физической структуры продукта, степень его измельчения и др. свойства.
14. Обработка различными способами редких и экзотических видов грибов в соответствии заказа.	Обработка ревения: у молодых черешков обрезают листья, а у черешков с жесткой огрубевшей поверхностью снимают ножом кожицу и затем промывают. Из ревения готовят сладкие блюда (компоты, кисели), начинки для пирогов. Слайд 5. Фенхель- это овощ, в котором полностью отсутствуют жиры и крахмал, поэтому. Фенхель-это овощ, в котором полностью отсутствуют жиры и крахмал, поэтому. в нём минимальное количество калорий. В фенхеле содержится много воды, поэтому его употребляют как мочегонное средство, а также как средство для улучшения пищеварения.
15. Обработка различными способами редких и экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья, в соответствии заказа.	Рыбу можно приготовить разными способами (запекать, жарить на гриле, тушить, готовить на пару). Барамунди

	подходят экзотические маринады, приготовленные из лимона, лайма, кокосового молока, фенхеля, маракуйи и оливкового масла. Мариновать рыбу нужно только тогда, когда ее собираются жарить или запечь.
16. Обработка различными способами редких и экзотических видов мяса, мясных продуктов, в соответствии заказа.	Для улучшения вкуса куски мяса маринуют 1- 4 суток, периодически переворачивая. Для маринования уксус разводят, добавляют соль, сахар, лавровый лист, перец, морковь, петрушку и кипятят маринад 10-15 минут, охлаждают и заливают им мясо. Мясо коз, лося и оленя шпигуют свиным салом. Зайцев обрабатывают, как кролика. Мясо зайца перед приготовлением, лучше вымачивать в холодной воде с уксусом, это придаст дополнительную мягкость. Самое вкусное мясо - у зайцев до года. У молодого зайца толстые голени, короткая толстая шея и мягкие уши. Из диких животных для варки больше всего подходит мясо косули, оленя, лося и сайгака.
17. Обработка различными способами редких и экзотических видов птицы, дичи в соответствии заказа.	У опаленной птицы удаляют гребешок, затем отрубают голову по 2-й шейный позвонок. У всех видов птицы, за исключением индеек, кожу шеи надрезают вдоль со стороны ее с шеи, затем шею отрубают по последний шейный позвонок. Для прикрытия места отруба оставляют часть кожи длиной

	примерно 5—6 см. Удаляю невод, зоб и трахею
18. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	Набольшее количество микроорганизмов находится в непотрошенной рыбе, наименьшее – в тушках полуобработанной рыбы, но это количество возрастает при дальнейшей обработке и хранении полуфабрикатов. Во избежание этого рыбу разделяют на специальном столе и доске. До и после разделки рыбу промывают холодной проточной водой, нарезают на порционные куски и панируют на другом столе. Необходимо вовремя удалять отходы. По окончании обработки рыбу тщательно промывают, обсушивают оборудование и инвентарь.
19. Организация хранения обработанного сырья мяса, мясных продуктов, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	С целью накопления сырья и кратковременного хранения мяса с одновременным его созреванием, мясо охлаждается, а при длительном хранении мяса - его замораживают. Охлаждение и замораживание мяса осуществляется в камерах шоковой заморозки, холодильных камерах, низкотемпературных складах. Подготовка мяса к хранению. Снижение качества мяса, появление сложностей при технологической обработке туш, а также снижение уровня стабильности мяса при хранении охлаждённого мяса или замороженной мясной

	продукции во многом зависит от первичной переработки скота, это: способ убоя животных; процесс обескровливания
20. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	Порционные натуральные полуфабрикаты хранят на лотках, уложенными в один ряд на ребро, при температуре не выше 6° в течение 36 ч. Панированные порционные полуфабрикаты хранят так же, как натуральные, но не дольше 24 ч. Мелкокусковые полуфабрикаты (рагу, гуляш, плов, азу) хранят на лотках, слоем 3—4 см при температуре не выше 6° в течение 12 ч. Сформованные рубленые изделия (котлеты, биточки) хранят на лотках, уложенными в один ряд на ребро, при температуре не выше 6° в течение 6 ч. Обработанные и заправленные тушки птицы и полуфабрикаты из нее хранят при температуре не выше 4° в течение 12 ч. Кости хранят неразрубленными при температуре 4° в течение 36 ч.

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.