

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

Дата подписания: 22.05.2024 11:18:47

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«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.05.01 Производственная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике Производственная практика ПП.05.01 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:

Луста Светлана Станиславовна, 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.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

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

(Для производственной практики приводится весь перечень ПК и ОК, для учебной практики возможно частичное освоение ПК и ОК).

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт в:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.
- умения:
- разрабатывать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - 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;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

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 ОК 10 ОК 11 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2 недели, 72 час.	<i>7 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)
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе.</p>	<p>Тема 1 Отделочные полуфабрикаты</p>	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	6
	<p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>Тема 2 Сиропы</p>	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	6
	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p>	<p>Тема 3 Помады</p>	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	6
	<p>Организация хранения продуктов, материалов в</p>	<p>Тема 10 Приготовление и подготовка к</p>	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации</p>	6

	<p>процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p>	<p>Тема 11 Технология приготовления сладких хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 12 Оценка качества.</p>	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>6</p>
	<p>Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Тема 13 Приготовление, подготовка к реализации мучных</p>	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>6</p>

		кондитерских изделий сложного ассортимента	сложного ассортимента	
	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	Тема 14 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	Тема 15 Способы подачи	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Тема 16 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	Тема 19 Техники и варианты оформления.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Тема 20 Способы подачи праздничных тортов, пирожных.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	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. Жарочные шкафы для выпечки мучных кулинарных изделий назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	Шкафы жарочные электрические ШЖЭ-0,85 (ШЖЭ-0,85-01) и ШЖЭ-0,51 (ШЖЭ-0,51-01) (рис. 18.9) предназначены в основном для выпечки и жарки мелкоштучных кулинарных изделий. В шкафах ШЖЭ-0,51 (ШЖЭ-0,51-01), кроме того, можно выпекать и жарить крупноштучные кулинарные изделия в функциональных емкостях высотой до 65 мм. Шкафы ШЖЭ-0,85 и ШЖЭ-0,51 устанавливаются совместно с другими аппаратами на общую ферму, а шкафы ШЖЭ-0,85-01 и ШЖЭ-0,51-01 — на индивидуальную подставку, которая собирается из отдельных элементов во время монтажа шкафа.
2. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий	В тестовой заготовке при выпечке под воздействием тепла и влаги протекает ряд процессов, вызывающих глубокие изменения в выпекаемой тестовой заготовке и приводящих к превращению теста в готовое выпеченное изделие. Особенно интересно понимание этих процессов будет тем кулинарам-любителям, кто осваивает выпечку дрожжевого хлеба в домашних условиях. Рассмотрим подробно эти процессы. Выделяют три периода выпечки мучных изделий. Первый период начинается с момента помещения тестовой заготовки в

	духовой шкаф. В этот период выпечки протекает интенсивный внешний тепло- и массообмен, в результате которого осуществляется прогрев тестовой заготовки.
3. Приготовление сдобных булочных изделий	Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста. Безопарное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40°C воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают растопленный маргарин и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1.5 раза, производят его обминку вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают один-два раза
4. Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий	Поскольку мелкоштучные булочные и сдобные изделия имеют небольшую массу (50 -200 г), остывают они довольно быстро — за 25-40 минут после выхода из печи. Практически сразу же начинается процесс черствения. Но при этом не всегда возможно организовать упаковывание таких изделий в оптимальные сроки. В связи с этим целесообразно создавать специальные небольшие камеры для охлаждения и выдержки мелкоштучных булочных и сдобных изделий перед упаковкой. На небольших предприятиях рекомендуется создавать тупиковые помещения площадью 12 м ² с потолком не выше 2-х метров...
5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Физико-химические показатели качества большей части полуфабрикатов являются специфическими для каждого вида изделий и обычно

	<p>предусматриваются технологическими инструкциями по их приготовлению. При этом кислотность и влажность теста определяется стандартом на готовый продукт и зависит от качества сырья и условий производства. Контроль качества готовой продукции. Качество готовых изделий оценивают в соответствии с требованиями нормативно-технической документации по органолептическим и физико-химическим показателям. Показателя безопасности продукции отражаются в сертификатах соответствия.</p>
<p>6. Упаковывание сдобных изделий.</p>	<p>Упаковывание хлебобулочных изделий в бумажные пакеты не увеличивает продолжительности сохранения их свежести. После выемки хлеба из печи он начинает более или менее быстро остывать, теряя при этом значительное количество влаги. Потеря массы горячего хлеба за период его выдержки на предприятии составляет около 4% от первоначальной массы. При этом за период остывания хлеба в первые 3–4 ч теряется до 25–30 г влаги на 1 кг изделия</p>
<p>7. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий</p>	<p>Хранение хлеба и хлебобулочных изделий должно осуществляться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых и отапливаемых помещениях при равномерной температуре не ниже 6 град.С. На предприятии по торговле хлебом и хлебобулочными изделиями в течение установленных для него часов работы должны быть в продаже хлеб и хлебобулочные изделия в ассортименте, предусмотренном для предприятия ассортиментным перечнем.</p>
<p>8. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Технология приготовления молочной помады такая же, как и основной, но варится она дольше, так как молока берется больше, чем воды в основной помаде. Уваривают помадный сироп до 118 °С. Ванильную пудру добавляют после</p>

	<p>охлаждения помадного сиропа. Требования к качеству: помада должна быть темно-кремового цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая; влажность – 12 %. ... Она применяется для подкрашивания теста, кремов, помады и других полуфабрикатов. Готовят жженку в нелуженой посуде (при температуре 200 °С посуда может расплавиться), в хорошо вентилируемом помещении. В посуду кладут сахар, добавляют немного воды – одну часть на пять частей сахара</p>
<p>9. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы, сливочные (масляный основной, на сгущенном молоке, «шарлотт», глянсе),</p>	<p>Технологический процесс состоит в основном из двух стадий: приготовление сахарно-молочной смеси и кремовой массы из масла и охлажденного сиропа. Сахарно-молочную смесь готовят следующим образом. В горячее молоко загружают сахар и, помешивая, доводят сироп до кипения; уваривают на слабом огне 25–30 мин.</p>
<p>10. Процессы происходящие при приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Хранение готовых отделочных полуфабрикатов - на предприятиях должны быть созданы все условия для отдельного хранения и отпуска отделочных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты хранятся с соблюдением правил товарного соседства. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремowych изделий, должны храниться в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше 6 °С.</p>
<p>11. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Кондитерские изделия содержат большое количество жиров (от 5 до 35%) и углеводов (от 47 до 100%), основную часть которых составляют сахароза и крахмал, и весьма незначительное количество белка (от 3 до 10,5%). Их энергетическая ценность колеблется в пределах от 350 до 530 ккал на 100 г продукта и зависит, главным образом, от набора рецептурных компонентов (муки, яичных и молочных продуктов,</p>

	различных добавок - орехов, сои и др.)
12. Технологический процесс приготовления печенья	<p>Технологический процесс производства печенья состоит из подготовки сырья к производству; приготовления теста; формования теста на тестовые заготовки, выпечки; охлаждения; отделки; расфасовывания; упаковывания и хранения. При выработке печенья используются, как правило, одни и те же виды сырья, но рецептурные соотношения компонентов различны, индивидуальны особенности теста и качество печенья. Сахарное печенье вырабатывается из пластичного теста с высоким содержанием сахара (12-35%) и жира (15%). Изделия из такого теста более пористые, чем затяжное печенье, рассыпчатые и хорошо набухают</p>
13. Техника, варианты оформления и праздничных тортов.	<p>Для украшения тортов обычно используется масляный крем. Его текстура достаточно плотная и устойчивая – это именно то, что нужно для декорирования кондитерских изделий. Масляный крем готовят из сливочного масла и сгущенного молока, смешивая их при помощи миксера до получения воздушной, однородной массы. Полученным продуктом заполняют кондитерский шприц или мешок. Используя насадку нужного диаметра и формы, начинают украшать поверхность торта. Значение имеет расстояние от корнетика до кондитерского изделия, а также угол, под которым располагается насадка.</p>
14. Упаковывание праздничных тортов.	<p>Коробки бывают абсолютно разными: картонными, пластиковыми, с окошками и без окошек, красиво оформленными и простыми. Выбор огромный. А вот какую коробку выберете вы, тут уже всё будет зависеть от ваших предпочтений. Конечно лучше выбрать либо пластиковые</p>

	коробки, они более прочные и Кроме того прозрачные, через них виден ваш сладкий шедевр), либо картонные коробки с окошками, опять же из соображений, что через эти окошки виден десерт.
15. Контроль качества сырья полуфабрикатов, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	В производстве мучных кондитерских изделий используют более 100 видов сырья, имеющего разный химический состав, физическое состояние, биохимические свойства, индивидуальные качественные показатели и сроки годности. Перечисленные особенности отражены в ГОСТах, ОСТах, ТУ, которые являются основными нормативными документами, которым должно соответствовать сырье.
16. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Среднюю пробу для исследования готовых мучных кулинарных и кондитерских изделий отбирают в разных количествах, в зависимости от вида изделий, непосредственно на производстве или в экспедиции. Пирожные отбирают по две штуки каждого сорта из лотка. Изделия массой меньше 400г берутся целиком.
17. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий	Отбор проб для органолептического анализа мучных кондитерских изделий проводят по ГОСТ 5904 и национальным стандартам на пищевую продукцию конкретных видов. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала.
18. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных кондитерских изделий	Чтобы работа соответствовала санитарным и технологическим нормативам, понадобится следующее оборудование: Мощная вытяжка. Холодильники.

	Просеиватель для муки. Тестомес.Электрическая плита, духовой шкаф. Варочный котел для варки кремов. Печь конвекционная. Автоматические миксеры, слайсеры, терки, овощерезки, блендеры, мясорубки.
--	---

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.