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.04.01 Производственная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике Производственная практика ПП.04.01 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.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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).

Компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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:

- ежедневный 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 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 неделя, 36 час. 2 недели, 72 час.	7 семестр 8 семестр

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, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочих мест.	Тема 1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
	Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Тема 3 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
	Подготовка к работе.	Тема 4 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Тема 5 Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,	Тема 6 Правила оформления	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации	6

расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Тема 7 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Тема 8 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования).	Тема 10 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
Сервировка и	Тема 13 Правила	МДК.04.02 Процессы	6

	творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.	приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	Тема 14 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Тема 17 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).	Тема 18 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6

Организация хранения	Тема 19 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
Самооценка качества выполнения задания (заказа).	Тема 20 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
Безопасность 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 21 Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом.	Тема 22 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
Эффективное использование профессиональной терминологии.	Тема 25 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
Поддержание визуального контакта с	Тема 26 Выбор посуды для отпуска.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации	6

	потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
--	--	--	---	--

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. Механическая обработка ягод, фруктов, citrusовых	Механическая обработка включает в себя несколько этапов: сортировка, мойка, очистка, промывка, нарезка. Все овощи и фрукты тоже подвергаются механической обработке, только все ее этапы проходят не все.
2. Предварительная обработка сахара и муки	Перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм, можно использовать просеиватель для муки. Сахарные сиропы должны быть бесцветными и прозрачными. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. В 1 л холодной воды растворяется максимально 2 кг сахара, а горячей -- до 5 кг. Сиропы перед использованием процеживают через сита с ячейками не более 1,5 мм.
3. Предварительная обработка молочных продуктов	Сбор молока — это начало любого процесса обработки молока. Он включает в себя не только сам сбор молока от животных, но и его транспортировку и прием на молочных предприятиях. Важность этого этапа не может быть переоценена, поскольку качество полученного молока напрямую влияет на качество конечного продукта. Сам процесс сбора должен быть гигиеничен, а транспортировка - быстрой и надежной, чтобы избежать развития микроорганизмов

	в молоке
4. Органолептическая оценка сырья, входящего в состав киселей	Жидкая консистенция киселя может быть обусловлена как недоложением крахмала, так и длительным нагреванием, вызывающим разжижение; появление воды на поверхности густых киселей — продолжительным хранением его. Желе из ягод должно быть прозрачным; кремы, самбуки, муссы — мелкопористыми, без комочков нерастворившегося желатина; кисели — однородными, без комочков неоклейстеризованного крахмала и пленок на поверхности.
5. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.	Одним из ключевых секретов успешного сочетания вкусов является использование комплементарных ингредиентов. Некоторые продукты природно дополняют друг друга и создают более глубокий и насыщенный вкус. Например, сочетание шоколада с малиной или карамели с солеными орехами может создать незабываемое впечатление на вашем языке. Контрастные текстуры. Основной секрет гармоничных десертов - это не только вкус, но и текстура.
6. Технологическая схема приготовления фруктовых сиропов	Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту (при варке компотов из сладких фруктов и ягод), доводят до кипения, проваривают 10- 12 мин. В подготовленный сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Апельсины, мандарины, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананасы, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают
7. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	Холодные сладкие блюда хранят до 24 ч. Для их хранения следует

	использовать неокисляющуюся посуду. Свежие фрукты и ягоды для приготовления сложных десертов хранят промытыми и обсушенными, выложенными невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75—80% не более 48 ч
8. Декорирование сложных десертов, температура и посуда для подачи	Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Большинство сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки). ... Температура посуды должна соответствовать температуре блюда.
9. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	Холодные сладкие блюда хранят до 24 ч. Для их хранения следует использовать неокисляющуюся посуду. Свежие фрукты и ягоды для приготовления сложных десертов хранят промытыми и обсушенными, выложенными невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75—80% не более 48 ч
10. Технологическая схема приготовления десертов из промышленных полуфабрикатов	Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.); приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование; формовка изделий; расстойка, выпечка и охлаждение изделий; приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок); отделка изделий.
11. Методы приготовления сложных холодных десертов	Методы приготовления сложных холодных десертов: варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм

	замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, порционирование.
12. Технологическая схема приготовления фруктовых салатов	Грейпфрут, мандарин, листья салата вымыть, очистить. Фрукты очистить, нарезать тонкими дольками. Сложить нарезанные фрукты в салатник, полить выжатым соком лимона. Все перемешать и украсить гранатом. Грейпфрут Мандарин Листья салата Вымыть Очистить Нарезать дольками Сбрызнуть лимонным соком Оформить подачу Подать. 5. Фруктовый салат «Яблочно-медовый». Яблоки очистить и протереть через крупную терку. Мед и отжатый лимонный сок хорошо перемешать и вылить на протертые яблоки
13. Технология и правила приготовления холодных напитков	Технология приготовления, правила подачи. Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставляют для настаивания на 22-24 ч. После этого отвар процеживают. Квас. Хлебный квас по своим вкусовым, жаждоутоляющим и освежающим свойствам является одним из лучших безалкогольных напитков. Квас содержит углекислый газ (0,3-0,4%), молочную кислоту, полезную микрофлору (дрожжи, молочные бактерии), витамины В1, В2, РР, Д и др., сахар и декстрины. Содержание спирта в нем составляет 0,4-0,6%. Один литр кваса содержит 240-300 ккал.
14. Технология приготовления соусов и глазури для отдельных холодных десертов.	В отдельной миске взбить белок, влить сироп и продолжать взбивать. Готовую глазурь полить на изделие. Глазурь из белого шоколада: Белый шоколад разломайте и растопите на водяной бане. Добавьте ложку молока и пудру. Помешивайте, пока не образуется довольно плотная масса. Долейте еще ложку молока и взбейте массу. Предыдущая глава. Приобретение навыков по вариантам комбинирования различных способов приготовления холодных и

	горячих десертов. Следующая глава. Освоение навыков по вариантам оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
15. Технология приготовления муссов	Смесь охлаждают до 40-50°C, взбивают, разливают в формы и охлаждают до загустения. Технологическая схема приготовления мусса из клюквы. Клюква. ... Самбуки являются разновидностью муссов. Фруктовое пюре из яблок, абрикосов или слив замешивают с сахаром и яичными белками. Смесь взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2-3 раза до образования пышной массы. Раствор желатина охлаждают до 40- 50°C и быстро перемешивают со взбитой массой.
16. Технологическая схема приготовления кремов	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.
17. Оценка качества готовых холодных десертов	Сложные холодные десерты должны быть приятного вкуса, ароматными и иметь приятную текстуру. Они должны быть полностью заморожены и иметь однородную структуру без кристаллов льда. Десерты не должны иметь посторонних запахов или вкусов. Технологический процесс приготовления. Приготовление сложных холодных десертов включает в себя следующие этапы: выбор и подготовка ингредиентов, смешивание и обработка, формовка и замораживание.

18. Технология приготовления десерта бланманже	Бланманже (фр. blanc - белый и manger - есть) – классический представитель широкого класса молочных железированных кремов, объединенных под общим названием «Баварский крем», десерт, желе из миндального или коровьего молока. Традиционный рецепт бланманже включает миндальное молоко, рисовую муку или крахмал, сахар и специи (ваниль, мускатный орех и другие по желанию). Современные рецепты часто включают также желатин (или другую желеобразующую добавку), так как его использование улучшает внешний вид блюда
19. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов	Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. ... Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов: · Венчики для взбивания; · Противни – металлические и силиконовые
20. Технология приготовления горячих напитков (кофе и какао)	Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка (100-150 мл на 1 л напитка), хорошо размешивают и при помешивании вливают остальное горячее молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками. Какао с желтками. Яичные желтки растирают с сахаром и при непрерывном помешивании постепенно разводят какао, приготовленном с молоком или сливками, охлажденным до 35-40°C. Затем напиток нагревают, не доводя до кипения, слегка взбивают и разливают в чашки. Какао с мороженым. Готовят какао с молоком и сахаром, охлаждают, разливают в стаканы или бокалы и

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.