

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: 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 УП.07.01 Учебная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике УП.07.01 Учебная практика 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:

Хапчаева Мадина Борисовна, 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 учебной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

В результате учебной 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 7.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
ПК 7.2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
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.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт в:

- Подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни

организации питания;

- Подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- Приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- Отпуске готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

умения:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Использовать посудомоечные машины;
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов

- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

2.1. Формы текущего контроля

Текущий контроль результатов прохождения учебной 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 учебной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам учебной 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	Период проведения практики

		й на практику (в неделях, часах)	
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 7.1 ПК 7.2	ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»	2 недели, 72 час.	3 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельност и	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарн ых курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество о часов (недель)
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Тема 1 Технологические принципы производства кулинарной продукции	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров	Тема2 Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к	Тема 3 Классификация способов кулинарной обработки продуктов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6

	качеству различных видов овощей	Механические и гидромеханические способы обработки.		
	Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к качеству различных видов грибов	Тема 4 Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 5 Термические способы обработки пищевых продуктов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	Тема 6 Технологический процесс механической обработки овощей	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	Тема 7 Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Оценка качества подготовленных	Тема 8 Производство овощных	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких	6

	х компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	полуфабрикатов. Обработка грибов	профессий рабочих, должностям служащих	
	Оценка качества готовой сложной горячей кулинарной продукции	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы	Тема 10 Значение супов в питании. Классификация супов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Технология сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд	Тема 11. Технология приготовления супов овощных и картофельных	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	Тема 12. Значение соусов в питании. Классификация соусов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	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;

- оформления дневника практики 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. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях	Нормативно-правовые акты, регулирующие противопожарную безопасность на предприятиях общественного питания. На каждом объекте должны быть разработаны инструкции о мерах пожарной безопасности для каждого взрывопожароопасного и пожароопасного участка (мастерской, цеха и т.п.) в соответствии с приложением N 1 Правил пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-03) от 18.06.2003 N 313.
2. Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов	В прейскуранте пишут наименование услуг на русском языке и цены в рублях. В республиках с двумя языками можно повесить второй прейскурант на местном языке. Детально расписывать услугу в прейскуранте не нужно. К ценам в диапазоне могут придраться проверяющие. Надёжнее написать цену услуги + стоимость материалов. Если цена зависит от длительности — например, массаж, или объёма — например, уборка квартиры, лучше указать цену за единицу измерения. Итоговую цену клиенту сообщают до заказа и указывают в смете, квитанции или договоре. Но на сложные услуги можно составить приблизительную смету — когда нельзя просчитать весь объем работы.
3. Правила составления и пользования меню.	Как правило, меню составляют на 10 дней. Следует учитывать, что одни продукты, входящие в утвержденные наборы продуктов, включаются в меню ежедневно, а другие —

	через день или 2-3 раза в неделю. Так, ежедневно необходимо использовать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, сахар, хлеб. В то же время рыбу, яйца, сыр, творог, сметану можно давать через 2-3 дня, но в увеличенных количествах, строго компенсирующих их отсутствие в меню в предыдущие дни. Необходимо, однако, чтобы в течение 10 дней дети получили все положенное количество этих продуктов, предусмотренное в наборах в расчете на один день
4. Составление различных видов меню	Меню составляется для завтрака, обеда и ужина. Меню диетического питания – составляется в диетических столовых с учетом 6-ти основных диет (№2, 1, 5, 7, 10, 9). В составлении меню участвует диетврач или диетсестра и утверждают. Меню детского питания – составляется на основе физических норм питания детей и подростков. Банкетное – составляется с учетом характера банкета и времени проведения. Меню комплексных обедов – составляется на определенный ассортиментный минимум без взаимозаменяемости. Требования предъявляемые к меню: Предельная ясность для посетителя в формулировке. Каждое блюдо или напиток должны иметь конкретное название.
5. Значение супов в питании. Классификация супов. Технологические требования.	Подача супа перед вторым горячим блюдом, не просто дань традиции, она оправдана их значением. «Суп - прежде всего аппетитное средство» (Сеченов И.М.)

	«Жидкие блюда, благодаря своему вкусу и аромату, являются основным средством возбуждения аппетита» (Павлов И.П.). Экстрактивные вещества бульонов, овощей, специй являются химическим возбудителем деятельности пищеварительного тракта. Наличие в составе супов большого ассортимента овощей обогащает их витаминами, минеральными солями, органическими кислотами. Значительное содержание жидкости в супах возмещает на 15-25% потребность организма в воде. Пищевую ценность супов повышают потребляемые с ними пирожки, кулебяки, расстегаи. К высококалорийным супам относятся солянки, супы из круп и макаронных изделий, супы с мясом, рыбой и т.д.
6. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов	Супы относительно недолго сохраняют требуемые органолептические показатели качества в процессе хранения их на мармитах во время реализации, поэтому технология приготовления супов предусматривает отдельную подготовку полуфабрикатов и кратковременное их хранение. По мере реализации супов производят доготовку новых порций с таким расчётом, чтобы срок реализации не превышал 2 часов для заправочных супов и прозрачных, и одного часа для пюреобразных и молочных.
7. Основные технологические приёмы приготовления супов на бульонах и отварах	В группу горячих супов входят заправочные супы (в состав обязательно входят пассерованные овощи),

	пюреобразные и прозрачные. При варке супов продукты закладывают в бульоны в последовательности, определяемой сроками варки отдельных ингредиентов. Варят супы при слабом кипении. При излишне длительной варке увеличивается степень потерь витаминов, продукты теряют приданную им форму, поэтому после закладки одного или нескольких продуктов супы быстро доводят до кипения, а затем уменьшают нагрев. Порядок закладки продуктов определяется также реакцией их среды. Известно, что кислая реакция среды тормозит переход протопектина в пектин и, следовательно, задерживает размягчение продуктов растительного происхождения. Поэтому сначала в бульон закладывают продукты, имеющие реакцию среды, близкую к нейтральной, и доводят их до готовности, а перед окончанием вводят соленые огурцы, квашеную капусту, подвергнутые предварительно тепловой обработке.
8. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов	К заправочным супам борщи, щи, рассольники, солянки, супы со свежими овощами, крупами, бобовыми, мучными изделиями и картофелем, похлебки. Каждая из этих групп имеет свои особенности приготовления, отличается рецептурой, формой нарезки овощей. Для большинства супов овощи шинкуют (нарезают соломкой), для некоторых режут ломтиками, кубиками, шашками, брусочками, стараясь выдержать соответствие с формой других продуктов, например в крупяные супы

	овощи лучше нарезать кубиками, в лапшу - соломкой.
9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки	Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент супов. Эти супы готовят с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Супы со свежими овощами. Супы этой группы отличаются большим разнообразием гарнира. В состав супов, кроме пассерованных овощей и картофеля, входят различные овощи: капуста цветная, белокочанная, брюссельская, савойская, кальраби, тыква, репа, брюква, лук зелёный и порей, сельдерей, горошек, фасоль стручковая, кабачки, баклажаны, свежие огурцы и помидоры, свекольная ботва, салат, шпинат, спаржа. Порядок закладки овощей определяется сроками доведения их до готовности. Картофельные и овощные супы можно готовить вегетарианскими и на бульонах. Их готовят с говядиной, бараниной, свининой, птицей,пельменями, консервами и другими мясными продуктами, а также с рыбой, грибами и морепродуктами. Супы готовят на мясном и костном бульонах, грибном и овощном отварах. В некоторых супах до 50% овощного отвара заменяют молоком, которое вводят после готовности овощей.
10. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов.	Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд,придают и сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.

	Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, и используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей. В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. <i>По температуре</i> подачи они бывают горячие и холодные. <i>По жидкой основе</i> различают соусы на бульонах (костном, мясо - костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке и растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы. Все соусы можно разделить на две группы: с загустителями и без загустителей. В качестве загустителей современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал, в том числе модифицированный. <i>По консистенции</i> соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования). <i>По цвету</i> соусы подразделяют на красные и белые, (мясные соусы). <i>По технологии</i> приготовления различают соусы основные и производственные.
11. Охрана труда и пожарная безопасность.	Охрана труда и противопожарная безопасность на предприятии — это комплекс мероприятий, направленных на сохранение здоровья персонала. Какие

	шаги должен предпринять работодатель, чтобы обезопасить сотрудников, расскажем в статье. Содержание. Показать еще. Законодательство. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии — главная задача работодателя. Желая усовершенствовать систему обеспечения пожаробезопасности в компании, наниматель должен руководствоваться следующими законодательными актами: Правилами противопожарного режима
12. Супы-пюре. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.	Своим происхождением супы-пюре обязаны французской кухне, в некоторых старинных кулинарных книгах их так и называют - «французскими». Основа таких супов - жидкий белый соус на бульоне из мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей (вместо белого соуса можно использовать отвар рисовой или перловой крупы или молочный соус). Супы-пюре на крупяном отваре называются <i>супы-шлемы</i>, на молочном соусе <i>супы-кремы</i>. Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре получили наибольшее распространение в детском, диетическом и лечебном питании, когда необходимо обеспечить механическое щажение желудочно-кишечного тракта.
13. Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.	Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов (консома) и гарниров, которые готовят отдельно.

	Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из костей, рыбы, птицы, дичи. Для осветления используют различные виды <i>оттяжек</i> из: - обезжиренного котлетного мяса; - костей птицы или дичи; - белка яиц; - рыбной икры и слегка взбитых белков; - тертой моркови и белков.
14. Холодные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.	В группу холодных супов включены супы, приготовляемые из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощных отварах, кефире, обезжиренных бульонах. В эту группу входят окрошки, свекольник, ботвинья, борщи холодные, щи зеленые.
15. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.	Основой сладких супов являются свежие, сушеные или консервированные плоды или ягоды и фруктовые супы (полуфабрикаты). Для приготовления сладких супов можно использовать фруктово-ягодные сиропы, пюре и экстракты, выпускаемые промышленностью. Перед варкой свежие и сушеные ягоды и плоды перебирают и тщательно промывают. Сушеные плоды и ягоды сортируют по видам, перед варкой их можно замочить в холодной воде для ускорения их разваривания. Крупные сушеные плоды (груши и яблоки) разрезают на несколько частей. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде,

	свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками.
16. Изучение и освоение основных правил подачи супов	По видам супы бывают прозрачными, заправочными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи – 75 0С) и холодные (10 – 14 0С). ...
17. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.
18. Бульоны для соусов	Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны. <i>Белый бульон</i> Готовят из мясных и куриных костей так же, как для супов, но более концентрированным (1,5 л воды на 1 кг костей). <i>Коричневый бульон</i> Измельченные кости кладут на противни и обжаривают до темно-золотистой окраски при температуре 160-170 С в жарочном шкафу в течение 1-1,5 ч, периодически переворачивая. За 20-30 мин до окончания обжаривания к костям добавляют морковь, петрушку, лук репчатый, нарезанные на куски произвольной формы.
19. Основной красный соус и его производные	Мучную красную пассеровку разводят коричневым бульоном. Как уже отмечалось, жировую пассеровку можно разводить

	горячим бульоном, сухую - бульоном, охлажденным до 50 °С, ДЛЯ этого в котел всыпают пассерованную муку, вливают часть бульона, хорошо размешивают до однородной массы и процеживают. В разведенную мучную пассеровку вливают остальной бульон, добавляют пассерованные корни с томатным пюре, соль и варят от 45 мин до часа.
20. Изучение и освоение основных правил подачи закусок	Холодные блюда и закуски должны отпускаться небольшими порциями с добавлением специй, приправ, соусов. Температура их подачи - 10 – 14 оС. Для отпуска с производства холодных блюд и закусок используют овальные и круглые фарфоровые блюда, вазы, салатники, лотки. Холодные блюда и закуски подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами составления меню.
21. Молочные соусы. Соусы сметанные. Яично – масляные соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.	Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу аромату. При оценке качества соусов с наполнителями (луковый, луковый с корнионами и др.) учитывают форму нарезки и количество наполнителя. Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными без комков заварившейся муки и частиц не протертых овощей. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. Густой молочный соус для фарширования должен быть похож на вязкую манную кашу.

	Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, мягкие. На поверхности соуса не должно быть пленки. Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесков жира.
22. Блюда из овощей, плодов, грибов.	Для приготовления блюд и гарниров овощи варят в воде или на пару. Чтобы уменьшить потери массы и питательных веществ при варке овощей, обеспечить высокое качество блюд из них, необходимо соблюдать ряд правил. Овощи, кроме свеклы, моркови и зеленого горошка, кладут в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды). Воды берут 0,6—0,7 л на 1 кг овощей, так чтобы она покрывала овощи не более, чем на 1,5—2 см. После закипания нагрев уменьшают во избежание выкипания и варят овощи до готовности (до мягкости). Сроки варки зависят от сортовых особенностей и вида овощей, жесткости воды и других условий. Стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки для сохранения цвета варят в большом количестве (3—4 л на 1 кг овощей) бурно кипящей воды и в открытой посуде. Остальные овощи варят, закрыв посуду крышкой, чтобы уменьшить окисление витамина С.

23. Блюда и гарниры из припущенных овощей	Используют морковь или репу, брюкву, тыкву, кабачки, белокочанную капусту. Корнеплоды нарезают дольками или кубиками, капусту — крупными шашками. Припускают в бульоне или воде с добавлением маргарина. К концу припускания жидкость не должна оставаться. Овощи отпускают с маслом или молочным соусом.
24. Блюда и гарниры из жареных овощей.	Овощи, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях — предварительно отваренными. В сыром виде жарят овощи, содержащие неустойчивый протопектин и достаточное количество влаги. Это картофель, кабачки, тыква, помидоры, баклажаны и др. Овощи, содержащие более устойчивый протопектин, предварительно варят или припускают, измельчают, а затем жарят (овощные котлеты из капусты, свеклы, моркови и др.). Жарят овощи в небольшом количестве жира (5—10% массы полуфабриката) основным способом и в большом (соотношение продукта и жира 1:4) — во фритюре.
25. Блюда из запеченных овощей	Для запекания овощи предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи раскладывают на противнях или порционных сковородах, которые смазывают маслом и посыпают сухарями. Запекают их в жарочном шкафу при температуре 250—280 °С до образования на поверхности блюда поджаристой корочки и прогревания внутренних слоев

	до 80°C. По технологии приготовления запеченные овощи можно разделить на три группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки и пудинги; фаршированные овощи.
26. Требования к качеству овощных блюд и гарниров	Вареные и припущенные овощи. Овощи мягкие, недеформированные. Не допускаются потемневшие клубни. Картофель и корнеплоды хорошо очищены, без глазков и темных пятен. Отварная капуста сохранившей формы, без запаха пареных овощей. Клубни отварного картофеля однородные по величине, целые или слегка разварившиеся. Картофельное пюре. Уложено на тарелку и полито сливочным маслом, на поверхность нанесен узор. Вкус и запах слегка соленые, нежные, с ароматом молока и сливочного масла; не допускается запах подгорелого молока. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков не протертого картофеля. Капуста отварная. Белокочанная капуста нарезана крупными кусками, брюссельская — целыми кочешками. Не допускается привкус пареной капусты. Цвет белокочанной капусты от белого до кремового, ранних сортов и савойской — от светло-зеленого до бледно-кремового, брюссельской — ярко-зеленый или слегка бурый. Консистенция мягкая, нежная.
27. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании	Крупы, бобовые и макаронные изделия называют сухими

	продуктами и хранят в отдельной кладовой вместе с мукой, специями, крахмалом и другими продуктами, содержащими мало влаги. Обычно содержание влаги в них не превышает 14%. Блюда из круп являются важным источником углеводов и белков. Одна порция гречневой каши (выход 225 г) покрывает. Блюда из круп относятся к наиболее калорийным. Так, порция рассыпчатой каши с маслом (выход 2·25 г) дает 225-325 ккал, а гарнир из нее (выход 150 г) увеличивает энергетическую ценность мясного блюда примерно на 160 ккал. При использовании круп, бобовых, макаронных изделий в качестве гарниров следует учитывать не только их химический состав, но и то, как они сочетаются по вкусу: - гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой, кроме гречневой каши, которую подают как гарнир к жареной рыбе (лещ и др.); - гарниры из риса больше подходят к блюдам из баранины, отварных кур и в меньшей степени - к блюдам из уток, гусей; - горох редко используют в качестве гарнира, а фасоль хорошо сочетается с блюдами из баранины; - макароны являются универсальным гарниром, но их не подают к блюдам из жареных уток и гусей; - в состав сложных гарниров к мясным блюдам не включают
--	--

	макароны и крупы, кроме риса припущенного. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
28. Классификация полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины и телятины.	Все полуфабрикаты разделяют по видам сырья: полуфабрикаты мясные — из говядины, баранины, свинины, телятины, мяса диких животных, полуфабрикаты из субпродуктов. Кроме того, каждый вид мясных полуфабрикатов подразделяют в зависимости от размеров, формы и технологической обработки на следующие группы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые. <i>Крупнокусковые полуфабрикаты</i> — это куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое, и характеризующиеся неодинаковой технологической ценностью. Поверхность ровная, без глубоких надрезов мышечной ткани, сухожилия и грубые поверхностные пленки удалены. Тонкая поверхностная пленка и межмышечная соединительная ткань оставлены. <i>Порционные полуфабрикаты</i> — куски мякоти определенных формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке. Порционные полуфабрикаты бывают натуральные и панированные.

	<i>Мелкокусковые полуфабрикаты</i> — кусочки мякоти или мясокостные кусочки небольшой массы (5—40) г, определенных размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон или нарубленные из определенных крупнокусковых полуфабрикатов, характеризующиеся определенным соотношением мышечной, жировой или костной тканей. <i>Рубленые полуфабрикаты</i> — кулинарные изделия определенных формы, размера и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса по определенной рецептуре. Рубленые полуфабрикаты подразделяют на натуральные и из котлетной массы. В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб, а также овощи, крупы. Рубленые полуфабрикаты вырабатывают панированными и непанированными. В основе производства мясных полуфабрикатов лежит механическая кулинарная обработка мясного сырья по определенным технологическим схемам.
29. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.	. Основным сырьем для производства полуфабрикатов из рубленого мяса является котлетное мясо. Котлетное мясо говяжье и баранье должно содержать соединительной ткани не более 10%, свиное — 5%, жировой ткани соответственно — не более 10 и 30%. В котлетное мясо добавляют воду, в некоторые изделия — наполнители (хлеб, крупа), шпик, лук репчатый,

	чеснок. Рубленые полуфабрикаты вырабатывают панированными и непанированными.
30. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья	Тушки кур и индеек состоят из белого и красного (темного) мяса, отличающегося высокой пищевой ценностью. В белом мясе кур и индеек содержится больше полноценных белков и азотистых экстрактивных веществ, чем в темном. В мясе птицы содержится меньше соединительной ткани, она менее развита, чем в мясе крупного рогатого скота. Гидротермическая устойчивость коллагена в нем ниже, поэтому сроки тепловой кулинарной обработки птицы короче, мясо в готовом виде более сочное, так как потери массы значительно ниже. Мясо птицы употребляют в пищу с кожей, количество которой вместе с прилегающей к ней прослойкой жира у кур составляет 4...5 %. Кроме жира в состав кожи входит коллаген и другие компоненты соединительной ткани.
31. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.	Мясо птицы и дичь являются носителями бактерий рода сальмонелл, потенциально опасных для человека. Попадая на другие продукты через тару, руки персонала, сальмонеллы очень быстро размножаются даже при низких температурах и могут быть причиной пищевых отравлений и кишечных заболеваний. В связи с этим при переработке мяса птицы и пернатой дичи необходимо выполнять ряд технологических правил. До обработки мясо птицы и пернатую дичь следует хранить в упакованном виде (в полимерных пакетах), в таре с

	крышками, не допуская контакта с другими пищевыми продуктами, особенно теми, которые используются в питании без тепловой кулинарной обработки (хлеб и хлебо-булочные, а также мучные кондитерские
32. Характеристика рыбного сырья	Рыба поступает на предприятия общественного питания свежей (живой, свежее уснувшей, охлажденной, мороженой), а также соленой. <i>Живая рыба</i> ценится особенно высоко. В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, сазан, карась, угри. В местах вылова иногда используют свежее уснувшую рыбу, но она плохо хранится и ее следует немедленно перерабатывать. <i>Охлажденная рыба</i> имеет температуру в толще тушки у позвоночника от -1 до 5 °C. Она поступает в бочках или деревянных ящиках. По виду разделки рыба может быть неразделанной; с удаленными жабрами и частично внутренностями; потрошеной с головой и потрошеной без головы. <i>Мороженая рыба</i> имеет температуру в толще тушки не выше -6 ± 0,5 °C. Рыба мороженая бывает тех же видов разделки, что и охлажденная, и, кроме того, потрошеной без головы с удаленным хвостовым плавником и разрезанной на куски массой не менее 0,5 кг.
32. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Обработанные тушки рыбы и филе являются основными рыбными полуфабрикатами. Без какой-либо дополнительной подготовки их можно направлять на тепловую обработку для

	приготовления блюд. В зависимости от использования различают полуфабрикаты для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания. <i>Для варки</i> используют: рыбу в целом виде; подготовленные звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, держа нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске для предотвращения деформации при тепловой обработке кожу надрезают в двух-трех местах. <i>Для припускания</i> используют: рыбу в целом виде (в основном для банкетов), звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кож и костей. Допускается нарезка порционных кусков из туше рыбы с хорошо отделяющейся от костей мякотью (камбал палтус, хек и др.). Порционные куски нарезают под острым углом (45°) широкими тонкими пластами. Такие куски равномерно прогреваются в малом количестве жидкости. На коже делают надрезы.
33.Яичные продукты. Требования к качеству сырья.	Куриные яйца широко используют на предприятиях общественного питания. Использование яиц водоплавающей птицы запрещено, так как они могут стать причиной токсикоинфекций. Яйца, поступающие на предприятия общественного питания, по массе

	подразделяют на отборные (средняя масса 65 г), первой категории (средняя масса 55 г) и второй категории (средняя масса 45 г). Яйца массой менее 45 г направляют на промпереработку. По свежести яйца подразделяют: на диетические, со сроком хранения после снесения до 7 сут, их маркируют штампом несмываемой красной краской; столовые, маркируют штампом несмываемой синей краской, на штампе указывают дату сортировки яиц на птицефабрике. Срок хранения столовых яиц при комнатной температуре 25 сут, в холодильниках при температуре 0...—2 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 125 сут. Диетические яйца по истечении 7 сут хранения переводят в столовые с одновременной уценкой.
34. Творог. Блюда из творога. Требования к качеству сырья.	Из творога готовят пудинги, запеканки, сырники, а также используют его при изготовлении некоторых мучных блюд: вареников, блинчиков с начинкой. Жирный (18 % жира) и полужирный (9 %) творог целесообразно подавать натуральным, а из полужирного и нежирного готовить различные блюда. Механическая обработка творога заключается в отжимании и протирании. Отжимают только творог, влажность которого превышает установленную норму (75 %). Пищевая ценность творога обусловлена высоким содержанием в нем белков, молочного жира, солей

	кальция, фосфора. Основной белок творога представлен казеинами, содержащими некоторые незаменимые кислоты, в том числе триптофан, лизин, метионин и др. Очень ценен творог как источник кальция. Сочетание кальция и фосфора в нем близко к оптимальному. Содержащаяся в твороге молочная кислота — это биологически активное вещество, которое нормализует состав микрофлоры кишечника.
--	---

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.

