

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.04.01 Учебная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике УП.04.01 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:

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 учебной 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 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 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 рецептов 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 рецептур 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 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 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 часов.	7 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	Изучение	Тема 1	МДК. 04.01 Организация	4

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	ассортимента сложных холодных и горячих десертов	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.	процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов	Тема 3 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
	Изучение органолептического метода определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов	Тема 4 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов	Тема 8 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
	Изучение методов приготовления сложных холодных и горячих десертов	Тема 5 Комбинирование способов приготовления.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка,	Тема 6 Требования к организации хранения.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4

бланманже			
Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе	Тема 7 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	Тема 9 Организация хранения.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	Тема 10 Санитарно-гигиенические требования.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4

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. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.	К сложным горячим десертам относятся: суфле; пудинги;

	блюда из яблок; Читать ещё 3 пункта Однако многие сладкие блюда подают как в горячем, так и в холодном виде (печеные яблоки, блинчики с фруктовыми фаршами и др.). Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты.
2. Перечислить основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.	Требования к качеству и условия хранения сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями, а красители — требованиям действующих санитарных правил. В связи с этим очень важно правильно организовать хранение сырья и продуктов. В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15 °С и относительная влажность воздуха 60—65%. ...
3. Перечислить виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Отделочные виды теста, используемые на предприятии для оформления сложных холодных десертов. На предприятии общественного питания в холодном цехе применяются для отделки сложных холодных десертов следующие виды теста: -Песочное. - Слоеное. -Воздушное. -Бисквитное. Контроль качества и безопасности готовой продукции, осуществляемый на предприятии. На предприятиях общественного питания применяется система контроля качества продукции.
4. Технология приготовления сложных холодных десертов: пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	Ассортимент и технология приготовления сложных холодных

	десертов: чизкейк, тирамису, маффины. 3.Ассортимент и технология приготовления брауни, капкейки. 4.Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. История происхождения. ... Печёные чизкейки принято считать классическим американским десертом. На самом деле, их корни уходят в Восточную Европу. В Польше, Белоруссии, на западе Украины всегда было много творога, и именно его использовали для приготовления «сырников» и всевозможных запеканок. Так что можно сказать знаменитый львовский сырник – прадедушка американского чизкейка
5. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	Освоение навыков приготовления суфле, парфе, террина, щербета, пая. Слово щербет или шербет, а так же сорбет имеет не только разные написания, но и несколько значений. Во-первых, щербет обозначает древний восточный витаминный напиток на основе ягод шиповника, розовых цветков, лакрицы и специй. ... Творожно-клубничный террин: Желатин замочить в холодной воде. К творогу добавить цедру и сок лимона, ванильный сахар, йогурт, сахарную пудру и тщательно перемешать. ... Перед подачей террин полить соусом, украсить клубникой. Парфе сливочное с крыжовником ... Перед подачей парфе выдержать в течение 1 часа в холодильнике и разрезать на порции
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Органолептический метод определения степени готовности и качества холодных десертов. приготовление холодный десерт. Летом, когда изобилие фруктов и ягод повсеместно, большинство из нас предпочитает есть фрукты и ягоды в натуральном виде. И только изредка вспоминаем, что есть такое

	блюдо - фруктовый или ягодный салат. Конечно, не стоит перемешивать в одной тарелке все фрукты и ягоды, которые попадутся под рук, а вот совместить в одном блюде мед и яблоко, груши и сыр, клубнику очень даже возможно.
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. Назвать варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 2. Десерт - завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно - сладкие деликатесы. Обычай употреблять после основных блюд сладости широко распространился в Европе только в 19 веке, когда выросло производство сахара. До того привилегия наслаждаться десертами была доступна только богатым людям.
9. Назвать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.	Свежее и ароматное сочетание, которое украсит любой салат из овощей, мясной салат или холодную закуску. Клубника + Сливки. Идеальное сочетание для легких десертов, фруктовых салатов и украшения тортов. Соевый соус + Мед + Имбирь. Сочетание сладкого, соленого и острого вкуса и гармония ароматов превращают эти продукты в идеальную заправку в азиатском стиле: ею можно заправлять салаты, использовать как маринад или соус для мяса, птицы или рыбы. Предыдущая глава. Освоение навыков приготовления снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе.
10. Какие начинки, соусы и глазури для отдельных	Сладкие соусы хороши в холодном и

холодных и горячих десертов.	в горячем виде и подаются как в отдельной посуде, так и в дуэте с основным блюдом: запеканками, пудингами, оладьями, блинами или крупяными биточками. Сладкими фруктовыми соусами, которые готовятся из свежих яблок, абрикосов, персиков, можно также заправлять фруктовые салаты. Сладкие соусы часто используются в качестве самостоятельных полезных и вкусных десертов. . По совету опытных кулинаров для приготовления сладких соусов необходимо использовать небольшую кастрюлю с толстым дном и эмалированным покрытием, чтобы во время варки соуса не происходило процесса окисления продуктов.
11. Перечислить варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.	Оформление и техника декорирования сложных десертов. Кондитерский мешок, корнетик, гребенка. Одним из классических украшений для десертов является кайма из взбитых сливок. Добавив во взбитые сливки пару капель пищевого красителя, можно сделать кайму в тон десерту. На поверхности торта, покрытого кремом, проще всего нанести рисунок кондитерской гребенкой.
12. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	Популярны сочетание холодного и горячего, например сорбет или мороженое с горячим фламбированием, кусочками ананаса или клубники. Птифуры – это миниатюрные десерты с массой 20-40 г с яркими контрастными компонентами. Особенности приготовления десерта: Ароматизация – для нее используют пряности и ароматические добавки сочетание которых с ингредиентами десерта дают именно тот штрих, который отличает настоящий десерт. Корицу добавляют к фруктовым салатам и всем десертам на основе яблок. Гвоздика подчеркивает вкус фруктовых салатов, всех десертов на основе вишни, груш, томленных в сиропе или вине.

13. Варианты сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.	Горячие и холодные напитки подаются как правило после десерта. Чай подают в чайных чашках, поставленных на блюдца. Ручка чашки должна быть повернута влево, чайная ложка положена на блюдце ручкой вправо. К чаю отдельно подают кусковой сахар в сахарнице со щипцами для раскладывания или на розетке; лимон, нарезанный кружочками, подают в розетке или на маленьком лотке с двухрожковой вилкой для раскладывания и ставят справа. Можно подать к чаю горячее молоко в молочнике или сливки в сливочнике, ставят на пирожковую тарелку справа от посетителя. Если к чаю подается варенье, джем или мед в розетках, креманках или вазочках, их ставят слева. Скрыть
14. Какой температурный режим 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..
15. Какой температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов. Холодные сладкие блюда в основном готовят по мере надобности, температура подачи не выше 12°С. Температура подачи холодных десертов должна быть 12-15°С, мороженого - 4-6°С. Холодные десерты до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере.
16. Перечислить основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	На данный момент на предприятия общественного питания не изготавливают сами десерты, а они заключают контракты с компаниями по поставки с полуфабрикатов на предприятия общественного

	питания. К примеру, смеси для десертов легко и быстро готовятся и широко используются в кондитерском производстве в качестве основы для приготовления различных видов десертов, таких как кремы, пудинги, заварные кремы
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.	Для приготовления компотов из сухофруктов сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 ч до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.
18. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду. Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Подают с правой стороны правой рукой. Кашу гурьевскую (манную с консервированными фруктами) готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, едят, не перекладывая, десертной ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и чайной ложкой
19. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих

	десертов. На данный момент на предприятия общественного питания не изготавливают сами десерты, а они заключают контракты с компаниями по поставки с полуфабрикатов на предприятия общественного питания. К примеру, смеси для десертов легко и быстро готовятся и широко используются в кондитерском производстве в качестве основы для приготовления различных видов десертов, таких как кремы, пудинги, заварные кремы
20. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов. В группе холодных и горячих десертов ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит. Холодные десерты можно хранить до 1 часа. горячие до 2 часов. в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°C не более 18 часов. ГОСТ Р 53967-2010 – Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые». Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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.