

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 11:18:46

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.03.01 Производственная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике Производственная практика ПП.03.01 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.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
OK 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт в:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции 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 проведении 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 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 холодной кулинарной продукции 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 блюд, кулинарных изделий, закусок 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:

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

2.2. Форма промежуточной аттестации

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

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

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

- положительной характеристики на обучающегося;

- дневника практики;

- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета.

3. Перечень заданий по практике

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

3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3 недели, 108 час.	<i>6 семестр</i>

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация рабочих мест	Тема 1 Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Тема 2 Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Подготовка к работе	Тема 6 Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Тема 9 Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	Тема 10 Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	Тема 16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
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 17 Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Тема 19 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6

	ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.			
	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки	Тема 21 Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов.	Тема 27 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Соблюдение требований по безопасности готовой продукции.	Тема 29 Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Тема 30 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на	Тема 32 Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	6

раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	оформления и отпуска.	закусок сложного ассортимента	
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Тема 30 Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции.	Тема 31 Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
Соблюдение норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.	Тема 32 Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд,	Тема 33 Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	6

кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		закусок сложного ассортимента	
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Тема 34 Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6

4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

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

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

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной

значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.

Оценочные средства по производственной практике

Список индивидуальных заданий для проведения промежуточной аттестации

Наименование вопроса	Краткий ответ
1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса	Тепловая обработка имеет большое эпидемиологическое значение, так при нагревании до высоких температур происходит гибель всех вегетативных форм микробов, в том числе возбудителей кишечных заболеваний. В процессе приготовления скоропортящихся блюд необходимо соблюдать строгий санитарный режим
2. Технология приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	Для приготовления этих блюд яйца варят вкрутую, очищают, разрезают пополам, удаляют желток и наполняют икрой или фаршем. Подают их с овощными гарнирами или используют

	листья салата. На поверхности могут быть карбонадные овощи, «сетка» из майонеза или др. виды оформления. В качестве фарша могут использовать куриный, мясной или рыбный паштет, различные салаты, а также могут быть отварные овощи, грибы, рыба или морепродукты, мясо, печень, ветчина, шпик, колбаса, птица, брынза, сыр и др
3. Подготовка рабочего места повара холодного цеха	Для обеспечения технологического процесса и организации рабочих мест повара холодный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. Установка теплового оборудования здесь недопустима.
4. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	Сервировать стол по всем правилам принято по праздникам или в заведениях, но даже повседневная трапеза станет приятнее, если провести её в продуманной обстановке. К тому же, каждое застолье имеет небольшие особенности, которые стоит знать.
5. Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов	Пищевая ценность и классификация рыбы. Рыба – это особый класс черепных позвоночных животных, постоянно живущих в воде и дышащих при помощи органа газообмена – жабр. Пищевая ценность рыбы определяется химическим составом, который существенно изменяется в зависимости от вида рыбы, возраста, пола, времени вылова, условий окружающей среды и др
6. Требования к качеству рыбной гастрономии.	Соленая, пряная и маринованная рыба. Данная товарная группа включает рыбу соленую (простого посола), специального посола, пряную, маринованную и клипфиск. ... Осетровые рыбы

	горячего копчения в зависимости от показателей качества подразделяются на I и II сорта. Поверхность рыбы, кусков и брюшной полости должна быть чистой, консистенция мяса от сочной до плотной, вкус и запах без порочащих признаков, массовая доля поваренной соли 1,5-3%. Могут быть незначительные повреждения поверхности и вздутость кожи.
7. Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты. Свежую рыбу для холодных блюд разделяют так же, как и для горячих. В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану, соусы. Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12 °С. Рыба соленая. Рыбу режут тонкими кусками по 2-3 на порцию, укладывают на блюдо, сбоку располагают дольки лимона, зелень петрушки
8. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из рыбы	Подготовленное сырье залить холодной водой (на 1 кг сырья 1,5-2 л воды), нагреть до кипения, снять пену, положить корень петрушки, сельдерея, лук репчатый (30 г на 1 л бульона) и варить бульон при очень слабом кипении 1-1,5 ч. За 10-15 мин. до готовности в бульон положить лавровый лист и перец горошком. Готовый бульон процедить. Желатин замочить в десятикратном количестве холодной кипяченой воды (по отношению к массе желатина). В горячий бульон положить набухший желатин и при помешивании растворить.
9. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки	В холодных цехах больших столовых применяются передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах

	холодный цех имеет раздаточный прилавок.
10. Творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов	Холодные блюда и закуски оформляют в количестве одной или нескольких порций. Для многопорционной подачи используют круглые и овальные блюда большого размера из фарфора, мельхиора или нержавеющей стали. Несколько порций салата оформляют в больших фарфоровых или стеклянных салатницах или вазах с высокой ножкой. Для оформления одной порции салата используют фарфоровые или стеклянные салатницы четырехугольной, круглой или овальной формы. Сельдь и рыбные гастрономические товары отпускают на фарфоровых селедочницах и лоточках. Икру подают в икорницах, креманках или розетках. На тарелках подают рыбу в маринаде, различные овощные закуски и закуски из яиц
11. Технология приготовления заливных блюд из рыбы.	Успех заливного зависит от правильно сваренного бульона. Для этого нужно использовать не только филе рыбы, но и ее голову, хвост, плавники и даже скелет. ... Снимите бульон с плиты, еще раз процедите и соедините с разведенным в воде желатином. Как выбрать рыбу? Строгих предписаний по выбору рыбы для заливного нет — подходит практически любой сорт. Объясним почему: как правило, и морская, и речная рыба содержит коллаген. Это соединительный белок, благодаря которому и происходит застывание бульона.
12. Классификация, пищевая ценность, мясных гастрономических продуктов.	Пищевая ценность мясопродуктов - это их возможность удовлетворять жизнедеятельность организма человека. Она характеризуется содержанием в продукте питательных веществ, их

	соотношением и степенью усвоения. Содержание белков, жиров, витаминов, минеральных веществ и др. определяется общепринятыми методами.
13. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью (пункт 9.3 СП 2.3.6.1079-01). Запрещается оставлять на следующий день (пункт 9.5 СП 2.3.6.1079-01): - салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. - особоскорпортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы в установленном порядке); - супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре; - мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия
14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	В основном заморозке подвергаются полуфабрикаты высокой степени готовности, то есть те, что не только обработаны, но и приготовлены (обжарены, к примеру). Это всевозможные блинчики, морепродукты, пицца, пироги, те же котлеты, овощи и фрукты. Готовые блюда — отнесем их к группе полуфабрикатов, как считает ваш же потребитель. В отделах кулинарии современных магазинов готовят практически все от салата «Мимоза» до мяса по-французски. ... Хранение охлажденной продукции — от 0 до 8 °С в течение 72 часов. Полуфабрикаты из овощей, фруктов, ягод и грибов. Эти полуфабрикаты обычно поступают на прилавки

	магазинов уже замороженными.
15. Ассортимент, характеристика, гарниры сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья	Холодные закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов подают охлажденными до температуры 12-14 °С. Для охлаждения малосолевой икры на столе используют пищевой лед, приготовленный из пищевой воды. Икра зернистая, паюсная, кетовая. Зернистую икру осетровых рыб и икру осетровых рыб на 2-4 персоны подают в специальной посуде — икорницах, представляющих собой розетку (стеклянную, хрустальную, металлическую, фарфоровую), установленную в художественно оформленную форму, на дно которой помещают лед.
16. Соблюдение норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче	Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортирования). Температура блюд при их раздаче должна отвечать требованиям, установленным в пункте 9.2 Правил. Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности
17. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска	Гарниры: Картофельное пюре, картофель жареный, картофель в молоке, овощи в молочном соусе, картофельные крокеты, баклажаны жареные, сложные гарниры...
18. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих закусок.	Горячие закуски отличаются от горячих блюд меньшей массой и способами подачи. Их подают в

	порционных сковородах с ручками (в кроншелях) и маленьких кастрюльках с длинной ручкой (в кокотницах). Горячие закуски включают в меню после холодных. Рыба запеченная в раковинах (кокиль). К мелким кусочкам припущенного филе малокостной рыбы (судак) добавляют припущенные на масле шампиньоны, крабы или раковые шейки, заправляют соусом паровым.
19. Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы	Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают.
20. Требования к качеству сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов	Цвет мяса - от светло- до темно-коричневого в зависимости от способа тепловой обработки, мясопродуктов - свойственный данному продукту. Вкус - соответствующий данному виду мясного продукта. Консистенция - плотная, упругая, овощей - упругая, хрустящая. Цвет паштета - от светло- до темно-коричневого, без зеленоватого оттенка. Вкус и запах - свойственные используемым продуктам с ароматом пряностей, Консистенция - мягкая,

	эластичная, без крупинок. Студень из говядины должен соответствовать следующим требованиям. Внешний вид - хорошо застывшее желе. Цвет - от светло- до темно-серого
--	---

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.