Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 22.05.2024 11:18:46

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 УП.03.01 Учебная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по практике УП.03.01 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.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 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 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.

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 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 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 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».	1 неделя, 36 часов.	6 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и ведение	Проведение техники безопасности.	Тема 2 Ассортимент	МДК.03.01 Организация процессов	4

<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов. Изучение вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок</p>	<p>холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	
	<p>Изучение правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы. Изучение способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.</p>	<p>Тема 3 Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.</p>	<p>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>4</p>
	<p>Изучение требований и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов. Изучение требований к качеству готовых канапе, легких и</p>	<p>Тема 4 Характеристика процессов приготовления.</p>	<p>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>4</p>

сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них			
Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов. Изучение температурного и санитарного режима, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов	Тема 5 Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4
Изучение ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Изучение правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правил соусной композиции сложных холодных соусов	Тема 6 Основные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4
Виды технологического оборудования производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов. Изучение технологии	Тема 7 Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4

приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов			
Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов	Тема 8 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4
Изучение вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами	Тема 10 Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4
Изучение техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы	Тема 14. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий. Тема 15. Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
<p>1. Ассортимент сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<p>Для приготовления холодных блюд и закусок используют мясные гастрономические продукты, вареные и жареные мясопродукты. Говядину, телятину, поросенка и язык подают вареными. Говядину (часть задней ноги), телятину и язык варят, охлаждают в бульоне и нарезают поперек волокон на куски (2...3 на порцию), гарнируют зеленым салатом, помидорами, свежими и солеными огурцами, зеленым горошком.</p>
<p>2. Основные варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок</p>	<p>Приготовление открытых бутербродов заключается в том, что на белом хлебе готовят бутерброды с икрой, отварной осетровой рыбой и другими продуктами с нежным вкусом. На черном хлебе - с очень острыми (килька, сельдь) или жирными продуктами (шпик, свиные копчености), можно готовить бутерброды простые или сложные (ассорти) с разными продуктами.</p>
<p>3. Какие правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.</p>	<p>Бутерброды, салаты, винегреты и другие блюда и кулинарные изделия принято употреблять в холодном виде. ... Исключите из набора сырья продукты, в составе которых более 10 ингредиентов.</p>
<p>4. Какие способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.</p>	<p>Методику расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов рассмотрим на основании имеющихся нормативных</p>

	документов с учетом особенностей расчета сырья
<p>5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.</p>	<p>При изготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать следующие основные требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> · продукты, используемые для приготовления, должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +100С; · овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за 1 – 2 ч до отпуска и хранить в охлажденном месте;
<p>6. Какие требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них.</p>	<p>При подаче канапе и легкие закуски выкладывают на тарелки, украшают зеленью и овощами-свежими, не потемневшими. Вкус, запах и цвет канапе и легких закусок должны соответствовать входящим в них продуктам. Паштет и мясной сыр приготавливают в виде однородной массы, аккуратно уложенной и украшенной. Цвет этих блюд - коричневатый и светло-серый, вкус - нежный, с привкусом печени и мяса, консистенция - мягкая. Холодные блюда и закуски приготавливают перед использованием, до подачи хранят при температуре 6° С, полуфабрикаты для блюд - при температуре 0-6° С. Обработанные овощи и зелень, предназначенные для салатов, хранят 1 ч, вареные овощи - не больше 8-12ч.</p>
<p>7. Основные органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>Органолептическая оценка продукции (бракераж) - это определение ее качества по внешнему виду, цвету, консистенции, запаху и вкусу при помощи органов чувств. Органолептическая оценка позволяет быстро и просто оценить качество сырья, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии</p>

	<p>производства и оформления блюд, что, в свою очередь, дает возможность принять меры к устранению обнаруженных недостатков. Внешний вид - комплексный показатель, характеризующий общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает в себя ряд так единичных показателей, как форма, состояние поверхности, качество оформления.</p>
<p>8. Какой температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.</p>	<p>При изготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать следующие основные требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> · продукты, используемые для приготовления, должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +100С; · овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за 1 – 2 ч до отпуска и хранить в охлажденном месте; · салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки (помидоры, огурцы и т.д.), готовятся порциями непосредственно перед отпуском
<p>9. Перечислить ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.</p>	<p>К вкусовым добавкам относятся пряности, соль, сахар, некоторые ароматизаторы, соусы, готовые к употреблению продукты (кетчуп, горчица, хрен), масляные смеси (масло с горчицей, зелёное, анчоусное, раковое и т. п.) и другие вещества, влияющие на вкус или аромат (глутамат натрия, разбавленная водой уксусная эссенция, лимонная кислота и т. п.).</p>
<p>10. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.</p>	<p>Для темных холодных соусов употребляется, вместо ланспика, глян или фюме (крепкий бульон), а для придания некоторым соусам цвета используют различные эссенции. При приготовлении холодных соусов кроме растительного (оливкового) масла, применяют</p>

	<p>сливки, яйца с лимонным соком или уксусом и солью, которые растираются или взбиваются в однородную массу до добавления приправ. Многие холодные соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Каждая национальная кухня отдает предпочтение определенным специям, которые входят в состав соусов и сообщают особый национальный колорит блюду.</p>
<p>11. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.</p>	<p>Правила соусной композиции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создание соуса начинается с основы. Основа должна быть гладкой, устойчивой и однородной. 2. Вторая часть соуса – вкусовая. Третья - пряные, ароматические и красящие добавки (чеснок, вино, специи, горчица и т.д.) 3. Качество продуктов – основа хорошего соуса. Средний соус состоит из 3–12 ингредиентов. 4. Симметрия вкуса, цвета и способа подачи. 5. Естественная сочетаемость ингредиентов.
<p>12. Перечислить виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила его безопасного использования при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы: - проверить холостой ход оборудования, - проверить наличие и направленность ограждений, - наличие и исправность электропроводки и заземления, - проверить работу на холостом ходу, - наличие самостоятельного пускового устройства – рубильника, пакетного.</p>
<p>13. Описать технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.</p>	<p>По форме канапе могут быть разными: круглыми, квадратными, треугольными, ромбовидными. Как правило, их вырезают из хлеба, очищенного от корки, при помощи специальных формочек. Иногда,</p>

	<p>правда, просто нарезают хлеб маленькими квадратными ломтиками.</p>
<p>14. Назвать варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов</p>	<p>Для приготовления обычно берут самые простые ингредиенты. Рецептура холодных заправок также очень простая, но процесс создания может вызвать затруднения у начинающих кулинаров. Часто здесь требуется не только знания, но и творческий полет фантазии, позволяющий создавать удивительные оригинальные рецепты.</p>
<p>15. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.</p>	<p>Закуски в более высокой посуде ставят ближе к центру стола, а в более низкой ближе к краю. Перед началом подачи холодных закусок на стол ставится хлеб в хлебницах. Существует установившийся порядок подачи закусок: в начале икра и рыбные закуски, затем салаты рыбные, мясные, овощные, мясные закуски и закуски из яиц и сыра. Холодные закуски подают на закусочных тарелках, если они предназначены для индивидуальной подачи, и па блюдах, если они подаются на группу посетителей. Температура подачи сложных холодных блюд и закусок 10-12 °С. Температура подачи горячих бутербродов и горячих закусок должна быть 60-65 °С.</p>
<p>16. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.</p>	<p>Оформляют закуски в виде целых рыб (рыба заливная, фаршированная), тушек птицы (курица фаршированная галантин), целых поросят (поросенок отварной заливной) и т. д. В группу холодных блюд и закусок входят: бутерброды, салаты и винегреты; закуски из овощей и грибов; закуски из рыбы; закуски из нерыбного</p>

	<p>водного сырья; закуски из мяса и птицы; закуски из яиц; горячие закуски. Тема 1.4. ... Многие холодные закуски отпускают со сложным гарниром.</p>
<p>17. Перечислить варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.</p>	<p>Для декорирования и творческого оформления тарелок сложными холодными соусами можно использовать различные техники молекулярной кухни. Разнообразные текстуры, впечатляющие подачи и декор имеют не просто вкусовую нагрузку, они буквально преобразуют блюдо и способствуют получению не только гастрономического, но и эстетического удовольствия. Один из интересных элементов декора — молекулярный мох</p>
<p>18. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.</p>	<p>Блюда из рыбы и морепродуктов традиционно оформляют ломтиками лимона или лайма. Но это только основные правила, которым вовсе не обязательно следовать. Можно руководствоваться исключительно своей фантазией и интуицией. Горячие закуски и заливное, как правило, оформляют и подают к столу в порционной посуде. Горячие блюда чаще всего украшают зеленью и соусами, а заливное — ломтиками моркови, сваренных вкрутую яиц, оливками и маслинами.</p>
<p>19. Назвать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.</p>	<p>При изготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать следующие основные требования: продукты, используемые для приготовления, должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +10⁰С;</p>

	<p>овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за 1 – 2 ч до отпуска и хранить в охлажденном месте; салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки (помидоры, огурцы и т.д.), готовятся порциями непосредственно перед отпуском</p>
<p>20. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>	<p>При изготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать следующие основные требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Для приготовления салатов и винегретов вареные овощи охлаждают до 10С. · Продукты нарезают аккуратно, равномерно и красиво, смешивают осторожно, чтобы сохранить форму нарезки и заправляют их перед самой подачей. · овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за 1—2 ч до отпуска и хранить в охлажденном месте. · Салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки (помидоры, огурцы), готовятся порциями непосредственно перед отпуском.

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.