


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» ГБПОУ «БРИЭТ»

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора ГБПОУ «БРИЭТ»

С.Ю.Степанов
Приказ № 85
«26» 06 2023



КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

**ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

КОД профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Улан-Удэ

2023

Разработчики:

Бурятский республиканский
информационно-
экономический техникум
(место работы)

Мастер
производственного
обучения
(должность)

Т.Г. Пушкарская
(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

Кафе «Бессонница»
(место работы)

Зав. производством
(занимаемая
должность)

А.А.Прохорова
(инициалы, фамилия)



А.А.Прохорова

подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании Цикловой Комиссии Рабочих Профессий
Протокол № 2 от «23» июля 2023г.

Председатель ЦК РП Прокурова / Прокурова /

Рассмотрено и одобрено Методическим советом техникума
Протокол № 4 от «16.06» 2023г.

Контрольно-оценочные средства предназначены для проверки сформированности умений, знаний:

Уметь:

У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

З 1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З 4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

З 5 - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Приобретения **практического опыта** по приготовлению, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПО 1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

ПО 4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Формирования ПК:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Формирования ОК:

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 общечеловеческих ценностей

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Формы контроля и оценивания учебной практики.

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением учебно-производственных работ и их оценка

Структура КОС:

1. Тест для входного контроля.

2. Комплект тестовых заданий для текущего инструктажа по темам:

Тема № 1 Безопасность труда, ознакомление с ПОП. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.

Тема № 2 Приготовление, подготовка к реализации: Холодные соусы. Заправка для салатов. Заправка горчичная. Зеленое масло растительное. Смеси приправ и приправ. Маринад овощной с томатом, без томата. Маринад овощной. Горчица столовая

Тема № 3. Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное нарезка, тыква в маринаде

Тема №4. Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из яиц. Яйцо под майонезом. Яйцо пашот. Яйцо фаршированное сельдью. Рубленые яйца с маслом и луком

Тема №5. Приготовление закусок, подготовка к реализации: Помидоры фаршированные мясные и рыбными салатами, грибами, яйцом и луком

Тема № 6. Приготовление закусок, подготовка к реализации :Икра баклажанная. Икра грибная. Икра кабачковая. Грибы маринованные, соленые с луком.

Тема № 7. Приготовление закусок, подготовка к реализации: Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированные овощами

Тема №8. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Мясной салат. Столичный. Салат с птицей. Оливье.

Тема №9. Приготовление салатов, подготовка к реализации: салаты-коктейли

Тема № 10. Приготовление салатов, подготовка к реализации : Рыбные салаты. Салат с рыбой и морепродуктами . Салат с кальмарами. Салат с креветками.

Тема № 11. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из вареных овощей. Винегрет овощной, с сельдью, с грибами

Тема №12. Приготовление салатов, подготовка к реализации : Салаты из вареных овощей. Салат из свеклы и чесноком майонезом грецким орехом. Салат из маринованной свёклы яблоком. Салат из овощей с капустой морской

Тема №13. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей. Салат свежих помидоров со сладким перцем, салат из цветной капусты помидоров и зелени, салат из моркови с яблоками, салат «Греческий

Тема № 14. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей. Салат зеленый, салат из редиса, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат «Цезарь» .

Тема № 15. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты фруктов. Фруктовый салат.

Тема № 16. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей .Салат витаминный, салат из краснокочанной капусты, салат из белокочанной капусты салат из квашеной капусты

Тема №17. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации : открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями, бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями

Тема №18. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Закусочных бутербродов: (канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, с окороком, с семгой или кетой, с курицей).

Тема №19. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Закусочных бутербродов. Волованы с салатом, паштетом, икрой, курицей, рыбой, сыром

Тема № 20. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Бутерброды закрытые хот-доги, чизбургеры. Роллы

Тема № 21. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Бутерброды закрытые гамбургеры, сэндвичи

Тема №22. Приготовление закусок варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».

Тема №23. Приготовление холодных блюд из курицы, подготовка к реализации: Галантин.

Тема № 24. Приготовление холодных блюд из рыбы, подготовка к реализации. Щука фаршированная.

Тема № 25. Приготовление холодных блюд из рыбы, подготовка к реализации: рыба отварная, соус хрен. морепродукты под соусом майонезным

Тема №26. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: из рыбы студень рыбный.

Тема №27. Приготовление холодных блюд из мяса, подготовка к реализации: грудинка (порциями), паштет из печени.

Тема №28. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: из мяса студень из говядины и свинины.

Тема № 29. Приготовление холодных блюд из птицы, подготовка к реализации: (птица отварная, соус майонезный.)

Тема № 30. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: Рыба жаренная под маринадом

3. Оценочные листы выполнения учебно-производственных заданий

4. Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

5. Аттестационный лист по учебной практике.

Тест для входного контроля

ТЗ 1.1. Выберите правильный ответ.

Бракераж – это контроль:

- а) технологического процесса;
- б) качества готовой продукции;
- в) бракованного товара на складе.

ТЗ 1.2. Борьба с грызунами – это

- а) дезинфекция;
- б) дезинсекция;
- в) дератизация.

ТЗ 1.3. Концентрация исходного раствора хлорной извести:

- а) 20%;
- б) 15 %;
- в) 10%.

ТЗ 1.4. Маркировка разделочных досок для нарезания и шинковки сырых овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»;
- в) «МС».

ТЗ 1.5. В комплект санитарной одежды повара, кондитера входят:

- а) колпак;
- б) куртка;
- в) фартук;
- г) полотенце;
- д) плащ;
- е) специальная обувь.

ТЗ 1.6. Канapé – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

ТЗ 1.7. Овощи, содержащие большое количество крахмала:

- а) морковь, редис;
- б) огурцы, помидоры;
- в) картофель, кукуруза;
- г) огурцы, редис.

ТЗ 1.8. К группе каких овощей относится кольраби:

- а) капустные;
- б) луковые;
- в) десертные;
- г) плодовые.

ТЗ 1.9. Установите соответствие между наименованием приправ и их описанием

Наименование приправ	Описание приправ
1) Маслины	А.Сметанообразная эмульсия
2) Оливки	Б.Солёные плоды чёрного цвета
3) Каперсы	В.Зелёные плоды, острый вкус
4) Майонез	Г.Веточки с цветами солёные
5) Тмин	Д.высушенные плоды , растения семейства зонтичных
6) Кинза	Е. семена желтовато коричневого цвета

ТЗ 1.10. На толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ-300А влияет:

- а) частота вращения ножа;

- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом.

ТЗ 1.11. Брынза, относится к подгруппе сыров:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твердые.

ТЗ 1.12. Вещества майонеза обуславливающие его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы - молочные продукты;
- в) содержание жира 40 ... 67 %.

ТЗ. 1.13. Породы рыб, из которых получают балычные изделия высокого качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окуневых, тресковых и скумбриевых.

ТЗ 1.14. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

ТЗ 1.15. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре:

- А) 5-7 С
- Б) 10-12 С
- В) 13-15 С
- Г) 17-19 С

ТЗ 1.16. 3. Холодные блюда способствуют _____ аппетита

ТЗ 1.17. Для приготовления бутербродов хлеб нарезают толщиной ___ (см):

- А) 2-2,5
- Б) 3-4
- Г) 5-7
- Д) 1-1,5

ТЗ 1.18. По способу приготовления бутерброды делят на _____

ТЗ 1.19. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей

ТЗ 1.20. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

- 1) яйца;
- 2) морковь;
- 3) капуста свежая;
- 4) капуста квашенная;
- 5) соленые огурцы;
- 6) чеснок;
- 7) свекла;
- 8) лук;
- 9) редис;
- 10) салатная заправка;
- 11) картофель.

ТЗ.1.21. – Т.3.1.8. Укажите соответствие между сроками хранения и названием следующих холодных блюд:

а) Паштеты	а) не более 30 минут
б) Рыба заливная	б) не более часа
в) Заправленные салаты	в) 12 часов
г) Бутерброды	г) 24 часа

ТЗ.1.22. - Установите соответствие между названием и подачей:

а) Бутерброды канапе	а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки
----------------------	--

б) Салат коктейль с ветчиной и сыром	б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.
в) Икра баклажанная	в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.
г) Шпроты с лимоном	г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.
д) Студень говяжий	д) подают в фужере, украшают зеленью.

ТЗ.1.23. В состав паштета из печени входят:

- 1).шпик
- 2).картофель
- 3)..лук репчатый
- 4).морковь
- 5). молоко
- 6).масло сливочное
- 7).сметана
- 8). печень

ТЗ.1.24. Способов приготовления блюда несколько: нарезать ингредиенты, натереть на крупной или мелкой тёрке, можно добавить или упустить какую-либо составляющую. В зависимости от этого будет меняться и вкусовые качества. Кто-то не любит сочетание яблока и лука, кому-то не приемлема морковь, а кто-то считает, что лук перебивает вкус малосольной сельди

Этот салат готовится слоями. Посуда подбирается с плоским дном, раньше использовали высокие селёдочницы, сейчас выбор посуды огромен, поэтому форма и размеры её не ограничены. Очерёдность слоёв не принципиальна, главное на дно уложить селёдку, а уж сверху все остальное. Каждый слой смазывается майонезом.

Какой салат можно приготовить, имея следующие ингредиенты:

- филе сельди солёное или целая рыба - 2 шт.
- средний картофель – 3 шт.
- яйца – 3 шт.
- свекла не крупная - 2 шт.
- морковь - 1 шт.
- яблоко – 1 шт.
- лук – 1 шт.
- майонез

Процесс приготовления:

1. Картофель, свеклу, морковь и яйца отварить, остудить и почистить.
2. Лук лучше замариновать. Мелко нарежьте, опустите в ёмкость, залейте вровень водой и добавьте 1 ст. л. уксуса. Оставьте на 15 минут.
3. Если вы используете целую рыбу, очистите её от костей и нарежьте не крупными кубиками.
4. В нашем рецепте мы рекомендуем все ингредиенты кроме яблока натирать на мелкую тёрку, так салат будет более мягким.
5. На дно блюда натрите картофель. Сверху поместите сельдь. Далее слой лука, потом тёртой моркови. Следующий слой яблока, тёртый на крупной тёрке. Далее идут яйца, и завершает шедевр свекла.
6. Не забудьте каждый слой перемазать майонезом.
7. Самым же простым приготовлением данного салата считается использование в компонентах только картофель, морковь, свеклу и яйца. Очерёдность слоёв также меняется. Количество ингредиентов то же, что и в классическом приготовлении блюда.
8. Натрите на крупную тёрку свеклу, затем морковь, картофель. Выложите мелко нарезанную сельдь. Затем в обратном порядке картофель, морковь и свеклу. Верхний слой украшаете тёртыми на мелкую тёрку яйцами. Их смазывать майонезом уже не нужно.

ТЗ.1.25. – Дополните таблицу виды блюд и закусок, проставив в нужной графе знак +.

А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
-------------------	-------	---------------------

	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	
	9. Щука фаршированная	
	10. Салат фруктовый	

Критерии оценивания

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
-обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	-обучающийся ответил на ТЗ 80 %	-обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Комплект тестовых заданий для текущего инструктажа.

Тема № 1 Безопасность труда, ознакомление с ПОП. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.

ТЗ 1.1. Выберите правильный ответ. Низкотемпературное оборудование для хранения замороженных продуктов имеют температуру...

- а) от 0 до -5С
- б) от +10 до +14
- в) -14 ° С

ТЗ 1.2. Выберите правильный ответ.

Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:

- а) 1 месяц;
- б) 3 месяца;
- в) 6 месяцев;
- г) 12 месяцев.

ТЗ 1.3. Выберите правильный ответ. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:

- а) повторный;
- б) вводный;
- в) первичный;
- г) целевой.

ТЗ 1.4. Определите опасные производственные факторы:

- а) порезы рук при неаккуратном обращении с ножом;
- б) ушиб колени;
- в) травмирование пальцев рук при работе на мясорубке;
- г) ожоги горячей жидкостью или паром;
- е) поражение электрическим током при использовании электрической плитки.

ТЗ 1.5. Выберите правильный ответ. Как правильно открыть крышку у кастрюли с кипящей жидкостью:

- а) на себя;
- б) от себя;

в) открыть постепенно;

г) открыть резко.

ТЗ 1.6. Выберите правильный ответ. У эмалированной посуды перед началом работы необходимо проверить:

а) цвет;

б) отсутствие сколов эмали и трещин;

в) наличие крышки.

ТЗ 1.7. Выберите правильный ответ. Передавать нож и вилку друг другу:

а) ручкой к себе;

б) подкинуть;

в) ручкой вперед;

г) пододвинуть.

ТЗ 1.8. Выберите правильный ответ. Для проталкивания продуктов в шнек мясорубки пользоваться:

а) протолкнуть вилкой;

б) деревянным пестиком;

в) протолкнуть пальцами;

г) подвинуть ножом;

ТЗ 1.9. Выберите правильный ответ. Правила Т.Б. при обслуживании пароконвектомата:

а) медленно открыть дверцу;

б) потрогать за крыльчатку вентилятора;

в) резким движением открыть дверцу;

г) открыть душевой шланг.

ТЗ 1.10. Выберите правильный ответ. Требования к личной гигиене работников общественного питания:

а) необходимо содержать тело в чистоте;

б) тщательно мыть руки до локтя;

в) принимать ежедневно душ;

г) волосы должны быть убраны или коротко стриженные;

д) поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах;

е) все ответы верны.

ТЗ 1.11. Выберите правильный ответ. В какие сроки проводится повторный инструктаж на рабочем месте?

а) не реже одного раза в шесть месяцев. Для отдельных отраслей и организаций сроки проведения регулируются соответствующими отраслевыми и межотраслевыми нормативными правовыми актами по безопасности и охране труда;

б) для работников, занятых на работах; с повышенной опасностью, ежеквартально, для остальных — ежегодно;

в) в соответствии с ответами «а» и «б».

ТЗ 1.12. Выберите правильный ответ. Сроки и ответственные за проведение первичного инструктажа на рабочем месте:

а) непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном порядке обучение и проверку знаний по охране труда, проводит инструктаж работникам до начала их самостоятельной работы;

б) специалист по охране труда проводит инструктаж до начала производственной деятельности работника;

в) лицо, назначенное распоряжением работодателя, проводит инструктаж в течение месяца после приема работника в организацию.

ТЗ 1.13. Выберите правильный ответ. Вид инструктажа, проводимый при изменении технологического процесса:

а) вводный;

б) первичный на рабочем месте;

в) повторный;

г) внеплановый;

д) целевой

ТЗ 1.14. Выберите правильный ответ. Повара, хлеборезы и др. обслуживающий персонал допускаются к работе в столовой:

- а) запрещается допускать к работе в столовой персонал не прошедший медицинский осмотр;
- б) только после сдачи зачетов по санитарному минимуму;
- в) разрешается после сдачи санитарного минимума;
- г) только после сдачи зачетов по санитарному минимуму и прохождения медицинского осмотра в установленном объеме.

ТЗ 1.15. Выберите правильный ответ. Часть машины, предназначенная для размещения внутренних частей машины

- а) корпус
- б) рабочая камера
- в) станина
- г) передаточный механизм

ТЗ 1.16. Выберите правильный ответ. Оборудование, предназначенное для варки продуктов на пару:

- а) кофеварка;
- б) пищеvarочный котел;
- в) пароварочный шкаф.

ТЗ 1.17. Выберите правильный ответ. Охлаждение это...

- а) процесс перехода тепла
- б) отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся понижением их температуры
- в) отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся повышением их температуры

ТЗ 1.18. Выберите правильный ответ. Должна ли быть заземлена холодильная камера

- а) да
- б) нет
- в) по согласованию

ТЗ 1.19. Выберите правильный ответ. Как регулируется температура жарочного шкафа электроплит

- а) переключателем
- б) автоматически
- в) вручную

ТЗ 1.20. Выберите правильный ответ. К индивидуальным средствам защиты от поражения эл. током относят:

- а) заземление, зануление
- б) диэлектрические перчатки, коврики, галоши и изолирующие подставки

Критерии оценивания

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
-обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	-обучающийся ответил на ТЗ 80 %	-обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 2. Приготовление, подготовка к реализации: Холодные соусы. Заправка для салатов. Заправка горчичная. Зеленое масло растительное. Смеси пряностей и приправ. Маринад овощной с томатом, без томата. Маринад овощной. Горчичка столовая.

ТЗ 2.1. Выберите правильный ответ. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;

- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус.

ТЗ 2.2. Выберите правильный ответ. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный.

ТЗ 2.3. Выберите правильный ответ. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

ТЗ 2.4. Выберите правильный ответ. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц.

ТЗ 2.5. Выберите правильный ответ. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней.

ТЗ 2.6. Выберите правильный ответ. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

ТЗ 2.7. Выберите правильный ответ. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел.

ТЗ 2.8. Выберите правильный ответ. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

ТЗ 2.9. Выберите правильный ответ. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус.

ТЗ 2.10. Выберите правильный ответ. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%.

ТЗ 2.11. Выберите правильный ответ. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°С;
- б) 85°С;
- в) 90°С;
- г) 95°С.

ТЗ 2.12. Выберите правильный ответ. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам.

ТЗ 2.13. Выберите правильный ответ. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

ТЗ 2.14. Выберите правильный ответ. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

ТЗ 2.15. Выберите правильный ответ. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Мирантон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

ТЗ 2.16. Дайте развернутый ответ. Значение соусов в питании

ТЗ 2.17. Вставьте пропущенные буквы. Соусы классифицируют

- а) по температуре подачи: на и
- б) по цвету: на и
- в) в зависимости от жидкой основы: соусы на, на, на,,,,
- г) по консистенции:,,
- д) по технологии приготовления: и

ТЗ 2.18. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду

- | | |
|--|---------------------|
| а) Соус луковый с горчицей | а) припущенная рыба |
| б) Соус польский | б) яблоки в тесте |
| в) Соус паровой | в) сардельки |
| г) Соус красный кисло-сладкий | г) цветная капуста |
| д) Соус молочный сладкий | д) отварная курица |
| е) Соус абрикосовый | е) пудинг |
| ж) Соус белый основной на рыбном бульоне | ж) тушеное мясо |

ТЗ 2.19. Дайте развернутый ответ. Для чего используют маринад овощной с томатом

ТЗ 2.20. Выберите правильный ответ. Какая температура и срок хранения соусов сметанных

- а) 10-15°C 1-2 суток
- б) 65°C не более 36 часов
- в) 75°C не более 2 часов
- г) 18°C до 45 дней

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 3. Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное нарезка, тыква в маринаде.

ТЗ 3.1. Выберите правильный ответ. Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью

ТЗ 3.2. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокочанной капусты:

- а) капусту охлаждают;
- б) отпуск;
- в) добавляют растительное масло, сахар; перемешивают
- г) вливают уксус;
- д) капусту тонко шинкуют;
- е) добавляют соль;
- ж) перекладывают в широкую кастрюлю; нагревают при непрерывном помешивании.

ТЗ 3.3. Выберите правильный ответ. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

ТЗ 3.4. Дополните. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

ТЗ 3.5. Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его обработки:

- 1) редис белый а) не очищают от кожицы
- 2) редис красный б) очищают от кожицы

ТЗ 3.6. Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ, используемые виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов:

- а) кружочками;
- б) соломкой;

- в) ломтиками;
- г) кубиками.

ТЗ 3.7. Выберите способы заправки и оформления летнего салата:

- а) заправляют сметаной, украшают кружочками свежих огурцов, дольками крутых яиц, помидоров, посыпают зеленью;
- б) заправляют майонезом, укладывают горкой в салатник на листья салата;
- в) поливают растительным маслом, украшают кружочками свежих огурцов;
- г) заправляют сметаной, украшают кружочками свежих огурцов, дольками крутых яиц, помидоров, посыпают зеленью.

ТЗ 3.8. Дайте ответ. Какое оборудование расположено в овощном цехе.

ТЗ 3.9. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

ТЗ 3.10. Дайте ответ. Для чего сортируют и калибруют овощи.

ТЗ 3.11. Дайте ответ. Для чего моют овощи перед очисткой.

ТЗ 3.12. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс маринованной свеклы.

Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3—4 ч при температуре 0—4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей и для маринования.

Маринад: в горячую воду кладут перец, корицу, соль, гвоздику, лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4—5 ч, добавляют уксус и процеживают. В маринад можно добавить тмин (0,1 г). Для маринования можно использовать нарезанную припущенную или печеную свеклу. Маринованную свеклу используют для салатов, борщей или в качестве гарнира к мясным, рыбным и другим блюдам.

ТЗ 3.13. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс редьки с маслом или сметаной

Редьку обрабатывают, нарезают тонкими ломтиками или шинкуют соломкой, посыпают солью, смешивают с шинкованным луком и заправляют растительным маслом или сметаной.

ТЗ 3.14. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс моркови со сметаной

Хорошенько очистите и натрите морковь на тёрке, после чего добавьте сахар, соль и тщательно перемешайте. Добавляйте сметану и снова начинайте перемешивать, пока не добьетесь однородной массы.

ТЗ 3.15. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс овощной нарезки

Овощи моют, обсушивают, зачищают. Зелень предварительно моют в холодной проточной воде, зачищают, обсушивают. Овощи нарезают: помидоры – крупными дольками, болгарский перец – сегментами, мелкоплодные огурцы режут вдоль на 4 части. Лук Ялтинский нарезают дольками.

Нарезанные овощи выкладывают на блюдо вместе с веточками зелени и перьями зеленого лука.

Температура подачи блюда + 14 С.

ТЗ 3.16. –Перечислите. Органолептические показатели качества овощной нарезки :

Внешний вид –

Цвет –
Консистенция-
Вкус и запах –

ТЗ 3.17. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс тыквы маринованной

Воду с солью, сахаром, пряностями доводят до кипения, кладут очищенную от кожи и зерен тыкву, нарезанную кубиками (12—15 мм), и варят ее до мягкого состояния, затем охлаждают, добавляют уксус и выдерживают тыкву в холодном месте в течение 5—6 ч. Подают в холодном виде вместе с маринадом по 75, 100 г на порцию.

ТЗ 3.18. – Дайте развернутый ответ. Маринование-это

ТЗ 3.19. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Тыква — род травянистых растений семейства Тыквенные.

Под словом «тыква» в России обычно понимается вид Тыква обыкновенная. Это овощ ярко-оранжевого цвета, родиной которого является Южная Америка. По размерам плоды могут достигать до метра в диаметре, а массой более 200 кг. В употребление идет вся мякоть тыквы и ее семечки. Кожура при этом достаточно грубая, поэтому перед приготовлением обрезается.

ТЗ 3.20. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Свекла очищает организм, лечит насморк; улучшает работу почек и печени; выводит мочевую кислоту, камни из почек и желчного пузыря; является профилактическим средством против образования тромбов, понижает давление; помогает при мастопатии, менопаузе, положительно влияет на работу сердца, борется с нарушениями сна...

Морковь нормализует артериальное давление, является антиоксидантом, помогает при гастрите, геморрое, запорах. Поднимает иммунитет, нормализует сахар крови, снимает отеки, заживляет раны, способствует улучшению зрения...

Редька обладает противомикробными свойствами. Сок редьки применяют для правильного функционирования кишечника, для укрепления волос. Редька благотворно влияет на пищеварительную систему. Предупреждает атеросклероз, снимает отеки. Тертую редьку используют для лечения радикулита...

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №4. Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из яиц. Яйцо под майонезом. Яйцо пашот. Яйцо фаршированное сельдью. Рубленые яйца с маслом и луком.

ТЗ 4.1. – Дайте ответ на вопрос. Что представляет собой меланж

ТЗ 4.2. – Вставьте пропущенные слова. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят

на , , и

ТЗ 4.3. – Выберите правильный ответ. Сколько берут воды для варки одного яйца

- а) 400 – 500 мл
- б) 250 – 300 мл
- в) 100 – 200 мл

ТЗ 4.4. – Вставьте пропущенные слова. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – , ,

ТЗ 4.5. – Дайте ответ на вопрос. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую.

ТЗ 4.6. – Установите соответствие

а) Яйца всмятку	а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.
б) Яйца сваренные без скорлупы	б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.
в) Яичница глазунья	в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.
г) Омлет натуральный запеченный	г) Отпускают на порционной сковородке, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.
д) Яйца, запеченные под молочным соусом	д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

ТЗ 4.7. – Дайте ответ на вопрос. Чем отличаются омлеты от яичниц

ТЗ 4.8. – Вставьте пропущенные слова. По технологии приготовления омлеты делят на: , ,

ТЗ 4.9. – Дайте ответ на вопрос. Можно ли хранить блюда из яиц

ТЗ 4.10. – По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: яйца, молоко, сыр, маргарин, масло сливочное.

ТЗ 4.11. – Дайте ответ на вопрос. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам.

ТЗ 4.12. – Дайте ответ на вопрос. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи.

ТЗ 4.13. – Вставьте пропущенные слова.

Вареные яйца всмятку должны иметьжелток и полужидкий белок. Яйца «в мешочек»: желток -....., белок - загустевший сверху, а в центре полужидкий. Очищенное от скорлупы яйцо слегка деформируется. Яйца вкрутую имеют полностьюбелок и желток. Вареные яйца не должны быть загрязненными, с трещинами и выливами. На поверхности вареного яйца не должно быть темного слоя.

ТЗ 4.14. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс яйца под майонезом с гарниром.

Яйца варят "вкрутую", охлаждают и очищают. Огурцы, свежие помидоры, вареный картофель и морковь нарезают тонкими ломтиками. Половину овощей по норме заправляют соусами майонез и "Южный". Соуса майонез берут для этого также половину указанного в рецептуре количества. Заправленные овощи укладывают на тарелку, сверху помещают половинки вареных обсушенных яиц и заливают их оставшимся соусом майонез. Блюдо оформляют вокруг листьями салата, желе и овощами. Отпускать блюдо можно и без гарнира из овощей и желе. В этом случае норму овощей уменьшают наполовину.

ТЗ 4.15. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс яйца пашот.

В сотейник наливают воду, ставят на огонь, доводят до кипения, убавляют нагрев. Вода не должна кипеть ключом, а нужно только поддерживать нужную температуру. В воду добавляют соль и столовый уксус. Эти ингредиенты заставят свернуться белок, и он станет нежным. Разбивают яйцо в отдельную небольшую посуду. Воду при помощи ложки закручивают воронкой, и яйцо выливают в образовавшуюся воронку. Здесь важным моментом является состояние воды: она не должна сильно кипеть. Варить нужно около пяти минут, затем вынуть

яйцо шумовкой и переложить на тарелку, чтобы вода могла стечь.

ТЗ 3.16. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс яйца фаршированное сельдью

Яйцо, сваренное вкрутую, разрезают вдоль, удаляют желток, протирают его и соединяют с мякотью сельди и луком, пропущенным через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют 1/2 частью майонеза, а затем укладывают в белок вместо желтка; с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым, и поливают оставшимся майонезом. Рядом с яйцом укладывают овощи.

Допускается отпускать блюдо без овощей, соответственно уменьшив его выход.

ТЗ 4.17. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Рубленые яйца с маслом и луком

	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	17,25 шт.	690
Лук репчатый	167	140
Или лук зеленый	175	140
Масло сливочное	175	175
Выход	—	1000

Сваренные вкрутую яйца рубят, смешивают с шинкованным луком, солят и заправляют сливочным маслом. Рубленые яйца с маслом и луком можно использовать для бутербродов.

ТЗ 4.18. – Заполните таблицу

Категория	Масса одного яйца, г, не менее
Отборная	
Первая	
Вторая	

ТЗ 4.19. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Маркировка яиц. Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. I На диетических яйцах указывают: вид яиц (диетические -- Д, [столовые -- С), категорию (высшая -- В, отборная -- 0, первая -- I, [вторая -- 2, третья -- 3) и дату сортировки (число и месяц), на столовых яйцах указывают только вид яиц и категорию.

ТЗ 4.20. – Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно» Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №5. Приготовление закусок, подготовка к реализации: Помидоры, фаршированные мясные и рыбным салатами, грибами, яйцом и луком

ТЗ 5.1. Выберите правильный ответ. Выберите овощи, используемые для фарширования:

- а) капуста, репа, свекла;
- б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- в) патиссоны, перец, морковь;
- г) огурцы, помидоры, свекла.

ТЗ 5.2. Вставьте пропущенные слова

Запеченные фаршированные помидоры можно подать и....., и в качествезакуски.

ТЗ 5.3. Какое блюдо можно приготовить из данных ингредиентов.

Ингредиенты

- Помидоры – 12 шт.
- Шампиньоны свежие – 350 г
- Лук репчатый – 1 головка
- Укроп – 1 пучок
- Чеснок – 3 зубчика
- Сливки – 4 ст. ложки
- Хлеб для тостов – 2 ломтика
- Сыр Ольтермани 50 % – 120 г
- Яйцо сырое – 1 шт.
- Масло растительное – 3 ст. ложки
- Соль, молотый черный перец, тертый мускатный орех – по вкусу

ТЗ 5.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технология приготовления помидор фаршированных мясным салатом:

Картофель отварить в мундире, очистить, мелко нарезать.

Яйцо сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать.

Смешать картофель с яйцом, добавить мелко нарезанный огурец и колбасу или мясо. Посолить, заправить майонезом.

С помидоров срезать верхушки, аккуратно удалить середину. Заполнить помидоры подготовленным мясным салатом.

ТЗ 5.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Помидоры, фаршированные мясным или рыбным салатом. Зрелые помидоры готовят к фаршированию, заполняют их салатом мясным или рыбным, украшают кусочками мяса, или рыбы, или вареным яйцом. При отпуске кладут на тарелку, украсив листьями салата.

ТЗ 5.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Помидоры, фаршированные грибами. Помидоры средних размеров с плотной мякотью промывают. Подрезают верхнюю часть вместе с плодоножкой так, чтобы образовалась крышечка, вынимают семена вместе с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют помидоры фаршем. Для фарша: маринованные или соленые грибы мелко нарезают, соединяют с измельченной мякотью помидоров и нашинкованным репчатым или зеленым луком. Подготовленным фаршем заполняют помидоры. При отпуске поливают майонезом или заправкой для салатов, украшают зеленью.

ТЗ 5.7. Установите соответствие:

Помидоры, фаршированные	икрой	из	У помидоров удаляют часть мякоти и наполняют
-------------------------	-------	----	--

баклажанов	их фаршем. Для фарша: рубленые яйца смешивают с мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки или укропа, толченым чесноком, мякотью помидоров, тертым сыром, добавляют соль и заправляют сметаной. При отпуске помидоры поливают сметаной и посыпают тертым сыром.
Помидоры, фаршированные по-молдавски	Помидоры для фарширования подготавливают так же, как описано ранее. Для фарша: мелко нарезанные грибы соединяют с измельченной мякотью помидоров и нашинкованным луком. Заполняют помидоры фаршем. При отпуске поливают майонезом или заправкой.
Помидоры, фаршированные яйцом и луком или мясным салатом.	Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью, перцем и наполняют фаршем. При отпуске поливают майонезом или сметаной с добавлением соуса «Южный» и посыпают зеленью. Для фарша: сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и нашинкованный зеленый или репчатый лук. Подготовленные помидоры можно наполнять готовым мясным салатом.
Помидоры, фаршированные грибами.	У помидоров удаляют сердцевину, солят. Подготовленные помидоры наполняют фаршем — баклажанной икрой — и украшают зеленью.

ТЗ 5.8. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

ТЗ 5.9. Напишите требования к качеству

Помидоры, фаршированные мясным салатом

Внешний вид –

Консистенция –

Вкус –

Цвет –

Запах –

Температура подачи – 10-12С

ТЗ 5.10. Напишите требования к качеству

Помидоры, фаршированные яйцом и луком

Внешний вид –

Консистенция –

Вкус –

Цвет –

Запах –

Температура подачи – 10-12С

Критерии оценивания:

Оценка	Оценка	Оценка	Оценка
--------	--------	--------	--------

«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 6. Приготовление закусок, подготовка к реализации: Икра баклажанная. Икра грибная. Икра кабачковая. Грибы маринованные, соленые с луком.

ТЗ 6.1. Установите соответствие:

Икра баклажанная	Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, соединяют с солеными грибами, промытыми в холодной воде, измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, соединяют с грибами и жарят в течение 10... 15 мин, заправляют уксусом и специями. В икру можно добавить сахар, уменьшив норму закладки других продуктов.
Икра кабачковая	Свеклу и морковь отваривают, очищают и нарезают. Подготовленные лук репчатый, помидоры свежие, перец сладкий нарезают и пассеруют на растительном масле. Овощи соединяют, протирают, добавляют соль и уксус, перемешивают, прогревают и охлаждают. Отпускают по 100 г на порцию.
Икра овощная	Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томат-пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, уксус, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 75... 100 г на 1 порцию.
Икра свекольная или морковная	Подготовленные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают с них кожицу, охлаждают и измельчают. Очищенные и нарезанные кружочками кабачки запекают в жарочном шкафу и мелко нарезают.
Икра «Дары осени»	Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем.
Икра грибная	<p>Способ 1. 1. Разогревают духовку до 190 °С, противень смазывают растительным маслом. Баклажаны, помидоры и перец моют, обсушивают бумажными салфетками, посыпают солью, сбрызгивают растительным маслом и выкладывают на противень.</p> <p>Ставят в духовку, через 15 мин помидоры и перец вынимают из духовки, баклажаны переворачивают и запекают еще в течение 15 мин.</p> <p>2. Перец перекладывают в миску, накрывают пищевой пленкой и дают постоять 5 мин. Затем снимают с него кожицу, разрезают пополам и удаляют сердцевину.</p> <p>3. Помидоры надрезают ножом и очищают от кожицы. Помидоры можно обдать кипятком, чтобы снять с них кожицу. Больше никакой тепловой обработке их не подвергают, т. е. добавляют в икру сырыми.</p> <p>4. Готовые баклажаны вынимают из духовки, охлаждают, разрезают пополам и столовой ложкой вынимают из них мякоть.</p> <p>5. Помидоры и перец мелко нарезают, перекладывают в миску⁷. Мякоть баклажанов мелко нарезают и добавляют к помидорам с перцем.</p> <p>6. Лук репчатый и чеснок очищают, измельчают. Кинзу моют, обсушивают и мелко нарезают. Добавляют лук, чеснок и кинзу к овощам, посыпают солью, перцем, перемешивают. Вливают в икру оставшееся растительное масло. Еще раз перемешивают и ставят в холодильник минимум на 1,0... 1,5 ч.</p> <p>Способ 2. Мытые баклажаны без плодоножки запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще в течение 10... 15 мин. Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения, заправляют толченым чесноком, уксусом, солью и перцем. Блюдо можно готовить и без чеснока. Икру из баклажанов можно подавать как закуску или холодный гарнир к мясным и рыбным блюдам.</p>

ТЗ 6.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Овощная икра — холодное закусочное кушанье (тип салата) из измельченных овощей или грибов (грибная икра). Известны икра из баклажанов (баклажанная икра), кабачков (кабачковая икра), моркови (морковная икра), помидоров, свёклы (свекольная икра) и т. д. Способы приготовления самые разные.

Обычно в варёные измельчённые (на мясорубке) овощи добавляют также измельчённые репчатый лук, яблоки, морковь, соль, овощной перец, sprыскивают уксусом и растительным маслом, могут прожаривать.

Особый вид овощной икры — балканский айвар, изготавливаемый из сладкого обжаренного перца с добавлением баклажана.

ТЗ 6.3. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

Вид нарезки	Ответ	Размеры нарезки
кружочки ломтики брусочки соломка средний кубик		толщина а) 0,1 - 0,2 см б) 0,2 * 0,2 см сечение в) 1 – 1,5 см. длина г) 0,2 см толщина д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

ТЗ 6.4. Выберите правильный ответ. Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:

а) 10г; б) 20г; в) 30г; г) 15г.

ТЗ 6.5. Установите соответствие процессов, происходящих при тепловой обработке к их результатам:

Результаты	Процессы
1. Быстрое доведение овощей до готовности 2. Румяная корочка при жарке овощей 3. Стойкий цвет моркови при варке 4. Уменьшение массы овощей 5. Изменение цвета картофеля при варке	а) каротин не растворяется в воде б) гидролиз красящих веществ – флавонов в) декстринизация г) переход углевода протопектина в пектин д) денатурация, гидролиз, потери минеральных веществ и витаминов

ТЗ 6.6. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130 ... 160⁰с
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

ТЗ 6.7. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130 ... 160⁰С
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

ТЗ 6.8. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130 ... 160⁰с
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

ТЗ 6.9. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:

- а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10 ... 15% от массы овощей
- б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении
- в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250 ... 280⁰с

ТЗ 6.10. Выберите правильный ответ. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:

а) разрушается витамин С

- б) меняется консистенция
- в) пропадают вкус и аромат

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 7. Приготовление закусок, подготовка к реализации: Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированные овощами

ТЗ 7.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Перец или помидоры, фаршированные брынзой и маслом. Подготовленные помидоры или перец заполняют с помощью кондитерского мешка фаршем и охлаждают.

Для фарша: брынзу натирают на мелкой терке, соединяют со взбитым сливочным маслом и тщательно перемешивают.

При отпуске помидоры украшают веточкой зелени, перец нарезают кружочками и украшают зеленью петрушки.

ТЗ 7.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Перец, фаршированный сыром. Красный болгарский перец моют, удаляют семена. Твердый сыр и охлажденное сливочное масло натирают на крупной терке. Чеснок измельчают. Все тщательно перемешивают, наполняют массой перцы и ставят их на 20... 30 мин в холодильник. Подают перец нарезанным кружочками на тарелке. Украшают зеленью петрушки.

ТЗ 7.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Кабачки, фаршированные овощами. Кабачки, очищенные от кожицы, нарезают поперек на кусочки длиной 3... 5 см (в зависимости от диаметра кабачка), удаляют семена с частью мякоти и проваривают до полуготовности в подсоленной воде. Подготовленные кабачки заполняют овощным фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром и запекают. Кабачки заливают сметанным соусом или сметанным с томатом, или сметаной, доводят до кипения (рис. 7.1).

Для фарша: капусту нарезают соломкой или мелкими шашками, жарят, морковь и петрушку (или сельдерей) нарезают мелкими кубиками или соломкой и пассеруют. Отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Затем добавляют пассерованное томат-пюре, мелко нарезанный и слегка поджаренный зеленый лук, зеленый горошек, измельченный чеснок, перец, перемешивают и прогревают.

ТЗ 7.4. Напишите характеристику органолептическим показателям

«Овощи фаршированные в томатном соусе».

внешний вид -

вкус, запах -

цвет -

консистенция овощей -

ТЗ 7.5. Какой овощ описан. Дайте ответ.

Многолетний полукустарник, обычно выращивается в качестве овощной культуры как однолетнее растение.

Листья простые, длинно- или короткочерешковые, одиночные или собраны в розетку, от зелёных до оливково-чёрно-зелёных.

Цветки крупные, пазушные, одиночные или собранные в пучки; венчик белый или зеленоватый, иногда с жёлтым основанием, фиолетовыми включениями или фиолетовый. Плоды — ложные пустотелые ягоды, многосемянные, красные, оранжевые, жёлтые или коричневые, разнообразной формы и величины (от 0,25 до 190 г).

ТЗ 7.6. Какой овощ описан. Дайте ответ.

Травянистое растение высотой от 40 до 150 см. Листья крупные, очерёдные, колюче-шершавые, у некоторых сортов — с фиолетовым оттенком. Цветки обоеполые, фиолетовые, диаметром 2,5—5 см; одиночные или в соцветиях — полузонтиках из 2—7 цветков. Цветет с июля по сентябрь.

Плод — большая ягода округлой, грушевидной или цилиндрической формы; поверхность плода матовая или глянцевая. Достигает в длину 70 см, в диаметре — 20 см; весит 0,4—1 кг. Окраска спелых плодов — от серо-зелёной до буровато-жёлтой. При полном созревании они становятся грубыми и невкусными, поэтому в пищу их используют немного недозревшими. У недозрелых плодов окраска варьирует от светло-лиловой до тёмно-фиолетовой. Семена у мелкие, плоские, светло-коричневые; вызревают в августе—октябре.

ТЗ 7.7. Какой овощ описан. Дайте ответ.

Является разновидностью твердокорой тыквы (*Cucurbita pepo*) и относится к семейству Тыквенные (*Cucurbitaceae*). Считается овощной тыквой, товарной продукцией которых являются недозрелые завязи.

Надземная часть представлена однолетним травянистым кустарником. Стебель толстый, ломкий, сочный, прямостоячий или лежащий лианообразный, неветвящийся.

Лист на длинном черешке, крупный, до 25 см в поперечном срезе, пятилопастной, сильно или слабо разрезанный, опушенный.

Перекрестноопыляемое однодомное растение, цветение наступает через месяц после появления всходов. Цветки раздельнополые, крупные, желтого цвета, развиваются в пазухах листьев. Женские цветки располагаются одиночно, мужские — пучками. Пыльца липкая, крупная, хорошо переносится насекомыми.

Плоды убирают через 7-12 дней после наступления цветения. Плод — вытянутой яйцевидной или цилиндрической формы, белого, бледно-зеленого, темно-зеленого, желтого цвета. Некоторые сорта имеют полосатый окрас. Мякоть белая, светло-желтая или светло-зеленая, сочная, нежная со специфичным ароматом. Плодообразование происходит непрерывно до заморозков. В качестве товарной продукции используют 8-12 дневные завязи длиной до 25 см. У зрелых плодов кожица грубеет, становится деревянистой, семена дифференцируются и плоды становятся непригодными в качестве овощной культуры.

Семена крупные, овальной формы, плоские, с одной стороны заостренные. Корневая система разветвленная, в диаметре может достигать 4 метров.

ТЗ 7.8. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

ТЗ 7.9. Выберите из перечисленных в ответах способов тепловой обработки овощей тот, при котором лучше сохраняются их вкусовые качества.

- 1) варка на пару;
- 2) припускание;
- 3) основной способ;
- 4) тушение.

ТЗ 7.10. Восстановите последовательность приготовления перца фаршированного:

1. остужают;
2. поливают соусом и запекают;
3. бланшируют;
4. у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой;
5. заполняют фаршем;
6. отпускают с тем соусом, в котором запекали;
7. откидывают;

8. выкладывают на противень;

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №8. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Мясной салат. Столичный. Салат с птицей. Оливье.

ТЗ 8.1. Выберите правильный ответ. Мясо для салата мясного:

- а) отваривают, жарят;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, запекают;
- г) припускают, жарят.

ТЗ 8.2. Выберите правильный ответ. Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью.

ТЗ 8.3. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	

ТЗ 8.4. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который правильно показывает, где лучше хранить отварное мясо для салатов:

- 1. в бульоне;
- 2. на воздухе;
- 3. не хранится;
- 4. другой вариант ответа.

ТЗ 8.5. Выберите из перечисленных в ответах продуктов те, которые используются для приготовления мясного салата (множественный выбор):

- 1. мясо отварное;
- 2. морковь;
- 3. огурцы;
- 4. редис;
- 5. яйца.

ТЗ 8.6. Определите вещества майонеза, которые обуславливают его высокую пищевую ценность:

1. вкусовые добавки;
2. эмульгаторы-молочные продукты;
3. содержание жира 40...67%
4. стабилизаторы.

ТЗ 8.7. Установите соответствие между салатом и продуктами, входящими в его состав

Название салата	Продукты, входящие в состав
1. Салат мясной	А. Говядина, курица, картофель
2. Салат Столичный	Б. Говядина, яйцо, картофель
3. Винегрет овощной	В. Огурцы соленые, морковь, лук
	Г. Майонез, курица, огурцы

ТЗ 8.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Салат мясной. Вареные мясные продукты (говядина, или телятина, или баранина, или свинина, или язык говяжий), картофель и свежие или соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса «Южный»; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус «Южный» можно заменить таким же количеством майонеза.

ТЗ 8.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Салат «Столичный». Оттаявших кур промывают, заправляют в «кармашек» и варят. Отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают $\frac{2}{3}$ части мелкими кусочками (в салат), а $\frac{1}{3}$ часть — широкими тонкими ломтиками (для украшения салата). Картофель варят в кожуре и очищают. Нарезают картофель тонкими ломтиками (толщиной 2 мм). Свежие огурцы моют, у соленых огурцов удаляют грубую кожицу и перезрелые семена. Огурцы нарезают тонкими ломтиками. Салат зеленый моют. Сваренные вкрутую яйца нарезают для украшения. Нарезанную птицу, картофель, огурцы заправляют половиной майонеза, выкладывают горкой в салатник, оформляют яйцом, птицей, крабами, салатом зеленым и оставшимся майонезом.

ТЗ 8.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Салат из птицы с орехами. Куриное филе обжаривают и нарезают ломтиками. Корень сельдерея и салат китайский шинкуют соломкой. На лист салата выкладывают китайский салат и сельдерей, посыпают кубиками из ананаса, наверх укладывают ломтики куриного филе и посыпают кедровыми орешками. Украшают дольками апельсина. Соус из майонеза и ананасового сока подают отдельно.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

ТЗ (100%);			
------------	--	--	--

Тема №9. Приготовление салатов, подготовка к реализации: салаты-коктейли

ТЗ 9.1. Установите соответствие

Название салата	Технология приготовления
1. Салат-коктейль овощной.	П. Вареные яйца, соленые' огурцы, лук репчатый шинкуют ломтиками, заправляют майонезом с добавлением горчицы. Укладывают в стеклянную посуду и оформляют зеленью, тертым яичным желтком.
2. Салат-коктейль «Пестрый».	О. Приготовленную курицу заливают горячей водой и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Вареную курицу охлаждают, мякоть отделяют, нарезают мелкими кубиками. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, апельсин — ломтиками, орехи измельчают. Подготовленные продукты кладут в фужер поочередно слоями, сбрызгивают гранатовым соком, заправляют майонезом и взбитыми сливками. При отпуске оформляют зеленью
3. Салат-коктейль «Аппетитный».	Н. С филейной части курицы снимают кожу, нарезают мясо мелкими кубиками, смешивают с мелко нарезанными маринованными огурцами и перцем, заправляют черным молотым перцем, лимонным соком, острым соевым соусом. В фужер кладут нарезанный соломкой кочанный салат, а на него — подготовленный салат с курицей. Заливают соусом из смеси тертого хрена, сметаны, простокваши. Гарнируют огурцами, нарезанными кружочками, полосками перца, зеленью петрушки.
4. Салат-коктейль яблочно-морковный	М. Ветчину, сыр, свежие огурцы без кожицы и яйца, сваренные вкрутую, нарезают соломкой. Укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны, заправляют солью. Оформляют кусочками маринованного красного перца, листочками зеленого салата, зеленью петрушки.
5. Салат-коктейль сырный.	Л. Отварную говядину, окорок и огурцы нарезают кубиками. Все укладывают слоями в вазочку на листья салата. Сверху кладут консервированный лосось, сбрызгивают смесью лимонного и гранатового соков. Заправляют майонезом и перемешивают. Оформляют зеленью.
6. Салат-коктейль по-швейцарски	К. Отварную говядину и соленые огурцы нарезают кубиками, редис — кружочками. Все укладывают слоями и заливают маринадом, приготовленным из соуса «Кетчуп», растительного масла, мелко рубленого лука репчатого, сахара, черного молотого перца. Украшают зеленью. Перед употреблением ингредиенты перемешивают.
7. Салат-коктейль с шампиньонами и орехами	И. Филе судака припускают, охлаждают, нарезают ломтиками, грибы отваривают. Грибы и огурцы маринованные нарезают соломкой. Подготовленные продукты слоями укладывают в фужер, поливают майонезом. При отпуске оформляют сладким маринованным перцем, лимоном, зеленью петрушки.
8. Салат-коктейль «Фантазия».	З. Рис припускают и охлаждают. Палочки крабовые нарезают кубиками, вареные яйца мелко нарезают. В припущенный рис добавляют кукурузу, нарезанные крабовые палочки, рубленые яйца, соль, половину майонеза, перемешивают, выкладывают в фужер; сверху поливают майонезом и украшают зеленью.
9. Салат-коктейль рыбный с грибами.	Ж. Кочанный салат нарезают тонкой соломкой; вареные шампиньоны нарезают тонкими ломтиками; грецкие орехи измельчают. Для соуса в растительное масло добавляют соль, перец. Все перемешивают и охлаждают. Оформляют салат зеленью.
10. Салат-коктейль мясной.	Е. Твердый сыр и ананасы нарезают кубиками, орехи измельчают. Укладывают все это слоями в креманку на лист салата. Заправляют смесью сметаны и протертого через сито творога. Оформляют зеленью.
11. Салат-коктейль по-польски	Д. Сыр натирают на терке. Яблоки, очищенные от кожицы и семян, и вареную морковь нарезают кубиками. Все укладывают в вазочку на листья салата. Заправляют сметаной с взбитыми сливками. Сверху посыпают мелко рубленым орехом. Оформляют зеленью.
12. Салат-коктейль из ветчины и сыра.	Г. Яблоки, очищенные от кожицы и семян, нарезают дольками, морковь — соломкой. Укладывают все в вазочку слоями, добавляют сверху изюм, Сбрызгивают салат лимонным соком, смешанным с медом. Посыпают сверху рубленым орехом.
13. Салат-коктейль с курицей.	В. Подготовленные яблоки, морковь, свежие огурцы нарезают тонкой соломкой или кубиками; свежие помидоры — кружочками. Укладывают все слоями, чередуя яблоки, морковь, огурцы и помидоры. Заправляют солью, сахаром, соком лимона. Украшают кружочками помидоров. Поливают сметаной, сбоку укладывают веточки зелени.
14. Салат-коктейль из курицы с фруктами.	Б. Подготовленные свежие огурцы и помидоры нарезают мелкими кубиками или брусочками, репчатый лук мелко шинкуют, красный редис не очищают от кожицы. Укладывают в посуду слоями, чередуя овощи и добавляя зеленый горошек, заправляют

	майонезом. Украшают салат зеленью и дольками крутого яйца.
15. Салат-коктейль яичный.	А. Очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой, помидоры — ломтиками, отварную цветную капусту разбирают на соцветия. В фужер кладут нарезанные огурцы, затем слой помидоров, сверху — цветную капусту. Салат поливают заправкой. При отпуске его оформляют перцем консервированным и зеленью петрушки

ТЗ 9.2. Дайте развернутый ответ.

Салаты-коктейли - это

ТЗ 9.3. Вставьте пропущенное слово

Подают салаты-коктейли в посуде (фужеры, широкие бокалы, неглубокие конические стаканы, креманки, вазочки).

ТЗ 9.4. Напишите требования к качеству салата-коктейля

Продукты должны быть нарезаны аккуратно форма нарезки –

Цвет, вкус и запах должны соответствовать:

Консистенция свежих овощей –

Салат аккуратно уложены горкой, украшены свежей зеленью. Недопустимы увядшая зелень, изломанные куски рыбы, мяса, ветчины, сыра, помятые, бес форменные овощи. Края посуды (фужера) должны быть чистыми.

ТЗ 9.5. Вставьте пропущенные слова

Салаты хранят при температуре- °С: ненаправленные салаты и продукты для них - не более ч, заправленные и оформленные салаты – не болеемин.

ТЗ 9.6. Перечислите, выход салатов на одну порцию:

- 1)
- 2)
- 3)

ТЗ 9.7. Выберите ответ из предложенных вариантов

Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью.

ТЗ 9.8. Выберите ответ из предложенных вариантов

При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

ТЗ 9.9.

Выберите два правильных ответ из предложенных вариантов

Правила охраны труда при жарении овощей

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя
- г) крышку снимать от себя

ТЗ 9.10. Выберите ответ из предложенных вариантов

Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
- г) готовить овощи на пару
- д) снимать тонкий слой кожицы

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 10. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Рыбные салаты. Салат с рыбой и морепродуктами. Салат с кальмарами. Салат с креветками.

ТЗ 10.1. Вставьте пропущенные слова.

При приготовлении салатов из рыбы или морепродуктов соблюдают следующие правила:
 -в рыбных салатах используются преимущественно отварные охлажденные;
 -заправляют рыбный салат после того, как все его ингредиенты и;
 -в большинстве рыбных салатов используют или рыбу а также рыбу и копчения.

ТЗ 10.2. Вставьте пропущенные слова.

Идеальной заправкой для рыбных салатов является, который придает рыбе нежный пикантный привкус. Однако готовый соус, который изготовлен на основе майонеза, имеет более острый и пикантный вкус. Если необходимо придать рыбному салату немного кисловатый вкус, то можно использовать готовый соус «.....», в котором имеются мелко нарезанные маринованные огурцы. Такой соус можно приготовить самостоятельно, мелко нарезав или натерев на мелкой терке соленые огурцы, которые вместе с базиликом и мелко нарезанным укропом добавляют в майонез.

ТЗ 10.3. Установите соответствия

Название салата	Технология приготовления
1.Салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой	З. Вареные кальмары и очищенные от кожицы яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, соединяют с зеленым горошком, мелко нарезанными вареными яйцами, перемешивают, солят, заправляют майонезом или сметаной. При подаче выкладывают горкой на центр блюда
2.Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами	Ж. Подготовленные креветки отваривают, разделяют на мякоть и нарезают. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу, охлаждают. Яйца, сваренные вкрутую, мелко рубят. Креветки, рассыпчатую кашу, яйца соединяют, добавляют сахар, свежесжатый сок лимона. Салат солят, заправляют сметаной и вымешивают до однородной консистенции. Салат при подаче укладывают горкой на блюдо и оформляют зеленью петрушки и целыми креветками.
3.Салат рыбный с морской капустой	Е. Печень трески, вареные яйца измельчают, лук репчатый шинкуют, отварной картофель нарезают кубиками. Все перемешивают, добавляют зеленый горошек; при отпуске украшают ломтиками лимона, зеленым луком. Салат можно готовить без картофеля, увеличив закладку яиц и горошка зеленого консервированного.
4.Салат рыбный.	Д. Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, разделяют на филе без кожи и реберных костей. Готовую рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Картофель, морковь, цветную капусту и спаржу отваривают. Цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, спаржу нарезают на кусочки длиной 2...3 см. Вареные картофель и морковь, огурцы, помидоры нарезают тонкими ломтиками, фасоль — дольками. Нарезанные овощи соединяют с консервированными фасолью и зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют майонезом с соусом «Южный», оформляют ломтиками рыбы и помидоров. Для украшения можно использовать консервированные крабы.
5.Салат рыбный деликатесный.	Г. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей и припускают. Припущенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и отварной картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата или зеленым

	горошком, добавляют рыбу, заправляют частью майонеза с соусом «Южный». Салат выкладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салата, поливают оставшимся майонезом. Соус «Южный» можно заменить майонезом.
6.Салат «Любительский»	В. Подготовленную мороженую морскую капусту варят, шинкуют соломкой, заливают охлажденным маринадом и выдерживают в нем в течение 6...8 ч. Затем маринад сливают. Для маринада в горячую воду добавляют сахар, гвоздику, лавровый лист, соль и кипятят в течение 3...5 мин, охлаждают, добавляют уксус. - Подготовленную рыбу разделяют на чистое филе без кожи и костей. Припускают, охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Подготовленную морскую капусту соединяют с нарезанными ломтиками вареного картофеля, помидорами или очищенными от кожицы огурцами, крупно нарезанными Листьями салата, шинкованным мелкими кубиками луком. Добавляют подготовленную рыбу, перемешивают, заправляют майонезом или сметаной. Готовый заправленный салат укладывают горкой на блюдо и оформляют фигурно вырезанными входящими в состав салата ингредиентами. Украшают салат зеленью петрушки.
7.Салат из креветок с рисом	Б. Вареные картофель, морковь и огурцы нарезают ломтиками. Филе морского гребешка и креветки сыромороженные отваривают, разделяют на мякоть и нарезают ломтиками. К нарезанным овощам добавляют зеленый горошек, нарезанную тонкими ломтиками рыбу горячего копчения или отварные морепродукты и заправляют частью майонеза или заправки, оформляют рыбой, морепродуктами, овощами и поливают оставшимся майонезом или заправкой.
8.Салат из кальмаров с яблоками	А. Подготовленную белокочанную капусту шинкуют, кочанчики брюссельской капусты нарезают на две — четыре части, редис и морковь — соломкой. Промытые яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и также нарезают соломкой. Рыбу горячего копчения разделяют на филе (мякоть) и нарезают кусочками. Овощи, яблоки, рыбу соединяют, добавляют отжатый из лимона сок, майонез, соль и перемешивают. Салат укладывают горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

ТЗ 10.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата с рыбой и морепродуктами.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей и припускают.

Припущенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата или с зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют частью майонеза с соусом Южный.

Салат укладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салатом, поливают оставшимся майонезом.

Соус Южный можно заменить майонезом.

ТЗ 10.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата с кальмарами.

Зачищенного кальмара нарезают брусочками 5x5 мм, длиной 4-5 см. Очищенный чеснок нарезают ломтиками. На сковороде разогревают растительное масло, выкладывают чеснок, обжаривают в течение 1 минуты. Выкладывают нарезанного кальмара, обжаривают при помешивании в течение 2-х минут, приправляют солью, черным молотым перцем, соком лимона. Снимают с огня, охлаждают. Яйца варят вкрутую, охлаждают под струей холодной воды, чистят. Нарезают дольками. Зачищенный огурец нарезают дольками толщиной 1 см. Красный лук нарезают полукольцами.

В миске соединяют нарезанные ингредиенты, обжаренные кальмары. Салат заправляют Сливочно-Горчичным соусом, перемешивают, выкладывают в гостроемкость.

ТЗ 10.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата «Вьетнамского с креветками».

Морковь очищают и режут на тонкие брусочки. Маленький красный лук очищают и тонко шинкуют. Красный болгарский перец, крупный красный чили, огурцы, очищают от семян и мелко режут. Свежую мяту, кориандр мелко шинкуют. Для гарнира отдельно готовят хрустящий жареный лук.

В этом южно-восточном азиатском салате совмещены хрустящие овощи, сочные креветки и фруктовая заправка. Отдельно смешивают креветки с салатной заправкой и оставляют мариноваться на 15 мин. Обсушивают и перемешивают с маслом. Нагревают сковороду-гриль или простую сковороду и обжарить креветки в течение 2 мин с каждой стороны до

розового цвета. Охлаждают, перекалывают в салатницу и перемешивают с овощами. Перед тем, как подавать, заправляют салатной заправкой и посыпают травами. Кладут на блюдо и украшают жареным луком и чили.

Вместо креветок можно добавить нашинкованную куриную грудку, кусочки говядины или тунца. Для вегетарианского салата вместо креветок можно положить “стеклянную” лапшу.

ТЗ 10.7. Выберите правильный ответ

Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы

- а) 3 литра
- б) 2 литра
- в) 1 литр

ТЗ 10.8. Выберите правильный ответ

Сколько времени варятся кальмары

- а) 10 – 15 минут
- б) 18 – 20 минут
- в) 5 – 7 минут

ТЗ 10.9. Дайте ответ.

Сколько времени варятся креветки

ТЗ 10.10. Вставьте пропущенные слова и цифры

Определите сроки хранения готовой рыбы: отварная рыба –

.....

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 11. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из вареных овощей. Винегрет овощной, с сельдью, с грибами

ТЗ 11.1. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

- а) яйца;
- б) морковь;
- в) капуста свежая;
- г) капуста квашенная;
- д) соленые огурцы;
- е) чеснок;
- ж) свекла;
- з) лук;
- и) редис;
- к) салатная заправка;
- л) картофель.

ТЗ 11.2. Установите соответствия

Название салата	Технология приготовления
-----------------	--------------------------

1.Винегрет овощной	З. Очищенные яблоки и груши (с удаленным семенным гнездом), морковь и вареный картофель, огурцы с кожицей нарезают тонкими ломтиками. Подготовленную зелень петрушки и корень сельдерея мелко нарезают, фрукты, овощи, зелень соединяют и смешивают с горошком зеленым консервированным, добавляют соль, сахар, сок лимона и заправляют майонезом. Винегрет укладывают горкой и оформляют листьями салата, дольками апельсина.
2.Винегрет под домашнему	Ж. Вариант 1. Вареные мясные продукты (говядина, или телятина, или баранина, или свинина) и овощи нарезают ломтиками, заправляют майонезом или майонезом со сметаной и перемешивают. Заправленный винегрет кладут горкой и оформляют рубленным желе, вокруг укладывают мелко нарезанные морковь, свеклу, огурцы, оформляют яйцом и маринованными плодами. Огурцы можно заменить квашеной капустой. Вариант 2. Подготовленную свеклу варят, охлаждают и очищают от кожицы. Мясо крупным куском варят до готовности и охлаждают. Отварные мясо и свеклу, сыр, вареные яйца, репчатый лук нарезают мелкими кубиками (размером 5*5 мм), чеснок измельчают, добавляют часть поджаренных измельченных орехов, заправляют майонезом и перемешивают. Оформляют винегрет мелко нарезанной зеленью петрушки и оставшимися орехами, Отпускают по 160 г на 1 порцию.
3.Винегрет рыбный	Е. Грибы отделяют от рассола или маринада и промывают. Крупные грибы нарезают на две — четыре части, соединяют с винегретом и украшают шляпками соленых или маринованных грибов.
4.Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения	Д. Вареные кальмары нарезают соломкой поперек волокон. В готовый винегрет добавляют нарезанные кальмары или отварную морскую капусту, нарезанную соломкой, и перемешивают. Украшают винегрет кольцами вареного кальмара.
5.Винегрет с кальмарами или морской капустой	Г. Винегрет овощной можно подавать с филе сельди, нарезанной наискось тонкими кусочками и уложенной сверху, или ломтиками рыбы горячего копчения.
6.Винегрет с грибами	В. Осетра, севрюгу и ледяную рыбу разделяют на филе без кожи и хрящей и отваривают. Отварную рыбу нарезают тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный лук, заправляют майонезом или майонезом со сметаной, перемешивают. При отпуске винегрет оформляют рубленным желе, приготовленным из охлажденного рыбного бульона, и овощами.
7. Винегрет мясной	Б. Вареные очищенные свеклу, картофель, маринованные огурцы нарезают кубиками. Подготовленные овощи соединяют с отварной фасолью, добавляют сметану и перемешивают.
8.Винегрет из фруктов и овощей	А. Вареные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают от рассола и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1,0... 1,5 см, а репчатый — полукольцами. Нарезанную свеклу отдельно от перечисленных овощей заправляют растительным маслом или заправкой, так как красящий пигмент свеклы окрашивает овощи в красный цвет. Овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавить от 50 до 100 г зеленого горошка за счет уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. При отпуске винегрет оформляют ингредиентами, входящими в состав винегрета.

ТЗ 11.3. Установите соответствие

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой.
2) Сельдь натуральная	б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой.
3) Салат зеленый	в) вкус слабо соленый, правильно разделана, без ржавчины и привкуса окисленного жира.
4) Салат «Весна»	г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука.
5) Салат мясной	д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.

ТЗ 11.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления винегрета овощного.

Очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту).

Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют.

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

ТЗ 11.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления винегрета с сельдью.

Отварные в кожице овощи: картофель, морковь, свеклу очищают, нарезают кубиком 7x7 мм. Хранят до подачи в разных гастроемкостях. Поливают растительным маслом, чтобы при соединении овощей свекла не окрашивала другие овощи.

Квашеную капусту отжимают от рассола, измельчают ножом. Сельдь соленую зачищают до филе без кожи и реберных костей. Филе нарезают кубиком 7x7 мм. Зеленый лук зачищают, тонко шинкуют.

Перед подачей нарезанные овощи и сельдь соединяют в миске, заправляют солью, сахаром, растительным маслом.

Готовый винегрет с сельдью выкладывают в гастроемкость. Маркируют (наименование блюда, вес, дата и время изготовления).

ТЗ 11.6. Вставьте пропущенные слова

Подают салаты и винегреты..... или на

ТЗ 11.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Применяют два способа оформления салатов.

Первый способ. Охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют и кладут горкой на листья салата в салатник, а затем украшают продуктами и зеленью.

Второй способ. На середину блюда укладывают горкой часть перемешанных и заправленных овощей, а вокруг них кладут букетами отдельные виды заправленных овощей. Середину горки украшают различными продуктами.

ТЗ 11.8. Вставьте пропущенные слова

Винегреты являются разновидностью салатов, но готовят их обязательно со

Свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить для сохранения окраски овощей.

ТЗ 11.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Винегрет можно приготовить с мясом, рыбой, грибами, сельдью, разделанной на чистое филе, кальмарами и др.

ТЗ 11.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Овощи для приготовления салатов сортируют и моют. Как правило, для салатов из вареных овощей картофель, свеклу и морковь варят в кожице, а затем очищают, но можно очищать овощи и до варки. Картофель и корнеплоды можно варить в воде и на пару.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №12. Приготовление салатов, подготовка к реализации : Салаты из вареных овощей. Салат из свеклы и чесноком майонезом грецким орехом. Салат из маринованной свёклы яблоком. Салат из овощей с капустой морской

ТЗ 12.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из отварной свеклы с чесноком

Свеклу сортируют, моют. Промытую свеклу отваривают в кожуре. Свеклу охлаждают, очищают, нарезают соломкой (или натирают на терке), соединяют с чесноком (чеснок очищают и протирают), солят, перемешивают и заправляют солью и растительным маслом непосредственно перед подачей.

Температура подачи +15°С.

ТЗ 12.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из маринованной свёклы яблоком

К маринованной свекле добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные тонкими ломтиками, и перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной.

ТЗ 12.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из овощей с капустой морской

Капусту морскую (ламинарию) сушеную пищевую заливают холодной водой в соотношении 1:8 и оставляют для набухания на 12 часов. После замачивания капусту промывают до полного удаления песка и других механических примесей.

Подготовленную морскую капусту погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей капусты берут 2 литра воды) и варят в течение 2 часов при слабом кипении до размягчения, без соли.

Готовую капусту хранят в отваре до следующего дня. На другой день отвар сливают, капусту промывают, заливают холодной водой и хранят в холодильном шкафу.

Подготовленную капусту морскую нарезают тонкой соломкой, смешивают с квашеной капустой, отварным картофелем, нарезанным ломтиками, и шинкованным луком.

Салат заправляют растительным маслом.

ТЗ 12.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Свёкла обыкновенная (не *свекла*; лат. *Béta vulgáris*) — однолетнее, двулетнее или многолетнее травянистое растение; вид рода Свёкла семейства Амарантовые (ранее род относился к семейству Маревые). Культивируется на больших площадях повсеместно.

В юго-западных областях России, в Белоруссии и на Украине растение называют буря́к, или буря́к.

ТЗ 12.5. Выберите два правильных ответа из предложенных вариантов

При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

ТЗ 12.6. Выберите три правильных ответа из предложенных вариантов

Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

ТЗ 12.7. Дополните ответы:

Перечислите, чем заправляют холодные блюда:

- 1)
- 2)
- 3)

ТЗ 12.8. Дополните ответы:

Перечислите, выход салатов на одну порцию:

- 1)
- 2)
- 3)

ТЗ 12.9. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки
- б) эмульгаторы - молочные продукты
- в) содержание жира 40 ... 67%

ТЗ 12.10. Дополните ответ:

Салаты овощные можно использовать, как к холодным и горячим блюдам.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №13. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей. Салат свежих помидоров со сладким перцем, салат из цветной капусты помидоров и зелени, салат из моркови с яблоками, салат «Греческий».

ТЗ 13.1. Установите соответствия

Название салата	Технология приготовления
1. Салат из свежих помидоров и яблок	З. Редьку и морковь нарезают соломкой. Огурцы или помидоры нарезают ломтиками. Овощи смешивают с шинкованным зеленым луком и при отпуске поливают сметаной, или майонезом, или заправкой. Салат можно готовить без лука, увеличив закладку других овощей.
2. Салат из свежих помидоров со сладким перцем	Ж. В нарезанную соломкой или тонкими ломтиками редьку добавляют пассерованный лук с маслом.
3. Салат из	Е. Редьку нарезают тонкими ломтиками или шинкуют соломкой, посыпают солью, смеси-

сырых овощей	вают с шинкованным луком и заправляют растительным маслом или сметаной.
4.Салат из редиса	Д. Подготовленные редис и огурцы нарезают ломтиками; часть овощей оставляют для украшения. Нарезанные овощи перемешивают, укладывают горкой, оформляют дольками яиц и овощами. При отпуске салат поливают сметаной.
5.Салат из редиса с огурцами и яйцом	Г. Редис очищают от ботвы, а белый редис — от кожицы. Промытый в холодной воде редис нарезают тонкими кружочками, соединяют с шинкованным зеленым луком. При отпуске заправляют сметаной или заправкой. Салат оформляют яйцом. Салат можно отпускать без яйца и лука — в этом случае увеличивают соответственно норму закладки редиса. Допускается часть редиса заменять зеленым салатом. Можно использовать редис красный, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку.
6.Салат из редьки с маслом или сметаной	В. Подготовленные сырые морковь и репу, сельдерей или петрушку нарезают тонкой соломкой; свежие огурцы и помидоры — тонкими ломтиками, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и при отпуске поливают сметаной или майонезом. В салат можно добавить нарезанный сладкий перец (10... 15 г на 1 порцию), соответственно изменив выход порции.
7.Салат из редьки с жареным луком	Б. Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец — соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают заправкой или майонезом. Салат можно отпускать с яйцом С/г...^ шт. на 1 порцию).
8.Салат из редьки с овощами	А. Помидоры и очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Салат мелко нарезают. Мелко нарезанный зеленый салат укладывают горкой, а вокруг кладут помидоры и яблоки. Перед подачей салат поливают заправкой. Салат можно заправлять сметаной

ТЗ 13.2. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

ТЗ 13.3. Вставьте пропущенные слова.

Салаты овощные можно использовать, как к и.....

ТЗ 13.4.выберите правильный ответ

Салаты витаминные заправляют:

- А). маслом растительным
- Б). сметаной с лимонной цедрой или лимонным соком с сахаром
- В). только лимонным соком с сахаром
- Г). только сметаной с лимонной цедрой

ТЗ 13.5. Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:

- а) кубиками;
- б) шашками;
- в) разрывают на кусочки;
- г) шинкуют;

ТЗ 13.6. выберите правильный ответ.

Свежие огурцы в салат из свежих огурцов нарезают:

- а) кружочками;
- б) соломкой;
- в) ломтиками;
- г) кубиками.

ТЗ 13.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из свежих помидоров со сладким перцем

Овощи и лук зеленый промывают в проточной воде дважды. Подготовленные помидоры свежие режут тонкими ломтиками, у перца сладкого удаляют семенное гнездо, нарезают соломкой, лук зеленый – шинкуют.

Овощи соединяют, добавляют соль и масло растительное (непосредственно перед подачей) и перемешивают.

ТЗ 13.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из цветной капусты с помидором

Цветную капусту промывают, вырезают кочерыжку. Капусту пазделяют на мелкие соцветия. Отваривают в течение 5 минут в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, обсушивают. Охлаждают.

Свежие спелые помидоры зачищают от плодоножки, нарезают кубиком 1x1 см. Салатные листья тщательно промывают в холодной проточной воде, обсушивают, удаляют часть стебля, измельчают на небольшие сегменты. Зеленый лук промывают, обсушивают, зачищают, шинкуют.

Зеленый горошек с/м размораживают, заливают кипятком, оставляют на 5 минут.

Подготовленные овощи и зелень соединяют в глубокой емкости, заправляют солью, сахаром, йогуртом кефирным, перемешивают.

ТЗ 13.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из моркови с яблоками

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Компоненты соединяют, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

ТЗ 13.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салат из моркови с яблоками, салат «Греческий».

Микс салата готовят согласно раскладкам.

Овощи моют, обсушивают, нарезают кубиками. Сыр “фета” нарезают кубиком. Лук красный — кольцами. На тарелку выкладывают лист салата, сверху нарезанные овощи, сыр “фета”, кольца лука.

Салат солят, перчат, поливают оливковым маслом и соусом бальзамическим.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 14. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей. Салат зеленый, салат из редиса, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат «Цезарь» .

ТЗ 14.1. Определите название салата по набору продуктов: свежие огурцы, салат, зелёный, редис красный, лук зелёный, яйца, сметана:

- а) салат «Весна»;
- б) салат «Летний»;
- в) салат «Столичный»
- г) салат зеленый

ТЗ 14.2. Установите соответствия

Название салата	Технология приготовления
1.Салат зеленый.	3. Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, репчатый лук — кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без сметаны и заправки или без лука, соответственно уменьшив выход.

2.Салат зеленый с огурцами	Ж. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без лука, а также без сметаны или заправки, соответственно уменьшив выход, При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца (1/2... % шт. на 1 порцию), соответственно уменьшив закладку помидоров.
3.Салат зеленый с огурцами и помидорами	Е. Лук шинкуют, посыпают солью. При отпуске поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать с яйцом (1/2... 1/4шт. на 1 порцию), соответственно изменив выход.
4.Салат из свежих огурцов.	Д. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают растительным маслом.
5.Салат из соленых огурцов с луком	Г. Свежие, нарезанные кружочками огурцы перед отпуском солят и поливают сметаной или заправкой для салатов. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10... 15 г) и яйцо (1/2... 1/4 шт. на 1 порцию) — в этом случае увеличивается выход. Салат можно отпускать без сметаны и заправки, а только с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.
6.Салат из зеленого лука.	В. Подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы — ломтиками. При отпуске на салат укладывают нарезанные огурцы и помидоры и поливают сметаной или салатной заправкой.
7.Салат из свежих помидоров	Б. Подготовленный салат нарезают. При отпуске на салат кладут нарезанные кружочками свежие огурцы и поливают сметаной или салатной заправкой.
8.Салат из свежих помидоров и огурцов	А. Подготовленный салат нарезают. Перед отпуском его поливают сметаной или салатной заправкой. Можно заменить салатную заправку растительным маслом. На порцию салата можно добавить яйцо (1/2 ,..1/4 шт.), соответственно увеличив выход блюда.

ТЗ 14.3. Выберите правильный ответ

Редьку для салата нарезают:

- а) соломкой;
- б) ломтиками;
- в) брусочками;
- г) кубиками.

ТЗ 14.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из редиса

У редиса удаляют ботву (белый редис очищают от кожицы), промывают и нарезают мелкими кружочками. Помидоры промывают и нарезают ломтиками, репчатый лук и мяту мелко шинкуют. После этого овощи соединяют и заправляют салатной заправкой, приготовленной из оливкового масла, лимонного сока, соли и перца.

ТЗ 14.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата зеленого

Огурцы, очищенные от кожицы, нарезают кубиком 1x1 см. Помидоры, зачищенные от плодоножки и опробковевшей части, нарезают кубиком 1x1 см.

Листья салата зачищают, промывают, обсушивают, режут полосками.

Ингредиенты салата перемешивают, заправляют солью, подсолнечным маслом. Салат порционируют.

ТЗ 14.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из свежих огурцов

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

ТЗ 14.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из свежих помидор

Помидоры нарезают мелкими дольками. Лук, зелень и болгарский перец шинкуют.

Посыпают солью, специями, заправляют прокаленным остывшим маслом, подают в салатнике.

Требование к качеству:

Внешний вид: помидоры нарезаны дольками, лук, зелень, перец болгарский нашинкованы.

Цвет: свойственный набору овощей.

Консистенция: помидоры - упругие, сочные, перец - хрустящий.

Запах: свойственный свежим овощам данного набора.

Вкус: в меру соленый.

ТЗ 14.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления Салата «Цезарь»

Куриную грудку нарезают кубиками, солят, перчат, маринуют в оливковом масле и специях 2 часа и обжаривают до готовности.

С ломтиков хлеба срезают корки, нарезают кубиками, кладут на противень и обжаривают в духовке. Дольки чеснока очищают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают. В сковороду с ароматным маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.

Для соуса: желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают, добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают. Тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.

Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку, сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики.

ТЗ 14.9. Вставьте пропущенные слова

Салат из моркови. Сырую очищенную морковь нарезают, добавляют сахар, выкладываюти поливают

Салат из моркови с орехами и медом. Очищенную морковь нарезают Орехи очищают от скорлупы, измельчают и обжаривают. Подготовленные морковь, орехи соединяют с медом и клюквенным соком, перемешивают. При отпуске салат можно оформить целыми ягодами клюквы, посыпать рублеными орехами.

Салат из моркови, или из моркови с яблоками, или финиками, или черносливом. Сырую очищенную морковь нарезают Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками, чернослив или финики — кусочками. Чернослив предварительно замачивают на 20... 30 мин в горячей воде, удаляют косточки. Морковь соединяют с яблоками, или финиками, или черносливом, добавляют сахар, выкладывают и поливают Салат можно готовить без яблок, или фиников, или чернослива.

ТЗ 14.10. Напишите два способа приготовления салата витаминного.

Способ 1.

Способ 2.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 15. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты фруктов. Фруктовый салат.

ТЗ 15.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Десертные салаты готовят из нескольких видов фруктов с добавлением ягод или без них. Салаты заправляют взбитыми сливками, добавляют творог и белки яиц. Десертные салаты содержат большое количество витаминов, хорошо усваиваемых белков и жиров, а также

являются высококалорийными блюдами. Они рекомендуются ослабленным людям, детям, спортсменам.

ТЗ 15.2. Установите соответствия

Название салата	Технология приготовления
1. Салат-коктейль фруктовый	З. Рис припускают и охлаждают. Курагу и изюм промывают. Курагу нарезают мелкими кубиками, смешивают с изюмом, рисом, заливают сиропом, укладывают в фужер, оформляют взбитыми сливками. Сверху посыпают рублеными орехами.
2. Салат-коктейль яблочно-апельсиновый.	Ж. Очищенные от кожуры бананы нарезают кружочками, ананасы — кубиками. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезают. Все укладывают в вазочку на листья салата, сбрызгивают лимонным соком и заправляют сметаной. Сверху посыпают жареными измельченными орехами.
3. Салат-коктейль дынный.	Е. Очищенные бананы и яблоки без сердцевин нарезают кубиками и укладывают в фужер, добавляют мармелад, нарезанный кубиками, оформляют взбитыми сливками. При подаче посыпают поджаренными измельченными орехами.
4. Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами	Д. Чернику или бруснику, малину, смородину промывают, хорошо отцеживают от воды, укладывают слоями в вазочку. Посыпают сахаром и заправляют взбитыми сливками.
5. Салат-коктейль ягодный.	Г. Сливы, персики, груши, яблоки нарезают дольками, удалив косточки и сердцевину. Виноград без косточек промывают, ягоды осторожно снимают с кисти. Все перемешивают, добавляют сметану, растертую с сахаром, лимонный сок и цедру. Подают в вазах, посыпают измельченными орехами.
6. Салат-коктейль фруктовый с мармеладом	В. Из мякоти зрелой дыни с помощью выемки готовят шарики или нарезают кубиками, выдерживают в смеси лимонного и гранатового соков. Шарики кладут в бокалы для шампанского и заливают охлажденным апельсиновым соком.
7. Салат-коктейль с бананами.	Б. Яблоки без кожуры, сердцевин и семян и апельсины нарезают кубиками, выдерживают в смеси гранатового и лимонного соков. Хорошо охлажденные маринованные фрукты раскладывают в бокалы. Оформляют взбитыми сливками, кружочками фруктов и печеньем
8. Салат-коктейль «Радость».	А. Яблоки и груши без кожуры, сердцевин и семян нарезают тонкими ломтиками, кладут подготовленные свежие ягоды, заправляют соусом. Для приготовления соуса яичные желтки растирают с сахарной пудрой, добавляют сливки, фруктовый сироп и перемешивают. Подают в фужере или креманке.

ТЗ 15.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления фруктового салата

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда. Нарезают кубиками 1x1 см. Апельсин и грейпфрут очищают от кожуры, удаляют перегородки, снимают кожицу.

Дольки нарезают поперек на несколько частей. Персик консервированный и ананас консервированный отцеживают от сиропа. Нарезают кубиками 1x1 см. Нарезанные фрукты смешивают, выкладывают в посуду подачи, поливают сиропом. Сверху кладут шарик ванильного мороженого. Посыпают сахарной пудрой. Украшают свежей мятой.

ТЗ 15.4. Напишите требования к качеству фруктовый салат

Внешний вид –

Цвет:

Консистенция:

Вкус и запах –

ТЗ 15.5. Ответьте на вопрос

Значение холодных блюд в питании человека

ТЗ 15.6. Ответьте на вопрос

При какой температуре отпускают холодные блюда

ТЗ 15.7. Ответьте на вопрос

По виду и сырью холодные блюда делят на: , , , , ,

ТЗ 15.8. . Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Фруктовый салат — обычно сладкое блюдо из смеси различных свежих фруктов, порезанных небольшими кусочками.

В традиционный рецепт входят яблоко, груша, апельсин, десертный банан. Иногда добавляется виноград без косточек, ананас и мандарин. Фруктовый салат посыпают обычным или коричневым сахаром или добавляют мёд, шоколад. Для придания вкуса также используется изюм, молотый миндаль или лесной орех. Во фруктовые салаты иногда также добавляют лимонный сок для придания салату свежести и сохранения внешнего вида фруктов. Особую ноту фруктовому салату придаёт небольшое количество рома, коньяка или ликёра. Салат традиционно не имеет заправки, однако можно использовать йогурт или взбитые сливки. В Андалусии готовят ремохон — солёный или сладкий фруктовый салат из апельсинов, заправленный оливковым маслом.

Фруктовый салат подают обычно в качестве десерта. Салат рекомендуется подавать охлаждённым. Срок хранения фруктового салата даже в холодильнике весьма ограничен.

ТЗ 15.9. Вставьте пропущенные слова

Для приготовления салатов фруктовых используют свежиеи, так как яблоки, апельсины, мандарины, киви, клубнику, чернику и другие, а также консервированные и сушеные. Последние перед использованием варят или замачивают в горячей воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Свежие предварительно перебирают, моют, очищают от жесткой кожицы, плодоножек, семян и косточек. Сильно загрязненные плоды промывают дважды, стараясь делать это аккуратно, чтобы не помять. Промытые..... кладут в сито и дают стечь воде. Некоторые (яблоки, груши, авокадо) при нарезке быстро окисляются и темнеют. Чтобы этого не произошло, их можно сбрызнуть соком лимона. Некоторые южные (папайя, маракуйя, манго) рекомендуется поливать соком лайма, который прекрасно оттеняет их вкус и придает приятный аромат.

ТЗ 15.10. Вставьте пропущенные слова

Кроме, для салатов применяют такие продукты, как сливки, сметана, молоко, мороженое, яйца, сахар, шоколад, какао, желиру-ющие и ароматические вещества и др. Чаще всего их используют для приготовления соусов и заправок для салатов. Для этой же цели применяют фруктовые соки и сиропы, которые иногда смешивают с вином и другими спиртными напитками. Перед подачей к столу большинство салатов, чтобы они успели пропитаться, который оттеняет вкус

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 16. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей. Салат витаминный, салат из краснокочанной капусты, салат из белокочанной капусты салат из квашеной капусты

ТЗ 16.1. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокачанной капусты:

- 1) капусту охлаждают;
- 2) отпуск;
- 3) добавляют растительное масло, сахар;
- 4) вливают уксус;
- 5) капусту тонко шинкуют;
- 6) добавляют соль;
- 7) перекладывают в широкую кастрюлю;
- 8) перемешивают;
- 9) нагревают при непрерывном помешивании

ТЗ 16.2. Салат из свежей капусты можно украсить:

- а) ягодами клюквы;
- б) маринованными или мочеными яблоками;
- в) помидором;
- г) морковью;
- д) яйцом;

ТЗ 16.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления, требования к качеству салата из белокачанной капусты. Способ 1. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет очень мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют черный молотый перец, сахар и растительное масло. В прогретую капусту можно добавлять клюкву или нарезанные ломтиками моченые яблоки, маринованные плоды. Клюкву можно заменить свежими яблоками или сливами. Способ 2. Капусту шинкуют соломкой, добавляют соль и растирают до появления сока, смешивают с репчатым луком или морковью, нарезанными соломкой. Овощи заправляют заправкой. Готовый салат оформляют свежей клюквой.

Требования к качеству.

Внешний вид: В салатнике на листе салата аккуратно уложен салат горкой, украшен клюквой и зеленью.

Вкус - кисло-сладкий.

Цвет - белый.

Аромат - свежей капусты.

Консистенция - слегка хрустящая.

ТЗ 16.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из капусты с грибами. Подготовленную капусту нарезают соломкой, посыпают солью и пассируют. Подготовленные грибы варят до готовности, охлаждают, нарезают соломкой. Лук репчатый шинкуют, пассируют на растительном масле, добавляют вареные грибы и жарят вместе с луком еще в течение 10... 15 мин. Капусту соединяют с пассерованным луком и грибами, добавляют лимонный сок, сахар, перец черный молотый и перемешивают. Салат укладывают горкой и украшают зеленью.

ТЗ 16.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из квашеной капусты. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Клюкву перебирают. Нарезанные яблоки, клюкву смешивают с капустой, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом. Вместо яблок можно добавить маринованную вишню. При отсутствии клюквы ее заменяют таким же количеством капусты.

ТЗ 16.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата «Петровский» грибной с квашеной капустой и огурцами. Грибы соленые отделяют от рассола, промывают, нарезают ломтиками. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют. Капусту квашеную перебирают (промывают, если она очень кислая), отжимают и мелко нарезают. Все компоненты соединяют, заправляют растительным маслом и перемешивают. При отпуске можно оформить зеленью.

ТЗ 16.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления салата из капусты краснокочанной с маслом растительным.

Капусту промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Капусту краснокочанную мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, 2%-ный раствор кислоты лимонной, растирают, отжимают от сока, добавляют сахар-песок.

Перед подачей салат заправляют маслом растительным и перемешивают.

ТЗ 16.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**Требования к качеству капустных овощей. Особенности хранения капустных овощей**

По стандарту кочаны белокочанной и краснокочанной капусты должны быть свежими, целыми, чистыми, непроросшими, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, вполне сформировавшимися.

Масса зачищенных кочанов для ранней белокочанной капусты в зависимости от районов и сроков выращивания должна быть не менее 0,25–0,40 кг, для поздних сортов капусты – не менее 1,0 кг для отборной и 0,8 кг для обыкновенной; для краснокочанной капусты – не менее 0,6 кг.

В партии не допускаются кочаны с механическими повреждениями глубиной свыше трех облегающих листьев, в том числе треснувшие, загнившие, запаренные, мороженые.

У цветной капусты головки должны быть не менее 8 см по наибольшему диаметру, плотные, свежие, без заболеваний, белые, с кочерыгой не более 2 см.

Допускается не более 10% к массе с механическими повреждениями и не более 5% головок с меньшим диаметром (от 6 до 8 см).

Кочаны савойской капусты должны быть свежими; с пузырчатými гофрированными листьями, сформированными, с кочерыгой не более 3 см. Масса зачищенного кочана должна быть не менее 0,4 кг. Допускается в совокупности не более 7% кочанов с различными дефектами.

Кочанчики брюссельской капусты должны быть целыми, различной степени плотности, без повреждений и поражений вредителями.

Отклонения от требований стандарта (сухое загрязнение, пожелтение, механическое повреждение и др.) в совокупности не должны превышать 10% массы партии.

Кольраби должна быть с обрезанными листьями и корнями, форма и цвет – соответствовать сорту. Размер стеблеплодов по диаметру для ранних сортов – 5–10 см, для поздних – 20 см.

Допускается наличие стеблеплодов с сухим загрязнением, механически поврежденных, с отклонениями по размеру в совокупности не более 5%, с грубой волокнистостью не более 3%.

ТЗ 16.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»**Особенности хранения.**

Для зимнего хранения пригодны кочаны с 2–3 неплотно прилегающими листьями и удлиненной (2 см) кочерыгой. Масса кочана должна быть не менее 0,6 кг. Хранят кочаны в ящиках-клетках по 45 кг, в штабелях высотой в 3–4 кочана или пирамидами высотой в 6–7 кочанов, укладывая кочерыгой кверху. При активной вентиляции высота слоя капусты может быть существенно увеличена. При оптимальных условиях хранения капуста краснокочанная в течение 7–9 месяцев не снижает своих качеств.

ТЗ 16.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Пищевая ценность капусты характеризуется содержанием сахара (до 6,4%) в виде глюкозы и фруктозы, белка, органических кислот, минеральных веществ(0,7-1,3%) в виде солей кальция, фосфора, калия, натрия, железа и др. Кальций и фосфор в капусте представлены в соотношении, благоприятном для усвоения организмом человека. Много в капусте витаминов С, В1, В6, РР, К и фолиевой кислоты, предупреждающей развитие малокровия, а также холина и витамина U, который благоприятно действует на слизистую оболочку пищеварительных органов и используется как лечебное средство при язвах желудка. В капусте имеются серосодержащие органические вещ-ва, которые обуславливают ее вкус и запах сероводорода при тепловой обработке и квашении.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответил на ТЗ 40%

ТЗ (100%);			
------------	--	--	--

Тема №17. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации : открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями, бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями

ТЗ 17. 1. Выберите правильный ответ

Для приготовления бутербродов используют хлеб:

- а) ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой или без неё;
- б) ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают без корки;
- в) ржаной или пшеничный хлеб, который нарезают с коркой.

ТЗ 17.2. Выберите правильный ответ

Для приготовления бутербродов используют хлеб:

- а) нарезанный на удлинённые ломтики толщиной около 2 см.;
- б) нарезанный на удлинённые ломтики толщиной около 1 см.;
- в) нарезанный на удлинённые ломтики толщиной около 0,5 см.

ТЗ 17.3. Выберите правильный ответ

На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:

- а) любыми;
- б) слабовыраженного вкуса;
- в) не жирными;
- г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом.

ТЗ 17.4. Выберите правильный ответ

Нормы хлеба для закрытых бутербродов:

- а) 20 г;
- б) 30-40 г;
- в) 50 г;
- г) 10 г.

ТЗ 17.5. Выберите правильный ответ

Бутерброды бывают:

- а) простые открытые;
- б) простые закрытые;
- в) сложные;
- г) открытые.

ТЗ 17. 6. Выберите правильный ответ

Для бутербродов с сыром и другими продуктами:

- а) масло намазывают на хлеб ровным слоем;
- б) масло располагают его сбоку от основного продукта;
- в) масло выпускают из шприца.

ТЗ 17.7. Выберите правильный ответ

Соленую рыбу (семгу, кету и др.) для бутерброда:

- а) удаляют позвоночник;
- б) пластуют вдоль позвоночника;
- в) отделяют мякоть от позвоночника.

ТЗ 17.8. Выберите правильный ответ

Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом:

- а) опускают на 1—2 мин в горячую воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют ее;
- б) опускают на 1-2 мин в холодную воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют ее;
- в) опускают на 1-2 мин в горячую воду, надкусывают оболочку и удаляют ее.

ТЗ 17.9. Выберите правильный ответ**Бутерброды приготавливают за:**

- а) 1- час;
- б) 5- 6 часов;
- в) 8 – 12 часов до приема пищи.

ТЗ 17.10. Выберите правильный ответ

Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- а) канапе;
- б) пита;
- в) бутерброд;
- г) гренка.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №18. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Закусочных бутербродов: (канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, с окороком, с семгой или кетой, с курицей).

ТЗ 18.1. Выберите правильный ответ**Канапе – это бутерброд:**

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

ТЗ 18.2. Выберите правильный ответ**Цех для приготовления холодных блюд и закуски:**

- а) мясной;
- б) рыбный;
- в) овощной;
- г) холодный.

ТЗ 18.3. Выберите правильный ответ

Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

- а) волованы;
- б) канапе;
- в) таралетки;
- г) все ответы верны.

ТЗ 18.4. Выберите правильный ответ**Какие бутерброды используют для оформления фуршетного стола:**

- а) открытые;
- б) закрытые;
- в) канапе;
- г) тартинки.

ТЗ 18.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления, требования к качеству канапе с салями

Белый батон нарезают ломтиками толщиной 8-10 мм. Затем выемкой вырезают кружочки диаметром 8-10 мм. Каждый ломтик смазывают тонким слоем зеленого масла. Колбасу салями нарезают тонкими ломтиками. Выкладывают на ломтики подготовленного хлеба. Скалывают шпажками. Украшают петрушкой.

Внешний вид – канапе, состоящее из нескольких слоев:

- Хлеб, намазанный зеленым маслом
- Колбаса салями.

Ингредиенты канапе скелоты шпажкой.

Вкус – входящих ингредиентов. Без постороннего привкуса.

Запах – входящих ингредиентов. Без постороннего запаха.

ТЗ 18.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления, требования к качеству канапе с килькой и яйцом

На гренок круглой формы из ржаного хлеба укладывают кружочек яйца, на него – кружочек свежего очищенного огурца, а сверху – филе кильки в виде кольца. Середину оформляют шинкованным луком.

Требования к качеству: вкус и запах, свойственные продуктам. Форма бутерброда канапе, края ровно обрезанные. Гарнир не выступает за пределы бутерброда.

ТЗ 18.7. Вставьте пропущенные слова

В канапе и легких закусках продукты должны сохранять соответствующую нарезки. Консистенция сырых овощей - упругая, вареных - мягкая, гренки - хрустящие. При подаче канапе и легкие закуски выкладывают на, украшают зеленью и овощами-свежими, не потемневшими. Вкус, запах и цвет канапе и легких закусок должны соответствовать входящим в них

ТЗ 18.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Канапе- это маленькие бутерброды (от французского “canape” -«крошечный») и поэтому это тема работы важна и актуальна в сфере ресторанного бизнеса при обслуживании фуршета или банкета.

ТЗ 18.9. Вставьте пропущенные слова

Канапе — это угощение, чаще всего —..... Если канапе подаются с коктейлями или на фуршете, их берут

ТЗ 18.10. Ответьте на вопрос

Подают канапе на шпажках

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №19. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Закусочных бутербродов. Волованы с салатом, паштетом, икрой, курицей, рыбой, сыром

ТЗ 19.1. Выберите правильный ответ

Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) волованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;

г) все ответы верны

ТЗ 19.2. Выберите правильный ответ

Масса волована после выпекания должна составлять:

- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.

ТЗ 19.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Волова́н (фр. *vol-au-vent*, «полёт на ветру») — пикантная

закуска французского происхождения, небольшого размера выпечка из слоёного теста в форме башенки диаметром от 4 до 20 см с несладкой начинкой (обычно из мясного, рыбного или грибного рагу)^[1]. Волованом также называют само изделие из слоёного теста без начинки.

ТЗ 19.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Волова́н из слоёного теста вырезается несколько кружков небольшого размера, один кружок откладывается в сторону под дно волована, а у остальных вырезается внутренний круг, чтобы получились кольца. Кольца прикрепляются к кружку-дну с помощью взбитого белка. Маленький внутренний кружок служит впоследствии крышечкой волована. В печи слоёное тесто поднимается и обретает форму цилиндрического стаканчика. Готовые волованы наполняют начинкой, в зависимости от рецепта иногда вновь запекают в духовке и сервируют горячими. Начинять волованы следует непосредственно перед подачей на стол, чтобы они не размокли. Волованы также встречаются квадратной, прямоугольной, шестигранной и овальной формы.

ТЗ 19.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления волованов. Из пресного слоеного теста раскатывают пласт толщиной 5 мм и гофрированной выемкой круглой или овальной формы вырезают лепешки по две на каждый волован.

Половину лепешек укладывают на смоченный холодной водой лист и смазывают их меланжем. На них накладывают вторые лепешки с вырезанной серединой. Изделия смазывают меланжем и выпекают при температуре 250—260 °С в течение 25—30 мин.

Для крутонов из раскатанного теста вырезают овальной гофрированной выемкой лепешки, которые укладывают на лист, смазывают меланжем и выпекают.

Волованы и крутоны используют для приготовления горячих и холодных закусок и вторых блюд.

ТЗ 19.6. Дайте название по описанию

Мука 2265, маргарин столовый 1505, меланж 200, уксусная эссенция 80%-ная 3,5, соль 25, вода 800, меланж для смазки 100.Выход 100 шт. по 40 г.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм. Из этого пласта теста вырезают круглой выемкой лепешки. Половину лепешек укладывают на смоченный водой противень и смазывают их яйцом, у остальных лепешек вырезают середину выемкой меньшего размера, после чего они приобретают вид колец. Эти кольца кладут в виде бортика на лепешки, уложенные на противень. Изделия смазывают желтком и выпекают 25- 30 мин. при температуре 250-260°. После охлаждения волованы наполняют начинкой.

Требования к качеству: изделия круглой формы с хорошим подъемом; в верхней части имеется отверстие, заполненное фаршем.

ТЗ 19.7. Установите соответствие:

а) Бутерброды канапе	а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки
б) Салат коктейль с ветчиной и сыром	б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.
в) Икра баклажанная	в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.
г) Шпроты с лимоном	г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.
д) Студень говяжий	д) подают в фужере, украшают зеленью.

ТЗ 19.8. Укажите срок хранения следующих холодных блюд

- а) Паштеты
- б) Рыба заливная
- в) Заправленные салаты
- г) Бутерброды

ТЗ 19.9. Выберите правильный ответ

К какой подгруппе сыров относят брынзу

- а) кисломолочные
- б) рассольные
- в) мягкие
- г) твердые

ТЗ 19.10. Выберите правильный ответ

Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:

- а) из сельдевых и камбаловых
- б) осетровых и лососевых
- в) окуневых, тресковых и скумбриевых

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 20. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации:

Бутерброды закрытые, хот-доги, чизбургеры. Роллы

ТЗ .20 1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов с сыром

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра. Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, ломтиками толщиной 2-3 мм. Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью. Закрытые бутерброды отличаются от открытых тем, что их приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут какой-либо продукт и накрывают его другим. Для закрытых бутербродов используют преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (городские, школьные и другие булочки). Допускается использование батонов, а также формового пшеничного и ржаного хлеба. Указанную в рецептурах норму хлеба 50 г можно увеличить до 100 г на порцию, соответственно увеличив выход бутерброда. Мелкоштучный хлеб нарезают вдоль на две половины так, чтобы они не распались. Формовой хлеб и батон нарезают по два ломтика на бутерброд. Каждую половину булочки или ломтика хлеба намазывают маслом, если оно предусмотрено рецептурой, и вкладывают подготовленный продукт. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска и хранят на холоде.

ТЗ .20.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления хот-дога

Сосиску вареную обжаривают на гриле. Мини-багет обжаривают на гриле, нарезают вдоль пополам. Вынимают мякиш. Твердый сыр натирают на крупную терку.

Нижнюю часть багета изнутри смазывают соусом Ранчо. Затем выкладывают последовательно салат КоулСлоу, обжаренную на гриле сосиску и соус Барбекю. Посыпают натертым сыром. Выкладывают кольца лука фри. Закрывают верхней частью багета. Запекают под грилем Саламандра в течение 2-х минут. Картофель фри с/м обжаривают во фритюре до готовности. Готовый хот-дог подают в порционной или одноразовой посуде.

ТЗ .20.3. Напишите органолептические показатели качества хот-дога

Внешний вид –

Цвет –

Консистенция:

Вкус и запах –

ТЗ .20.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления чизбургера

Огурцы маринованные нарезают ломтиками, помидоры свежие зачищают от места прикрепления плодоножки, нарезают кружочками. Листья салата зачищают.

Котлетку округло-приплюснутой формы, обжаривают на гриле с двух сторон. На обжаренную сторону кладут ломтик сыра. Сыр должен «потечь».

Булочку разрезают вдоль, разрез смазывают растопленным сливочным маслом, обжаривают на гриле. Обжаренные срезы намазывают майонезом, кетчупом, кладут листья салата, огурцы маринованные, ломтики помидоров, кольца Ялтинского лука. Сверху кладут обжаренную котлету с сыром. Накрывают второй половиной булки. Скалывают шпажкой. Чизбургер выкладывают в посуду подачи.

ТЗ .20.5. Напишите органолептические показатели качества чизбургера

Внешний вид –

Цвет –

Консистенция:

Вкус и запах –

ТЗ .20.6. Дайте полный ответ

Роллы-это

ТЗ .20.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Традиционные роллы — роллы, приготовленные в соответствии с традициями и рецептурой японской кухни. Чаще всего представляют собой небольшой тонкий рулет, в качестве начинки в котором одно составляющее (лосось, угорь, краб, окунь и так далее), покрытый рисом и туго завернутый в лист водорослей нори.

ТЗ .20.8. Дайте полный ответ

Хот-дог-это

ТЗ. 20.9. Дайте полный ответ

Чизбургер-это

ТЗ. 20.10. Бутерброды дорожные - это

- а) открытые;
- б) закрытые;
- в) закусочные;
- г) сложные.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

ТЗ (100%);			
------------	--	--	--

Тема № 21. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации:

Бутерброды закрытые гамбургеры, сэндвичи

ТЗ .21. 1. Выберите правильный ответ. Сандвич – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

ТЗ 21.2. Выберите правильный ответ. Тартинки – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

ТЗ .21.3. Выберите правильный ответ

Бутерброд двух-, трехслойный и комбинированный - это

- а) сандвичи;
- б) тартинки;
- в) канапе.

ТЗ .21.4. Выберите правильный ответ

Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- а) холодные закуски;
- б) горячие закуски;
- в) бутерброды;
- г) салаты.

ТЗ .21.5. Дайте полный ответ. Гамбургер -это

ТЗ .21.6. Дайте полный ответ. Сэндвич, сандвич -это

ТЗ .21.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления сэндвича с ветчиной

Для сандвича с ветчиной используют 2 ломтика белого тостового хлеба (горбушки не используют). Листья салата промывают под холодной проточной водой, обсушивают, зачищают от стебля. Соленые огурцы (маринованные или квашеные) зачищают от плодоножки и места прикрепления соцветия, нарезают тонкими ломтиками. Ветчину зачищают, нарезают ломтиками.

1 ломтик хлеба намазывают майонезом, выкладывают лист салата, сверху ломтики нарезанной ветчины, затем – ломтики соленых огурцов. 2-й ломтик тостового хлеба намазывают кетчупом. Накрывают им бутерброд.

ТЗ .21.8. Напишите органолептические показатели качества сэндвича с ветчиной

Внешний вид –

Консистенция:

Вкус и запах –

ТЗ. 21.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технологический процесс приготовления гамбургера

Булочку разрезают пополам, срез смазывают растопленным сливочным маслом и обжаривают на гриле с внутренней стороны. Смазывают срезы соусом розовым. Огурцы маринованные нарезают слайсами. Лук Ялтинский нарезают кольцами.

Котлету для гамбургера обжаривают ее на гриле до готовности. Когда котлету переворачивают на другую сторону, на обжаренную сторону выкладывают ломтик сыра.

На нижнюю часть булочки выкладывают лист салата, затем кольца Ялтинского лука, слайсы маринованных огурцов, обжаренную котлету с расплавленным сыром, накрывают верхней частью булочки, протыкают шпажкой и выкладывают в порционную посуду.

ТЗ. 21.10. Напишите органолептические показатели качества гамбургера

Внешний вид –

Цвет:

Консистенция:

Вкус и запах –

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №22. Приготовление закусок варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».

ТЗ .22.1. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) волованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

ТЗ .22.2. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

- а) температурой подачи;
- б) оформлением;
- в) ингредиентами;
- г) весом.

ТЗ .22.3. Снэки в переводе с английского обозначают:

- а) холодная закуска;
- б) горячая закуска;
- в) лёгкая закуска;
- г) салат.

ТЗ .22.4. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C;
- б) 10-12°C;
- в) 12-14°C;
- г) 14-16°C.

ТЗ .22.5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

ТЗ .22.6. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок

- а) варка,

- б) жарение,
- в) тушение,
- г) запекание,
- д) припускание,
- е) бланширование,
- ж) копчение,
- з) соление

ТЗ .22.7. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки
- б) эмульгаторы - молочные продукты
- в) содержание жира 40 ... 67%

ТЗ.22.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

« шведский стол»
используется только в русском языке ,в самой Швеции такой способ подачи блюд называется – «бутербродный стол» в Англии его называют – буфет .

ТЗ. 22.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Виды шведского стола :

- **Бранч** – Это особое , специальное предложение шведского стола, которое устраивается по воскресеньям и так называемый "семейный обед". По стоимости не слишком дешево, но на порядок дешевле вечернего похода в ресторан. Проходит обычно с 12 до 16 - 17 часов. Поводом для введения такого спец предложения послужило то, что отельные предприятия эффективно работают только во время завтрака и ужина, и то лишь по будням. В субботу посетителей во время обеда обычно нет . Бранч - неплохой маркетинговый ход для привлечения новых гостей.

Обед-буфет - Поскольку этот вид приема берет свое начало в Швеции, его называют шведский стол. Он проводится в те же часы, что и обед. Организация такого приема довольно простая, поскольку не связана с размещением гостей за столом .Стол ставят у стены на середину стола ставят холодные закуски ,салаты , хлеб, различные кондитерские изделия, прохладительные напитки, соки, минеральную воду. По краям стола рядами или треугольниками ставят закусочные тарелки , приборы и салфетки. Посетители наполнив тарелку отходят от стола и рассаживаются за маленькими столами .

Банкет - В отличие от простого шведского стола предусматривает единовременное обслуживание на предприятии очень большого количества посетителей.

Кейтеринговые мероприятия - Шведский стол можно сравнить с банкетом. Но устраивается шведский стол не на территории предприятия , а в другом месте например на природе .

Тематические мероприятия - Организация тематических шведских столов отличается специальными элементами которые соответствуют тематике мероприятия .Меню и деталями сервировки тоже соответствуют тематике. Официанты в этом случае одеваются в униформу соответствующую тематике .

ТЗ. 22.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Преимущества шведского стола:

- 1 - Позволяет обслуживать большое число людей.
- 2 - Позволяет организовать процесс работы, чтобы повара успевали готовить
- 3 - Предпочтение посетителей знать, какое блюдо они будут есть .
- 4 - Относительно низкая цена – так как не входит работа и чаевые официанта.
- 5 - Выгода - шведский стол - клиенты платят больше, чем съедают.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №23. Приготовление холодных блюд из курицы, подготовка к реализации: Галантин.

ТЗ .23.1. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

ТЗ .23.2. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

ТЗ .23.3. Установите последовательность операций механической обработка курицы:

- а) удаление шейки
- б) промывание
- в) опаливание
- г) удаление ножек
- д) приготовление полуфабрикатов
- е) оттаивание
- ж) потрошение
- з) удаление головы

ТЗ .23.4. Какие требования предъявляют к тушкам куриц

- а) Внешний вид -
- б) Цвет -
- в) Запах -
- г) Консистенция –

ТЗ .23.5. Какой процесс в обработке курицы описан

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 см, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

ТЗ .23.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Галантин из курицы – классическое блюдо, относящееся к французской кухне. Галантин напоминает рулет из мяса с различными добавками, приготовленного в бульоне или на пару. Приготовление настоящего галантина требует умения и искусности – поделимся секретами приготовления этого изысканного блюда.

ТЗ .23.7. По предлагаемым ингредиентам и способу приготовления дайте название блюду.

Требуемые ингредиенты:

- целая курица – 1 шт.;
- мякоть телятины или нежирной говядины – 300 г;
- яйцо куриное – 1 шт.;
- лук репчатый – 1 шт.;
- сливочное масло – 30 г;
- желатин – 15 г;
- бульон куриный – 200 мл;
- специи, зелень, поваренная соль – по вкусу.

Процесс приготовления:

1. С курицы нужно аккуратно снять кожу: таким образом, чтобы не повредить ее. Отделить филе грудки (2 штуки).
2. Нарезанные кубиками телятину, куриное филе, лук, сырое яйцо и сливочное масло загрузить в мясорубку и сделать фарш (желательно второй раз пропустить его через мясорубку или использовать блендер – так блюдо будет более нежным).
3. На пищевой пленке разложить куриную кожу, сверху выложить фарш слоем примерно 2-3 см, добавить соль и зелень, свернуть плотным рулетом, таким образом, чтобы он был обернут в пленку.
4. В глубокой кастрюле вскипятить воду, обернуть полотенцем, положить в кипяток и варить на среднем огне около часа.
5. После готовности потребуется убрать в холодильник под пресс – накрыть его доской или тарелкой небольшого размера и придавить грузом с весом в 1-2 кг. Охлаждение должно занимать около 10 часов.
6. Затем развести в глубокой посуде желатин с куриным бульоном, подогреть смесь при помощи водяной бани, залить в форму и поместить в полученную жидкость охлажденный галантин. Держать на холоде около получаса.

ТЗ .23.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Куриные рулетики – это изысканное, ароматное, вкусное блюдо, которое никого не оставит равнодушным. Снаружи они получаются румяными, а внутри остаются сочными, благодаря правильно подобранной начинке.

Из-за того, что изделие выходит объемным, прожарить его внутри на сковороде очень сложно. Поэтому для приготовления используют духовку. В некоторых рецептах, для придания хрустящей корочки, заготовки предварительно обжаривают на сильном огне. После этого перекладывают в форму для запекания и доводят до полной готовности в духовой печи.

Филе нарезают вдоль, чтобы получились длинные пластины. Затем отбивают для нежности кухонным молоточком, придавая мясу одинаковую толщину. Процесс проводят аккуратно. Если образуются дыры, то через них начинка может вывалиться.

На край выкладывают подготовленную начинку и заворачивают в рулет. Чтобы он получился плотнее и имел ровную поверхность, формировать можно при помощи пищевой пленки. На нее выкладывают отбитое мясо, распределяют начинку. Затем край пленки приподнимают. Помогая руками, скручивают в рулет.

ТЗ .23.9. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:

- а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10.С;
- б) перемешивать продукты длительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;
- ж) соблюдать санитарные правила

ТЗ. 23.10. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, так как после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке. (Вставьте пропущенные слова)

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 24. Приготовление холодных блюд из рыбы, подготовка к реализации. Щука фаршированная.

ТЗ .24.1. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы

- а) 3 литра
- б) 2 литра
- в) 1 литр

ТЗ .24.2. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы

- а) 5-7 минут при температуре 200°С
- б) 20-30 минут при температуре 100 °С
- в) 10-20 минут при температуре 140-160 °С

ТЗ .23.3. Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром хранят:

- 1). 50 мин
- 2).30 мин
- 3).60мин
- 4).40мин

ТЗ .24.4. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

ТЗ .24.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Наименование блюда : "Щука фаршированная"

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто на 2порции.	Нетто на 2 порции.
1	щука	143	73		
2	хлеб	159	73		
3	Молоко	14	14		
4	Маргарин столовый	8	8		

5	Лук репчатый	15	15		
6	Масло растительное	100	100		
7	Яйцо	1/10	4		
8	чеснок	0,8	0,8		
Выход:			325		

Операция № 1. Организация рабочего места. Ознакомиться с нормативно-технической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

Операция № 2 . Прием продуктов . Все полученные продукты необходимо взвесить на весах, определить их качество по внешнему виду и запаху, продукты должны соответствовать стандарту, техническим условиям. **Операция № 3 . Подготовка щуки.** Щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают, затем изнутри тушки подрезают рёберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи, срезаем мякоть, оставляя на коже слой в 0,5-1 см. **Операция № 4 . Приготовление фарша.** Пассерованный лук , чеснок, хлеб размоченный в молоке пропускают через мясорубку, добавляют размягчённый маргарин, яйцо, соль, молотый перец и припускают в течении 15-20 мин. С добавлением специ и лаврового листа за 5-10 мин до готовности.

Требования к качеству

Поверхность должна быть покрыта тонкой глянцевой румяной корочкой. Вкус и цвет должен соответствовать, иметь температуру подачи 10-12 С. Не допускается посторонние запахи и привкусы.

Сроки хранения Хранят в холодильном шкафу при температуре 8 С не более 12 ч. в фарфоровой или эмалированной посуде, под закрытой крышкой

Правила подачи Рыбу подают целиком или нарезают на порции. При отпуске рыбу нарезают на порции, поливают соусом.

ТЗ .24.6 Чистое филе рыбы можно использовать:

- а) жарка во фритюре;
- б) приготовление ухи;
- в) жарка основным способом;
- г) приготовление котлетной масса.

ТЗ .24.7.Соленую рыбу вымачивают в:

- а) сменной воде;
- б) проточной воде;
- в) соленой воде;
- г) кипячёной воде.

ТЗ .24.8. Какое блюдо можно приготовить, имея следующие ингредиентов:

Ингредиенты (на 10 порций)

- Рыба - 900 г
- Лук репчатый - 100 г
- Хлеб - 50 г
- Молоко - 50 мл

Масло сливочное - 50 г

Яйца - 1 шт.

Лавровый лист - 1 шт.

Перец черный горошком - 2-3 шт.

Соль – 10 гр.

Зелень, лимон-1 шт.

Морковь – 1 шт.

Процесс приготовления

1. Хлеб размочить в молоке.

2. Рыбу, предназначенную дляцеликом, очистить от чешуи, плавники срезать. Вокруг головы сделать кольцевой надрез и концом ножа отделить края кожи от мякоти. Затем стянуть кожу «чулком» по направлению от головы к хвосту, осторожно подрезая мякоть, особенно у плавников.

3. У самого хвоста позвоночник перерубить, снять кожу вместе с хвостом, вывернуть ее и промыть.

4. Тушку выпотрошить и промыть, мякоть отделить от костей.

5. Хребет залить водой (500 мл), сварить рыбный бульон.

6. Лук очистить и мелко нарезать.

7. Разогреть 20 г сливочного масла. Выложить лук, пассеровать лук до прозрачности (5 минут) на среднем огне

8. Масло взбить.

9. Приготовить фарш: мякоть рыбы пропустить через мясорубку со пассированным или сырым луком и размоченным в молоке хлебом.

10. Добавить взбитое масло, яйцо, соль, перец, немного рыбного бульона или молока, массу вымесить.

11. Полученным фаршем заполнить кожу. Придав изделию вид целой рыбы, зашить или заколоть зубочистками край.

12. Можно рыбу завернуть в марлю, у головы и хвоста перевязать шпагатом.

13. Свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками.

14. Морковь очистить и нарезать кружочками.

15. Рыбу положить в посуду на слой тонко нарезанных овощей, залить бульоном, приготовленным из рыбных костей, или водой. Жидкости должно быть столько, чтобы она почти полностью покрыла рыбу. Добавить лавровый лист и варить фаршированную рыбу на слабом огне под крышкой около 1 часа.

16. Зеленый лук и лимон нарезать.

17. Готовую..... рыбу охладить, нарезать поперек на порции, выложить на блюдо и украсить зеленью и лимоном.

Температура запекания:

1. 200°

2. 250°

3. 180°

4. 100°

ТЗ. 24.9. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

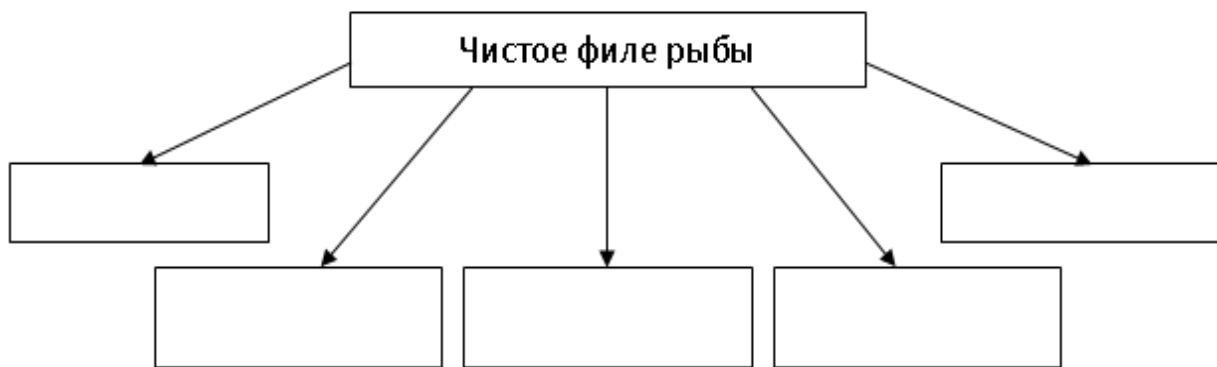
а) живая;

б) охлажденная;

в) мороженая;

г) солёная.

ТЗ. 24.10. Распределите использование чистого филе рыбы



Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 25. Приготовление холодных блюд из рыбы, подготовка к реализации: рыба отварная, соус хрен. морепродукты под соусом майонезным

ТЗ .25.1. Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные

котлы в кожей ... и заливают ... водой так, чтобы она была на ... см выше уровня рыбы.

ТЗ .25.2. Для сохранения формы, консистенции и ... рыбы в процессе варки можно добавить ...(5г на 1л)

ТЗ .25.3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

ТЗ .25.4. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

ТЗ .25.5. Белок рыбы под действием тепловой обработки:

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

ТЗ .25.6. Соусы рекомендованные к отварной рыбе:

- 1) соус рассол, паровой
- 2) «Польский», «Голландский», томатный
- 3) «Польский», томатный, майонез

ТЗ .25.7. Сыромороженных креветок варят:

- а) 3 мин;
- б) 5 мин;
- в) 7 мин;

г) 10 мин.

ТЗ .25.8. Для варки рыбы порционными кусками используют:

- а) чистое филе;
- б) филе с кожей;
- в) филе с кожей и костями;
- г) куски-кругляши.

ТЗ. 25.9. Расписан технологический процесс соуса какого

В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке).

В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным уксусом, доводят до кипения и охлаждают.

Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный).

ТЗ. 25.10. Расписан технологический процесс соуса какого

По первому варианту в сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром. По второму и третьему вариантам натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, затем добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В готовый соус хрен (второй вариант) добавляют вареную натертую свеклу.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №26. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: из рыбы студень рыбный.

ТЗ .26.1. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

ТЗ .26.2. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:

- а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10°C;
- б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;
- ж) соблюдать санитарные правила.

ТЗ .26.3. Расписаны технологический процесс, требования к качеству какого блюда технологический процесс

Чистят свежую рыбу (судак, карп, сазан, щука) от чешуи, обрезают плавники, потрошат, моют.

Отделите голову, удаляют жабры и глаза. Тушку разрезают на порционные куски.

Промывают чешую рыбы, завертывают в марлю, перевязывают.

На дно кастрюли кладут марлю с чешуей, голову и хвост рыбы, заливают 250-300 мл воды, проваривают 20 мин.

Очищают и моют морковь, свеклу и лук, нарезают кружками и кладут в кастрюлю. Кладут приготовленные куски рыбы, солят, кладут лавровый лист, перец горошком, доливают воду, варят около часа на небольшом огне.

Готовую рыбу охлаждают, выкладывают порционные куски, голову и хвост на блюдо, придают форму целой рыбы, вокруг кладут свеклу и морковь. Ставят в холодное место. Бульон процеживают, заливают им рыбу в 2 — 3 приема, оставляют в холодильнике до застывания.

Заливную рыбу подают на овальном блюде. Сверху можно украсить майонезом с желе.

требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

показатели качества и безопасности

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЗ .26.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Студень из рыбы. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, промывают, заливают холодной водой (в соотношении 1:1,5) и варят в течение 30...40 мин при слабом кипении. В конце варки добавляют специи. После варки бульон процеживают, соединяют с измельченной мякотью рыбы, варят еще в течение 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, доводят до кипения. В студень добавляют измельченный чеснок (студень можно готовить без чеснока), охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания. При отпуске соус хрен подают отдельно.

ТЗ .26.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Холодные закуски из рыбы сложного приготовления Ассорти рыбное В состав рыбного ассорти входит три-четыре и более вида рыбных продуктов. Севрюгу для ассорти очищают от кожи и хрящей и нарезают на порции. Семгу, лосось разделяют на чистое филе. В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу. Оформляют ассорти огурцами солеными или корнишонами, помидорами свежими, морковью отварной, зеленым консервированным горошком и лимоном. Блюдо можно оформлять лимоном и сливочным маслом. Филе сельди с гранатом и лаймом.

ТЗ .26.6. Вставь пропущенные слова.

Студень рыбный

Подготовленные пищевые отходы заливают (1-1,5 на 1 кг отходов) и варят 1,5 ч. За 30-20 мин до окончания варки добавляют овощи и в конце варки — специи.

У сваренных отходов отделяют от..... Хрящи осетровых пород доваривают отдельно. Все измельчают и соединяют с процеженным бульоном, варят ещемин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, дают еще раз прокипеть, добавляют измельченный чеснок, охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания. Студень отпускают порциями по 200-.....-100г. Можно подавать с гарниром — свежими, солеными, маринованными огурцами, помидорами, салатом из квашеной капусты и др. 75-50 г на порцию.

ТЗ .26.7. Вставь пропущенные слова.

Студень рыбный

Требования к качеству:

вид: хорошо застывшее с кусочками застывшей рыбы.

Цвет: от светлого до темно-серого.

Вкус и запах рыбы, с ароматом и

Консистенция желе, упругая, рыбных продуктов – мягкая.

ТЗ .26.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Рулет – изделие, имеющее форму батона с фаршем внутри, приготовляемое на несколько порций. Для его формования котлетную массу кладут слоем в 1,5 см в виде прямоугольника шириной до 20 см на смоченную марлю или полотенце. На середину по всей длине укладывают фарш. Края марли приподнимают так, чтобы полностью закрыть фарш котлетной массой, и перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Перед запеканием рулет смазывают маслом или яичным льезоном, посыпают сухарями и прокалывают сверху в середине в нескольких местах, чтобы во время тепловой обработки поверхность рулета осталась целой. В состав фарша для рулета входят жареные грибы, пассерованный лук, вареные яйца, мелко нарезанные и соединенные с солью и молотым перцем. Масса полуфабриката 125, 95 г.

ТЗ. 26.9.Опишите приготовления студня

ТЗ. 26.10.Дайте определения студню

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №27. Приготовление холодных блюд из мяса, подготовка к реализации:

грудинка (порциями), паштет из печени.

ТЗ .27.1.Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

ТЗ .27.2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бутерброд;
- г) галантин.

ТЗ .27.3. Дайте определения паштету

ТЗ .27.4. Какое блюда описано

Ингредиенты:

- 600 грамм печени
- 150 грамм репчатого лука
- 120 грамм моркови
- 140 грамм сливочного масла
- Половина чайной ложки соли
- Перец чёрный молотый – по вкусу.

Приготовление:

Печень можете брать любую, которая вам нравится больше. Подойдет куриная, свиная или говяжья печень.

Из печени птицы получится более воздушным, а из говяжьей – более плотным. Тут на любителя. Кому какая консистенция нравится.

Если печень заморожена, разморозьте на нижней полке холодильника. Даже на столе размораживать не рекомендуется.

Проверьте, чтобы на печени не было кусков льда и кристаллов, которые свидетельствуют о повторной заморозке. Лучше брать охлажденную печень.

Морковь натираем, нарезаем крупными кубиками лук.

Из печени вырезаем все протоки. Смотрите, чтобы не было желчи. Нарезаем кусочками.

На сковороду выкладываем примерно 20 грамм сливочного масла и лук с морковью.

Обжариваем до мягкости на умеренном огне.

Перекладываем лук и морковь, а на сковороду выкладываем печень.

Обжариваем на сильном огне около 5 минут, пусть схватится со всех сторон и поджарится.

Затем газ убавляем на минимум, накрываем сковородой крышкой, готовим еще 7 минуты.

Для печени птицы достаточно жарки на сильном огне в течение 3 минут. Самое главное, чтобы ничего не подгорело.

Измельчаем жареную печень вместе с морковью и луком в паштет. Солим, приправляем.

Добавляем сливочное масло и взбиваем массу снова. Готово.

ТЗ .27.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Грудинка - это мясной продукт, приготовленный из посоленной грудореберной части нежирных свиных полутуш (согласно ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения»). Помимо этого, грудинкой называют также грудореберную часть свиной, говяжьей, бараньей и телячьей туш - отруб, получаемый при сортовом разрубе туш. Грудинку готовят со шкуркой или без шкурки; ребра при этом не удаляют. Толщина слоя шпика составляет от 1 до 3 см.

ТЗ .27.6. Какое блюда описано

Ингредиенты:

- Грудинка на шкуре – 1,2 — 1,3 кг.
- Лук.
- Морковка.
- Перец горошком.
- Вода – 1,5 л.
- Соль.

Приготовление:

..... вымыть под краном. Если на шкуре есть загрязнения, то эти места нужно зачистить ножом. Набор пряностей (перец, паприка; мускатный орех).

Положить в кастрюлю. Налить воду. Она должна покрывать мясо. Неочищенную луковицу и морковку нарезать крупно и положить в кастрюлю к мясу. Туда же отправить 5-6 горошин перца, соль по вкусу и пару лавровых листиков.

На сильном огне нагреть содержимое до кипения, убрать пенку, переключить плиту на умеренный нагрев и варить грудинку под крышкой до готовности. Обычно этот процесс занимает 90 — 100 минут.

Вынуть на тарелку. Смешать пряности по две ст. ложки и обмазать со всех сторон.

Уложить мясо на противень или в жаропрочную форму. Поставить в духовку. Запекать при +180 градусах около часа.

ТЗ .27.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Есть много способов подачи паштета. Самые стандартные: приготовить бутерброды, украсив их веточками зелени, кружочками огурца или выложить паштет в тарталетки. Можешь также сформировать шарики из паштета и обвалить их в мелко порубленной зелени и кунжуте. Или с помощью шприца выложить паштет на кружочки огурца, помидора, фигурно нарезанного хлеба, на чипсы или галеты.

ТЗ .27.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

1. Подают блюда из мяса, жаренного крупными кусками, нарезанными на порции в прогретой мелкой столовой тарелке.

2. Нарезанные и прогретые кусочки мяса кладут сбоку на тарелку.

3. Рядом с кусочками мяса укладывают гарнир из отварного или жареного картофеля, картофельное пюре, зеленый горошек, отварные стручки фасоли, гороха, припущенный рис или рассыпчатую гречневую кашу. Можно подать свежие, соленые, маринованные овощи.

4. Кусочки мяса поливают мясным соком или подают с соусом, который подливают рядом с мясом или подают отдельно в соуснике.

ТЗ. 27.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Грудинка - самое «мясное» сало.

На ней сосредоточено огромное количество прослоек, делающее продукт не только красивым, но и потрясающе вкусным.

ТЗ. 27.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Печень (печёнка) — субпродукт 1-й категории, внутренний орган животных (крупного и мелкого скота и домашней птицы) между желудком и диафрагмой, употребляемый человеком в пищу. В печени мелкого рогатого скота при калорийности 1240 ккал содержится 18,7 % белков, 2,9 % жира, 71, 2 % воды, 5,8 % экстрактивных веществ и 1,4 % золы. Печень крупного рогатого скота при калорийности 1220 ккал состоит на 17,4 % — из белков, 3,1 % — из жира, 72,9 % — из воды, 5,3 % — из экстрактивных веществ и 1,3 % — из золы. Свиная печень при калорийности 1300 ккал содержит 18,8 % белков, 3,6 % жира, 71,4 % воды, 4,7 % экстрактивных веществ и 1,5 % золы^[1].

Печень является ценным мясным продуктом со своеобразным вкусом и высокими питательными свойствами. Она содержит активные гормональные вещества, полезные для кровеносной системы, витамин А и витамины группы В, С, D, Е, К и РР. В кулинарии из печени готовят вторые блюда и закуски, её жарят, тушат, а также из неё готовят начинки для пирогов, ливерную и печёночную колбасу, паштеты и консервы. Наиболее высокие кулинарные качества имеет телячья, гусиная и утиная печень. Свиная печень обладает слабым привкусом горечи. Печень пернатой дичи в пищу не употребляется^[2]. Печень поступает в продажу с обезжиренной поверхностью, без крупных лимфатических и кровеносных сосудов.

В традиционной русской кухне из печени готовят десятки питательных и вкусных блюд. Её жарят в мучной панировке, иногда нашпиговав ломтиками чеснока, и сервировали с гречневой кашей, отварным картофелем или картофельным пюре и жареным репчатым луком. Жареную печень в кусках также готовят в неглубокой посуде со сметаной и пассерованным луком. Разновидность печени в сметане — печень по-строгановски. Панированную в сухарях печень сначала обжаривают в сковороде и дожаривают в духовке. Жареную печень по-русски готовят со шпиком. Из рубленой печени готовят биточки

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема №28. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: из мяса студень из говядины и свинины.

ТЗ .28.1. Дополните ответ

По виду и сырью холодные блюда делят на:,,,,,

ТЗ .28.2. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок:

а) варка;

- б) жарение;
- в) тушение;
- г) запекание;
- д) припускание;
- е) бланширование;
- ж) копчение;
- з) соление.

ТЗ .28.3. Требования к качеству к студня мясного:

Дополните ответы:

- а) Внешний вид –
- б) Цвет –
- в) Вкус –
- г) Консистенция –

ТЗ .28.4. Установите соответствие между названием блюда и временем хранения:

Хранение при 4-8 ⁰ С	Время хранения
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

ТЗ .28.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Все способы тепловой обработки делят на: основные, комбинированные и вспомогательные. (Верно, не верно)

ТЗ .28.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Отварные мясные блюда должны быть нарезаны волокна поперек. (Верно, не верно)

ТЗ .28.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Мясные блюда делят на отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные: (Верно, не верно)

ТЗ .28.8. Вставьте пропущенные слова. Приготовление блюда «мясо отварное»

Подготовленное для варки мясо (говядина, баранина, козлятина, свинина или телятина) кладут в воду, быстро доводят до, снимают и варят без кипения (при температуре 90 градусов) до готовности.. Для ароматизации мяса за минут до окончания варки кладут сырые морковь, репчатый лук, петрушку, за 10-15 минут – Можно положить лавровый лист и перец горошком.

Готовое мясо нарезают..... волокон на порционные куски по 1-2 шт. на порцию (выход: 50, 75, 100 г), заливают горячим....., доводят до кипения и хранят на....., чтобы оно не заветривалось и не подсыхало

ТЗ. 28.9. Приготовление и требования к какому блюду описаны

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 литра на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течении 6-8 часов, периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо то его добавляют через 3-4 часа после закладки субпродуктов.

За 1 час до окончания варки кладут овощи и специи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи и сухожилия.

По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания. Отпускают студень по 100-150 грамм на порцию с соусом хрен.

Студень можно готовить и без чеснока.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЗ. 28.10. Приготовление и требования к какому блюду описаны

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 литра на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течении 6-8 часов, периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо то его добавляют через 3-4 часа после закладки субпродуктов.

За 1 час до окончания варки кладут овощи и специи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи и сухожилия.

Свиное мясо варят 2-2,5 часа, подготовленные субпродукты (ноги, рубец, головы) — 6 часов, губы и уши — 3-3,5 часа.

По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания. Отпускают студень по 100-150 грамм на порцию с соусом хрен.

Студень можно готовить и без чеснока.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 29. Приготовление холодных блюд из птицы, подготовка к реализации: (птица отварная, соус майонезный.)

ТЗ.29.1. Дополните таблицу виды блюд и закусок, проставив в нужной графе знак +.

А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	

	9. Шука фаршированная	
	10. Салат фруктовый	

ТЗ .29.2. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки
- б) эмульгаторы - молочные продукты
- в) содержание жира 40 ... 67%

ТЗ .29.3. Установите последовательность операций механической обработка курицы:

- а) удаление шейки
- б) промывание
- в) опаливание
- г) удаление ножек
- д) приготовление полуфабрикатов
- е) оттаивание
- ж) потрошение
- з) удаление головы

ТЗ .29.4. Дополните ответы. Требование к качеству курицы отварной

- а) цвет –
- б) консистенция –
- в) вкус –
- г) запах –

ТЗ .29.5. Дайте полный ответ. От чего зависит способ тепловой обработки птицы.

ТЗ .29.6. Приготовление и требования какого соус описаны

В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке).

В соус, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным уксусом, доводят до кипения и охлаждают.

Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный).

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЗ .29.7. Приготовление и требования какого блюда описаны

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т.е. придают им компактную форму. Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5л на 1кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа.

Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и кипятят 5-7 мин.

Хранят отварную птицу на мармите в закрытой посуде не более 2 часов при температуре не ниже 65°C. Отпускают птицу по 1 куску на порцию.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. Подают птицу с гарниром. Гарнир – картофель отварной со сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи 65°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид – аккуратно нарубленные куски отварной птицы, рядом – гарнир;
- Цвет – светло-кремовый или серовато-белый;
- Вкус, запах – характерный для отварной птицы, умеренно соленый;
- Консистенция – мягкая, сочная, нежная.

ТЗ. 29.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Майонез столовый промышленного приготовления хранят при температуре 18 °С до 45 дней, а при температуре 5 °С — 3 мес. Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1 ... 2 сут при температуре 10 ... 15 °С в неокисляющейся посуде (эмалированной или из керамики), заправки — в бутылках.

ТЗ. 29.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5°C в течение 3 мес. Майонез собственного производства и салатные заправки хранят в холодильнике 1—2 суток, маринады и соус хрен — в охлажденном виде в течение 2—3 суток.

ТЗ. 29.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Хранить вареную курятину нужно меньше, чем свежее. Срок лежкости зависит от упаковки, в которой находится продукт, а также температурного режима. Так, если температура хранения курицы составляет +8°C, то она пролежит до 3 дней.

В комнатных условиях отварная птица пролежит не более нескольких часов. В морозильной камере допустимо ее держать 30-60 суток.

В случае заморозки, предварительно тушку разделить на порционные куски и размораживать по мере необходимости.

Мясо, которое оттаяло, надо использовать сразу. Если оно будет в вакуумной упаковке, то пролежит примерно 5 дней. При этом пакет не подходит. Лучше для этой цели использовать фольгу или глубокая тарелка, накрытая крышкой.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

Тема № 30. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: Рыба жаренная под маринадом

ТЗ .30.1. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую).

ТЗ .30.2. Способы замораживания рыбы:

- 1) естественное, искусственное и смешанное
- 2) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодробленым льдом
- 3) быстрое и медленное

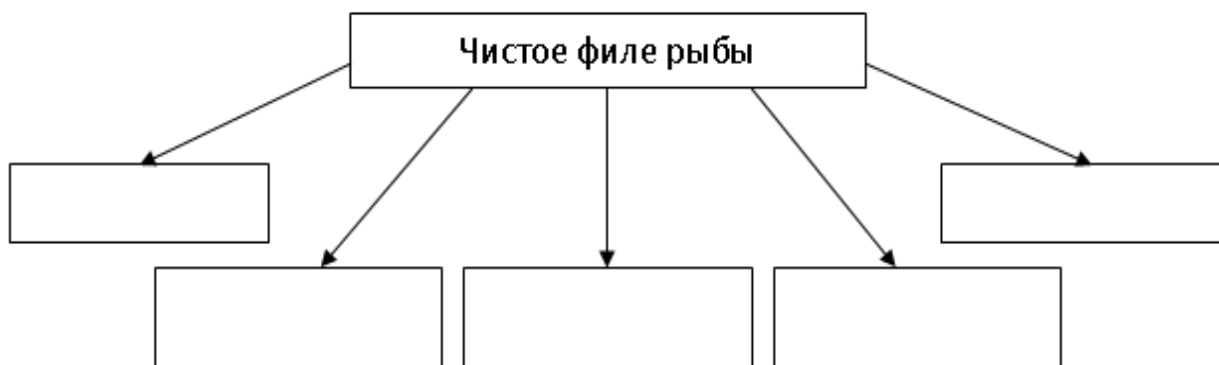
ТЗ .30.3. Дефекты охлажденной рыбы относящиеся к не допустимым:

- 1) гнилостный запах, отставание мяса от костей
- 2) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах
- 3) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах

ТЗ .30.4. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

- 1) очистка чешуи;
- 2)
- 3) из головы удаляют жабры и глаза;
- 4)
- 5) промывание;
- 6)

ТЗ.30.5. Распределите использование чистого филе рыбы



ТЗ .30.6. Приготовление и требования какого блюда описаны

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рыбу разделывают на филе с кожей без реберных костей, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпускать и без лука.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЗ .30.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Рыба под маринадом: кусочки рыбы сохранили форму, слегка пропитаны маринадом.

Консистенция маринада сочная, но не жидкая, овощи (морковь, лук) нарезаны соломкой, сохранили форму. Цвет маринада оранжевый. Цвет растительного масла - оранжевый от томатного пюре. Вкус в меру соленый с кисловатым привкусом, в меру острый с привкусом и ароматом рыбы и специй. Срок хранения не более 24 часов.

ТЗ .30.8. Дополните таблицы

Технологическая карта

блюда «Рыба под маринадом» Рец. № 199\2

(Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания)

Рыба под маринадом			
№ п/п	Наименование продуктов	Расчет сырья на 1 порцию (г)	Расчет сырья на 4 порции (г)

		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Треска (окунь морской)				
2	Мука пшеничная				
4	Масло растительное				
	Масса жареной рыбы				
5	Маринад №880				
6	Лук зелёный				
	Выход:				

Рыбу разделывают на филе с кожей без рёберных костей, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят. Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают нашинкованным зелёным луком.

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	
Цвет	
Вкус	
Запах	
Консистенция	

ТЗ. 30.9. Дополните таблицы

**Технологическая карта
блюда «Маринад овощной с томатом» Рец. № 880\2**

(Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания)

Маринад овощной с томатом					
№ п/п	Наименование продуктов	Расчет сырья на 1 кг (г)		Расчет сырья на 4 порции (г)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морковь				
2	Лук репчатый				
3	Томатное пюре				
4	Масло растительное				
5	Уксус 9%-ный				
6	Сахар				
7	Бульон рыбный или вода				
	Выход:				

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют ещё 7 – 10 мин. После чего вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику и кипятят 15 – 20 мин. В конце варки в соус добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	
Цвет	
Вкус и Запах	
Консистенция	

ТЗ. 30.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Рыба — 1. Водное позвоночное животное, дышащее жабрами, с конечностями в виде плавников, с холодной кровью и с кожей, обычно покрытой чешуей. 2. Мясо такого животного, употребляемое в пищу.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	обучающийся ответил на ТЗ 80 %	обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Учебная практика по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 1 Безопасность труда, ознакомление с ПОП. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4 б	0-4 б	0-4 б	0-25 б	
1							

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Безопасность труда, ознакомление с ПОП. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования.

4 балла - не допущено ошибок; 3 балла - допущена одна ошибка; 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре ошибки.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца), исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (наличие ювелирных изделий, ногти), исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки сырья органолептическим способом (цвет, запах).

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

6. Выход готовой продукции 0-4 баллов.

Тестирование холодильного, весоизмерительного, теплового, механического и нейтрального оборудования проведены согласно технологическими требованиями.

1

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 2 Приготовление, подготовка к реализации: Холодные соусы. Заправка для салатов. Заправка горчицная. Зеленое масло растительное. Смесей пряностей и приправ. Маринад овощной с томатом, без томата. Маринад овощной. Горчицка столовая

Проверяемые умения:

У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готовых соусов, заправок, маринадов	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией - 4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению подготовки к реализации: Холодные соусы. Заправка для салатов. Заправка горчичная. Зеленое масло растительное. Смесей пряностей и приправ. Маринад овощной с томатом, без томата. Маринад овощной. Горчичка столовая

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 балла. Приготовление, подготовка к реализации: Холодные соусы. Заправка для салатов. Заправка горчичная. Зеленое масло растительное. Смеси пряностей и приправ. Маринад овощной с томатом, без томата. Маринад овощной. Горчица столовая

проведены со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВ ЛЕНИЯ ЗАПРАВКИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовление, подготовка к реализации соусов полностью соответствуют требованиям качества.</p> <p>Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя. Вкус и запах: соуса сметанного — нежный, слегка кисловатый; соуса белого — мясной или рыбный, в зависимости от бульона, взятого для приготовления; заправок —</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации соусов имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации соусов с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающие его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации соусов с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
<p>4 балла - «5» отлично</p> <p>острый, со специфическим запахом уксуса, растительного масла или горчицы (в горчичной заправке).</p>	<p>3 балла - «4» хорошо</p>	<p>2 балла - «3» удовлетворительно</p>	<p>менее 1 балла - «2» неудовлетворительно</p>
<p>Консистенция: соусов — жидкой сметаны;</p>			
4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовление, подготовка к реализации заправок полностью соответствуют требованиям качества.</p> <p>Внешний вид: горчичной заправки — однородная масса без комков и крупинок; заправки салатной — неоднородная масса.</p> <p>Цвет: заправки горчичной — желтоватый; заправки салатной — соответствует цвету растительного масла.</p> <p>Вкус и запах: заправок — острый, со специфическим запахом уксуса, растительного масла или горчицы (в горчичной заправке).</p> <p>Консистенция: заправки горчичной — густых сливок; заправки салатной — жидкая.</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации заправок имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации заправок с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающие его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации заправок с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА
ПРИГОТОВ
ЛЕНИЯ
МАРИНАД
ОВ.**

<p>Приготовление, подготовка к реализации маринадов полностью соответствуют требованиям качества. Вкус и запах приятные, слабокислые или кислые, или кисло-сладкие, свойственные маринованным овощам данного вида, умеренно соленые с ароматом пряностей, в случае добавления масла — с привкусом растительного масла. Для первого сорта для перца сладкого маринованного допускается менее выраженный вкус. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет: овощи одного вида — однородные, близкие к натуральному, без пятен, прозелени и ожогов.</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации маринадов имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации маринадов с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающие его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации маринадов с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 3. Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное нарезка, тыква в маринаде

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готовых салатов из вареных овощей	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4 б	0-4 б	0-5 б	0-4 б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное нарезка, тыква в маринаде. Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла. Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла. Корректируемые замечания мастера 1 балл. Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из овощей: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное нарезка, тыква в маринаде проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛЫ

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

Приготовленная к реализации маринованная свекла полностью соответствуют требованиям качества:	Приготовленная к реализации маринованная свекла имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленная к реализации маринованная свекла с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленная к реализации маринованная свекла с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)
---	--	---	--

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕДЬКИ С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленная к реализации редька с маслом или сметаной полностью соответствуют требованиям качества:	Приготовленная к реализации редька с маслом или сметаной имеют один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленная к реализации редька с маслом или сметаной с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленная к реализации редька с маслом или сметаной с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НИИ МОРКОВИ ТЕРТОЙ СО СМЕТАНОЙ

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНКИ
И
КАЧЕСТВА
ПРИГО-**

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНКИ
И
КАЧЕСТ-**

<p>Приготовленная к реализации морковь тертая со сметаной полностью соответствуют требованиям качества:</p>	<p>Приготовленная к реализации морковь тертая со сметаной имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленная к реализации морковь тертая со сметаной с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленная к реализации морковь тертая со сметаной с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

ТОВЛЕНИЯ АССОРТИ ОВОЩНОЙ НАРЕЗКИ

<p>4 балла - «5» отлично</p>	<p>3 балла - «4» хорошо</p>	<p>2 балла - «3» удовлетворительно</p>	<p>менее 1 балла - «2» неудовлетворительно</p>
<p>Приготовленное к реализации ассорти овощной нарезки полностью соответствуют требованиям качества:</p>	<p>Приготовленное к реализации ассорти овощной нарезки имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленное к реализации ассорти овощной нарезки с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленное к реализации ассорти овощной нарезки с дефектами, не допускающие его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

ТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЫКВЫ В МАРИНАДЕ

<p>4 балла - «5» отлично</p>	<p>3 балла - «4» хорошо</p>	<p>2 балла - «3» удовлетворительно</p>	<p>менее 1 балла - «2» неудовлетворительно</p>
------------------------------	-----------------------------	--	--

<p>Приготовленная к реализации тыква в маринаде полностью соответствуют требованиям качества:</p>	<p>Приготовленная к реализации тыква в маринаде имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленная к реализации тыква в маринаде с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленная к реализации тыква в маринаде с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема №4. Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из яиц. Яйцо под майонезом. Яйцо пашот. Яйцо фаршированное сельдью. Рубленые яйца с маслом и луком

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готовых салатов из сырых овощей	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из яиц. Яйцо под майонезом. Яйцо пашот. Яйцо фаршированное сельдью. Рубленые яйца с маслом и луком

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление закусок, подготовка к реализации: холодных закусок из яиц. Яйцо под майонезом. Яйцо пашот. Яйцо фаршированное сельдью. Рубленые яйца с маслом и луком проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ИЗ ЯИЦ, ЯЙЦО ПОД МАЙОНЕЗОМ.

**КРИТЕРИИ
И
ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА
А
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Е
ЗАКУСОК
,
ПОДГОТОВКА
К
РЕАЛИЗАЦИИ**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид – овощи должны соответствовать форме нарезки, яйца сварены вкрутую Консистенция – овощи должны быть проваренными, не крошливыми, огурцы – твердыми и хрустящими; Вкус – соответствующий вареным овощам, соленым огурцам майонезу Цвет – соответствует используемым продуктам Запах – соответствует используемым продуктам</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКУСОК ИЗ ЯИЦ, ЯЙЦО ПАШОТ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно

<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид – яйцо сварено без скорлупы. Белок сварен полностью, желток имеет состояние, соответствующее яйцу всмятку. Вкус – сваренного яйца. Без постороннего привкуса. Запах – сваренного яйца. Без постороннего запаха.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	---	---	--

ИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ИЗ ЯИЦ. ЯЙЦО ФАРШИРОВАННОЕ СЕЛЬДЬЮ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц полностью соответствуют требованиям качества: Яйцо, сваренное вкрутую, разрезают вдоль, удаляют желток, протирают его и соединяют с мякотью сельди и луком, пропущенным через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют 1/2 частью майонеза, а затем укладывают в белок вместо желтка; с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым, и поливают оставшимся майонезом. Рядом с яйцом укладывают овощи. Допускается отпускать блюдо без овощей, соответственно уменьшив его выход.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ИЗ ЯИЦ. РУБЛЕННЫЕ ЯЙЦА С МАСЛОМ И ЛУКОМ

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно

<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид - рубленые крутые яйца смешаны с нашинкованным луком, заправлены сливочным маслом. Вкус и запах - приятные, вкус в меру соленый. Цвет - светло-желтый.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из яиц с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	---	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания

Тема №5. Приготовление закусок, подготовка к реализации: Помидоры фаршированные мясные и рыбным салатами, грибами, яйцом и луком

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход Готового винегрета	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению закусок, подготовка к реализации: Помидоры фаршированные мясные и рыбным салатами, грибами, яйцом и луком
Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.
Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.
Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление закусок, подготовка к реализации: помидор фаршированных мясными и рыбными салатами, грибами, яйцом и луком.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: ПОМИДОР ФАРШИРОВАННЫХ МЯСНЫМИ И РЫБНЫМИ САЛАТАМИ.

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАКУСОК,**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных полностью соответствуют требованиям качества: Вкус: приятные; характерные для салата и помидоров. Внешний вид: помидоры наполнены мясным или рыбным салатом. Цвет: свойственный окраске помидора.. Запах: приятные; характерные для салата и помидоров.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: ПОМИДОР ФАРШИРОВАННЫХ ГРИБАМИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных полностью соответствуют требованиям качества: Цвет - красный Внешний вид - правильная форма запеченного помидора Консистенция - мягкая, пропеченная Запах - грибной Вкус - грибной, с привкусом томатов, в меру соленый</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАКУСОК,**

ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: ПОМИДОР ФАРШИРОВАННЫХ ЯЙЦОМ И ЛУКОМ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид — Характерный данному блюду. Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации закуски из помидор фаршированных с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный

лист учебно-производственного задания Тема № 6. Приготовление закусок, подготовка к реализации :Икра баклажанная. Икра грибная. Икра кабачковая. Грибы маринованные, соленые с луком.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готовых холодных соусов, салатных	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению закусок, подготовка к реализации :Икра баклажанная. Икра грибная. Икра кабачковая. Грибы маринованные, соленые с луком.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации икры проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ : ИКРА БАКЛАЖАННАЯ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленные к реализации закусок: икра баклажанная полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид - однородная масса светло-коричневого цвета выложена в салатник, на поверхность нанесен узор, оформлена зеленью. Вкус и запах - приятные; аромат чеснока. Консистенция - вязкая, без комочков.	Приготовленная к реализации закуска: икра баклажанная имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленная к реализации закуска: икра баклажанная с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленная к реализации закуска: икра баклажанная с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ : ИКРА ГРИБНАЯ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленные к реализации закусок: икра грибная полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид - однородная масса, заправлена уксусом и специями, выложена на тарелку или в салатник, оформлена зеленью. Вкус и запах — приятные; аромат грибов	Приготовленная к реализации закуска: икра грибная имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленная к реализации закуска: икра грибная с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленная к реализации закуска: икра грибная с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ : ИКРА КАБАЧКОВАЯ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно

<p>Приготовленные к реализации закусок: икра кабачковая полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид — однородная масса светло-коричневого цвета, на поверхность нанесен узор, выложена в салатник или на тарелку, оформлена зеленью. Вкус и запах - приятные; слегка острые. Консистенция — вязкая, без комочков.</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: икра кабачковая имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: икра кабачковая с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: икра кабачковая с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ : ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ.

<p>4 балла - «5» отлично</p>	<p>3 балла - «4» хорошо</p>	<p>2 балла - «3» удовлетворительно</p>	<p>менее 1 балла - «2» неудовлетворительно</p>
<p>Приготовленные к реализации закусок: грибы маринованные полностью соответствуют требованиям качества: грибы должны иметь хороший внешний вид, вкус и запах приятные, свойственные виду, без посторонних привкусов и запахов, цвет однородный, близкий к натуральному, мякоть хрупкую. Посторонние примеси не допускаются. Содержание соли не должно превышать 3-4,5% по массе, кислотность -- 0,6-0,9%. Рассол непрозрачный, слегка тягучий, могут быть грибные нити (кроме белых грибов 1-го сорта). Содержание песка допускается не более 0,1%</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: грибы маринованные имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: грибы маринованные с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: грибы маринованные с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ : ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ С ЛУКОМ.

<p>4 балла - «5» отлично</p>	<p>3 балла - «4» хорошо</p>	<p>2 балла - «3» удовлетворительно</p>	<p>менее 1 балла - «2» неудовлетворительно</p>
------------------------------	-----------------------------	--	--

<p>Приготовленные к реализации закусок: грибы соленые с луком полностью соответствуют требованиям качества: В зависимости от диаметра шляпки и длины ножки на товарные сорта (1-й и 2-й) делят только соленые грузди и рыжики. В готовой продукции массовая доля поваренной соли не должна превышать 5,5-6,5%, общая кислотность -- 0,3-0,5%. В грибах стандартом допускается некоторое количество грибов мятых и ломаных. Массовая доля рассола не более 18%. В соленых грибах рассол мутноватый, слегка тягучий (для груздей тягучий). Вкус и запах -- приятные, свойственные данному виду соленых грибов, с ароматом пряностей. Посторонние запахи и привкусы не допускаются.</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: грибы соленые с луком имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: грибы соленые с луком более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленная к реализации закуска: грибы соленые с луком с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оценочный лист учебно

-

производственного задания Тема № 7. Приготовление закусок, подготовка к реализации: Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированные овощами

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Рыба соленая (порция)	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению закусок, подготовка к реализации: Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированный овощами. Самостоятельная

организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление закусок, подготовка к реализации: перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами,

баклажаны фаршированный овощами проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленная к реализации закуска: перец фаршированный овощами полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид - наполненный фаршем и запеченный перец выложен в баранчик или на тарелку, полит соусом, сверху посыпан зеленью. Вкус и запах - запеченного перца и овощного фарша с рисом; аромат специй, соуса; не допускается подгорание. Цвет - натуральный цвет перца и овощей. Консистенция - овощи мягкие, сочные.	Приготовленная к реализации закуска: перец фаршированный имеют один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленная к реализации закуска: перец фаршированный с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленная к реализации закуска: перец фаршированный с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: КАБАЧКИ, БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленная к реализации закуска: кабачок, баклажан фаршированный овощами полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид - наполненные фаршем и запеченные кабачки или баклажаны, помидоры или перец выложены в баранчик или на тарелку, политы соусом, посыпаны зеленью. Вкус и запах - запеченных овощей; вкус в меру соленый, с ярко выраженным ароматом мяса, специй, зелени и соуса, в котором запекались овощи. Цвет - от светло-серого до светло-оранжевого, в зависимости от вида соуса и овощей. Консистенция - плотная, сочная, нежная.	Приготовленная к реализации закуска: кабачок, баклажан фаршированный овощами имеют один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленная к реализации закуска: кабачок, баклажан фаршированный овощами с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленная к реализации закуска: кабачок, баклажан фаршированный овощами с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема

№8. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Мясной салат. Столичный. Салат с птицей. Оливье.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструкту	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Сельдь с гарниром	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению салатов, подготовка к реализации: Мясной салат. Столичный. Салат с птицей. Оливье.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации салатов проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ САЛАТОВ: МЯСНОЙ САЛАТ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленные к реализации салата мясного полностью соответствуют требованиям качества: Салат уложен в салатник горкой на листья салата. Украшен кусочками мяса, дольками отварных яиц, огурцами. Форма нарезки продуктов - тонкие ломтики. Цвет салата - неоднородный, соответствующий используемым продуктам. Вкус - в меру соленый. Продукты хорошо сохраняют форму. Консистенция - отварных продуктов мягкая, соленых огурцов - слегка хрустящая. Запах - жареного мяса, соленых огурцов.	Приготовленный к реализации салат мясной имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленный к реализации салат мясной с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленный к реализации салат мясной с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ САЛАТОВ: СТОЛИЧНЫЙ САЛАТ С ПТИЦЕЙ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно

<p>Приготовленные к реализации салат столичный с птицей полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид - салат выложен горкой в салатник, заправлен майонезом, оформлен яйцом и кусочками вареной курицы, зеленью. Вкус и запах – приятные. Аромат вареной курицы. Цвет - свойственный входящим компонентам</p>	<p>Приготовленный к реализации салат столичный с птицей имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленный к реализации салат столичный с птицей с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленный к реализации салат столичный с птицей с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ САЛАТОВ: ОЛИВЬЕ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации салат оливье полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид: входящие компоненты салата нарезаны кубиком, заправлены майонезом. Цвет: ингредиенты сохранили натуральный цвет. Консистенция: вареных овощей – мягкая, огурцов – упругая, хрустящая. Вкус и запах: соответствует входящим ингредиентам салата, в меру соленый, слегка острый, с приятным ароматом майонеза. Без посторонних привкуса и запаха.</p>	<p>Приготовленный к реализации салат оливье мясной имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленный к реализации салат оливье с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленный к реализации салат оливье с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема №9. Приготовление салатов, подготовка к реализации: салаты-коктейли

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Рыба заливная с	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению салатов, подготовка к реализации: салаты-коктейли

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТЫ-КОКТЕЙЛИ

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	-------------------------	------------------------------------	--

<p>Приготовленные к реализации салаты-коктейли полностью соответствуют требованиям качества:</p>	<p>Приготовленные к реализации салаты-коктейли имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации салаты-коктейли с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации салаты-коктейли с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	---	--	---

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 10. Приготовление салатов, подготовка к реализации : Рыбные салаты. Салат с рыбой и морепродуктами . Салат с кальмарами. Салат с креветками.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход Готового блюда Крабы маринованные	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовление салатов, подготовка к реализации : Рыбные салаты. Салат с рыбой и морепродуктами . Салат с кальмарами. Салат с креветками.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации салатов проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: РЫБНЫЙ САЛАТ.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленный к реализации салат рыбный полностью соответствуют требованиям качества: Салат выложен горкой. Овощи и рыба нарезаны ломтиками. Салат равномерно перемешан. Цвет продуктов входящих в блюдо. Вкус в меру солёный, слегка островатый. Консистенция овощей мягкая.	Приготовленный к реализации салат рыбный имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленный к реализации к реализации салат рыбный с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленный к реализации к реализации салат рыбный с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно

<p>Приготовленный к реализации салат с рыбой и морепродуктами полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид – в порционную посуду салат уложен горкой. Нарезанные овощи и морепродукты равномерно перемешаны. Салат декорирован мидиями в ракушках. Вкус и запах – соответствуют входящим ингредиентам салата. Без посторонних привкуса и запаха.</p>	<p>Приготовленный к реализации салат с рыбой и морепродуктами имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленный к реализации к реализации салат с рыбой и морепродуктами более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленный к реализации к реализации салат с рыбой и морепродуктами дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	--	---

НИЕ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленный к реализации салат с кальмарами полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид – нарезанный брусочками 5x5 мм, длиной 3-4 см кальмар, обжарен. Яйца сварены вкрутую, нарезаны дольками. Зачищенный свежий огурец нарезан дольками толщиной 1 см. Красный лук нарезан полукольцами. Ингредиенты салата заправлены Сливочно-горчичным соусом, перемешаны. Вкус – соответствует входящим ингредиентам салата.Безпостороннего привкуса. Запах – соответствует входящим ингредиентам салата. Без постороннего запаха.</p>	<p>Приготовленный к реализации салат с кальмарами имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленный к реализации к реализации салат с кальмарами более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленный к реализации к реализации салат с кальмарами с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

ЗАЦИИ: САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленный к реализации салат с креветками полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид – на большую столовую тарелку горкой выложены листья салатов Ромен и Айсберг, заправленные соусом для салата Цезарь. Томаты Черри, разрезанные на 4 части, обжаренные тигровые креветки, гренки, сыр Пармезан выложены по поверхности салата. Салат украшен веточкой базилика</p> <p>Консистенция: креветок – упругая, сочная, гренок – хрустящая, овощей плотная, упругая, зелени — хрустящая.</p> <p>Вкус и запах – характерные для ингредиентов, входящих в салат. Без порочащих признаков.</p>	<p>Приготовленный к реализации салат с креветками имеет один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленный к реализации к реализации салат с креветками с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленный к реализации к реализации салат с креветками с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 11. Приготовление салата

в, подготовка к реализации: Салаты из вареных овощей. Винегрет овощной, с сельдью, с грибами

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Ветчина, корейка с гарниром	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению салатов, подготовка к реализации: Салаты из вареных овощей. Винегрет овощной, с сельдью, с грибами

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение оценки качества основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТЫ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленный к реализации винегрет с сельдью полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид - овощи нарезаны ломтиками, лук полукольцами. Салат заправлен маслом растительным. Сверху на винегрет уложено филе сельди. Вкус и запах - приятные, вкус островатый, аромат сельди. Цвет - свойственный входящим в состав винегрета овощам.	Приготовленный к реализации винегрет с сельдью имеет один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленный к реализации винегрет с сельдью с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленный к реализации винегрет с сельдью с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

К
Р
И
Т
Е
Р
И
И
О
Ц
Е
Н
К

И КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТЫ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ. ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленный к реализации винегрет овощной полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид – овощи нарезаны тонкими ломтиками или мелкими кубиками; Цвет – светло-красный или ярко-розовый; Вкус – острый, соответствующий варёным овощам, солёным огурцам или квашенной капусте; Консистенция – варёных овощей – мягкая, огурцов и капусты квашенной – твёрдая и хрустящая.	Приготовленный к реализации винегрет овощной имеют один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленный к реализации винегрет овощной с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленный к реализации винегрет овощной с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

КРИТЕ
РИИ
ОЦЕНК
И
КАЧЕС
ТВА
ПРИГО
ТОВЛЕ
НИЕ
САЛАТ

ОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТЫ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ. ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленный к реализации винегрет с грибами полностью соответствуют требованиям качества: Внешний вид - винегрет с грибами выложен горкой в салатник, сверху оформлен грибами и зеленью. Овощи нарезаны кубиками, лук - полукольцами. Вкус и запах - приятные; вкус кисловато-островатый; аромат грибов. Цвет - свойственный окраске входящих компонентов, розоватый от свеклы.</p>	<p>Приготовленный к реализации винегрет с грибами имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленный к реализации винегрет с грибами более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленный к реализации винегрет с грибами с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема №12. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из вареных овощей. Салат из свеклы и чесноком майонезом грецким орехом. Салат из маринованной свёклы яблоком. Салат из овощей с капустой морской

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Ростбиф с гарниром	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению салатов, подготовка к реализации: Салаты из вареных овощей. Салат из свеклы и чесноком майонезом грецким орехом. Салат из маринованной свёклы яблоком. Салат из овощей с капустой морской .

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации салата проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТЫ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЧЕСНОКОМ МАЙОНЕЗОМ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ. САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ СВЁКЛЫ ЯБЛОКОМ. САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С КАПУСТОЙ МОРСКОЙ

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленные к реализации полностью соответствуют требованиям качества:	Приготовленные к реализации имеют один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленные к реализации с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленные к реализации с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТ

ОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТЫ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЧЕСНОКОМ МАЙОНЕЗОМ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ. САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ СВЁКЛЫ ЯБЛОКОМ. САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С КАПУСТОЙ МОРСКОЙ

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно

Приготовленные к реализации полностью соответствуют требованиям качества:	Приготовленные к реализации имеют один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленные к реализации с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленные к реализации с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)
---	--	---	--

**КРИТЕРИИ
ОЦЕНКИ
И
КАЧЕСТВА
ПРИГО-**

ТОВАРЕНИЕ САЛАТОВ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ: САЛАТЫ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЧЕСНОКОМ МАЙОНЕЗОМ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ. САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ СВЁКЛЫ ЯБЛОКОМ. САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С КАПУСТОЙ МОРСКОЙ

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленные к реализации полностью соответствуют требованиям качества:	Приготовленные к реализации имеют один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленные к реализации с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленные к реализации с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

Оценочный лист учебно-

производственного задания Тема №13. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей. Салат свежих помидоров со сладким перцем, салат из цветной капусты помидоров и зелени, салат из моркови с яблоками, салат «Греческий»

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Ассортимент мясное	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не

последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Ассорти мясное.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА **Ассорти мясное.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Ассорти мясное полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Мясные холодные блюда</i> – мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон наискось широкими лентами, цвет должен быть свойственным цвету продукта; вкус, соответствующий виду продукта, консистенция упругая, плотная, эластичная.</p>	<p>Приготовленные к реализации Ассорти мясное имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Ассорти мясное с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Ассорти мясное с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист

бю-производственного задания Тема № 14. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей. Салат зеленый, салат из редиса, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат «Цезарь».

Проверяемые умения:

У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оц
ено
чн

ый лист учебно-производственного задания Тема № 15. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты фруктов. Фруктовый салат.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса Студень говяжий.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.
 Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.
 Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества: <i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 16. Приготовление салатов, подготовка к реализации: Салаты из сырых овощей .Салат витаминный, салат из краснокочанной капусты, салат из белокочанной капусты салат из квашеной капусты

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению,

подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА **Студень говяжий**.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема №17. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации : открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями, бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.
Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема №18. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Закусочных бутербродов: (канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, с окороком, с семгой или кетой, с курицей).

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА **Студень говяжий.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист

производственного задания Тема №19. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Закусочных бутербродов. Волованы с салатом, паштетом, икрой, курицей, рыбой, сыром

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение оценки качества основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 20. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Бутерброды закрытые хот-доги, чизбургеры. Роллы

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструкту	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА *Студень говяжий*.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества: <i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 21. Приготовление бутербродов, подготовка к реализации: Бутерброды закрытые гамбургеры, сэндвичи

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.
Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема №22. Приготовление закусок варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».

Проверяемые умения:

У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
 У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
 ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
 ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
 ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют

терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества: <i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема №23. Приготовление холодных блюд из курицы, подготовка к реализации: Галантин.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструкту	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества: <i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 24. Приготовление холодных блюд из рыбы, подготовка к реализации. Щука фаршированная.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества: <i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оценочный лист

т учебно-производственного задания Тема № 25. Приготовление холодных блюд из рыбы, подготовка к реализации: рыба отварная, соус хрен. морепродукты под соусом майонезным

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества: <i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оц

еночный лист учебно-производственного задания Тема №26. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: из рыбы студень рыбный.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.
 Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.
 Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.
 Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания. Тема №27. Приготовление холодных блюд из мяса, подготовка к реализации: грудинка (порциями), паштет из печени.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют

терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА **Студень говяжий.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества: <i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема №28. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: из мяса студень из говядины и свинины.

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструкту	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА *Студень говяжий*.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества: <i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 29. Приготовление холодных блюд из птицы, подготовка к реализации: (птица отварная, соус майонезный.)

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК:

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий**.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА Студень говяжий.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания Тема № 30. Приготовление холодных блюд, подготовка к реализации: Рыба жаренная под маринадом

Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Проверяемые ПК: ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Проверяемые ОК:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда Студень говяжий	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

2. Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из мяса **Студень говяжий.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

6. Выход готового блюда 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮДА **Студень говяжий.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Студень</i> должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации Студень говяжий с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

Аттестационный лист по результатам учебной практики

на _____

Ф.И.О.

обучающегося 4 курса, профессии код **43.01.09** профессия Повар, кондитер в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

по ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Место прохождения учебной практики: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум», кулинарный цех.

Сроки прохождения практики с « » 20 года, по « » 20 года; с « » 2020 года, по « » 2020 года

Дата проведения защиты учебной практики: « » 2020 года.

Результаты освоения учебной практики: обучающийся получил первичный практический опыт по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Освоенные умения в рамках ВПД, необходимые для формирования ПК3.1-ПК3.4 и ОК1-ОК10	Виды выполняемых работ	Оценка
У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.	
У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Сервировать стол и оформлять простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдать температурный и временной режим при хранении основных холодных блюд и закусок.	

Оценка по учебной практике _____

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г. _____ Ф.И.О, подпись

Преподаватель профессионального цикла Русина М.В. _____ Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практикой Степанов С.Ю. _____ Ф.И.О, подпись

Дата «___» ___ 20 ___ г

**Промежуточная аттестация
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
со сроком обучения 3 года 10 месяцев**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день до начала экзамена.

Студенты проходят аттестацию за 2 дня в две смены. На выполнение 2 модулей даётся 3 часа

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100%

Модуль 1	Finger food
-----------------	--------------------

	Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <ul style="list-style-type: none"> • Размер «на два укуса» • Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту • Обязательный ингредиент – тесто собственного приготовления, картофель.
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой <div data-bbox="703 552 1133 740" style="text-align: center;"> </div> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием

Модуль компетенции «Finger Food»

Меню разработано для защиты учебной практики КОД 1.2.

Меню

Finger Food на основе теста собственного приготовления

Finger Food с морепродуктами



1) Finger Food - на основе песочного теста собственного приготовления. Начинка из баклажана, творожного сыра, куркумы и кинзы.

2) Finger Food - картофельный крокет в панировке.

Finger Food (тесто собственного приготовления)

	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
тесто				
	Масло сливочное	0,090	0,090	<p>Холодное сливочное масло перемешать с сахарной пудрой, добавить муку миндальную, муку пшеничную, соль и перемешивать пока не образуется крошка, затем ввести яйца, тщательно перемешать. Убрать в холодильник на 20 минут. Затем раскатать тесто толщиной 2-3 мм.</p> <p>При помощи кондитерских колец вырезать 35 кругов. Выпекать в пароконвектомате при температуре 180*С – 12 минут.</p>
	Сахарная пудра	0,025	0,025	
	Соль	0,006	0,006	
	Мука миндальная	0,024	0,024	
	Мука пшеничная	0,200	0,200	
	Яйца куриные	1	1	
Начинка				
	Баклажан	0,300	0,270	<p>Баклажан очистить, затем нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле с чесноком.</p> <p>После того как обжаренный баклажан остынет, смешать с творожным сыром, добавить соль, перец, куркуму.</p>
	Масло растительное	0,010	0,010	
	Соль	0,003	0,003	

	Перец	0,002	0,002	
	Творожный сыр	0,080	0,080	
	Куркума	0,002	0,002	
	Чеснок	0,004	0,003	
Декор				
	Картофельный кранч п/ф	0,007	0,007	Творожный сыр перемешать со сливками, затем отсадить на Finger Food и украсить картофельным кранчем.
	Творожный сыр	0,020	0,020	
	Сливки 33%	0,010	0,010	
	Соль	0,002	0,002	

Finger Food				
	Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Картофельное пюре				
	Картофель	0,400	0,350	Картофель отварить, добавить сливочное масло, соль. Протереть через сито. Добавить крахмал, скатать шарики по 18 грамм и обвалить в муке.
	Сливочное	0,030	0,0	

	масло		30	
	Мука пшеничная	0,010	0,0 10	
	Крахмал кукурузный	0,003	0,0 03	
	Масло растительное	0,006	0,0 06	
	Соль	0,003	0,0 03	
	Перец	0,003	0,0 03	
Панировка				
	яйцо	1 шт	0,0 40	Картофельные шарики опускают в белки панируют в сухарях и жарят во фритюре
	Сухари панировочные	0,030	0,0 30	
Декор				
	Творожный сыр	0,0 20	0,02 0	Творожный сыр перемешать со сливками, затем отсадить на панированные картофельные шарики и украсить микро зеленью.
	Сливки 33%	0,010	0,010	

	Соль	0,002	0,002	
	Микрозелень (укроп)	0,004	0,004	

Модуль 2		Холодная закуска	Компетенция 34
	Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса холодной закуски - минимум 120г • 3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием	

Холодная закуска

Наименование	Брутто	Нетто	Технологический процесс
Картофель	0,038	0,032	Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками. Репчатый лук нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку, перемешивают.
Свекла	0,029	0,020	
Морковь	0,022	0,018	
Огурцы соленые	0,028	0,025	
Лук репчатый	0,027	0,025	
Заправка для салатов			
Масло растительное	0,010	0,010	Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого.
Уксус 3%-ный	0,015	0,015	
Сахар	0,003	0,003	
Перец черный молотый	0,002	0,002	

День экзамена	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
08:00 11:00	08:00 08:15	08:15 08:30	Модуль1 Finger Food	09:30	10:30 11:00	3 часа
			Модуль 2 Холодная закуска овощной винегрет	10:30		

День экзамена	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ	Модуль	Время подачи		Уборка рабочего места	Всего часов
12:00 15:00	12:00 12:15	12:15 12:30	Модуль1 Finger Food	13:30	14:30		3 часа
			Модуль 2 Холодная закуска овощной винегрет	14:30	15:00		

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям экзамена;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – обработка сырья и полуфабрикатов;
- навыки работы с сырьем – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- соответствие формы полуфабриката;
- присутствие обязательных видов панировки;
- порционирование, масса полуфабриката;
- вакуумирование; шоковая заморозка;
- чистота тарелки при порционировании полуфабрикатов (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип учебного заведения – рукав длинный. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – белого и черного цвета

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), брюки черного цвета безопасная обувь.

Оборудование для промежуточного контроля учебной практики:

Оборудование ЦПДЭ:

1. Пароконвектомат
2. Весы настольные электронные
3. Плита индукционная стационарная
4. Холодильный шкаф
5. Блендер ручной погружной
6. Планетарный миксер
7. Стол производственный
8. Стеллаж 4-х уровневый
9. Мойка односекционная со столешницей
10. Шкаф шоковой заморозки
11. Микроволновая печь
12. Слайсер
13. Блендер стационарный
14. Настольная вакуумно-упаковочная машина
15. Ноутбук или стационарный компьютер
16. МФУ
17. Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)
18. Набор ножей поварская тройка
19. Лопатка силиконовая (2 шт на одного студента)
20. Молоток для отбивания мяса
21. Терка
22. Миска металлическая (3 штуки на одного студента)
23. Набор кастрюль
24. Сковорода (2 шт на одного студента)
25. Сотейник (2 шт на одного студента)
26. Коврик диэлектрический
27. Набор разделочных досок
28. Термометр (шуп)
29. Венчик

30. Сито для протираия
31. Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)
32. Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
33. Мерный стакан
34. Ложки столовые (5 шт на одного студента)

Учебная практика проводится в учебном кулинарном, учебном кондитерском цехе ГБПОУ «БРИЭТ».