

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 С.Ю. Степанов

Приказ № 85
«26» 06 2023



КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ 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

2023 г.

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 №12 от «29» июля 2023г.

Председатель ЦК РП А.А.Прохорова / А.А.Прохорова /

Рассмотрено и одобрено Методическим советом техникума

Протокол №4 от «26» июля 2023г.

Целью оценки по учебной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

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

уметь:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

З 1 Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

З 2 видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

З 3 ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З 4 норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

практический опыт:

ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО 4 оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО 5 ведении расчетов с потребителями.

Формирования ПК:

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- 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
- ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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.

1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента

2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд,

4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий, закусок.

Тема № 2.

1. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема № 3.

1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

2. Расчет стоимости супов

3. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий

4. Расчет стоимости закусок

5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Тема № 4. Приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента; Бульон костный, бульон из птицы, бульон рыбный.

Тема № 5. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; рассольников разнообразного ассортимента; рассольник ленинградский.

Тема № 6. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; щи из свежей капусты с картофелем; борщ с капустой с картофелем.

Тема № 7. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента; солянка, суп из баранины из баранины с домашней лапшой.

Тема № 8. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; супов-пюре разнообразного ассортимента; суп- пюре из кабачков или тыквы.

Тема № 9. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; молочных супов разнообразного ассортимента.

Тема № 10. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из свежих плодов и ягод (сухофруктов).

Тема № 11. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; региональных, диетических, вегетарианских супов, разнообразного ассортимента; бухлер.

Тема № 12. Приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; красного, белого, молочного основных соусов и их производных разнообразного ассортимента; соус белый основной, соус Бешамель, соус молочный, масляные смеси.

Тема № 13. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус Польский, соус Голландский со сливками, соус сладкий.

Тема № 14. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; Перец фаршированный с овощами .

Тема № 15 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :гарниров из овощей разнообразного ассортимента; овощной Гротен, капуста тушеная, крокеты, картофель и лук фри, котлеты картофельные .

Тема № 16. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения: гарниров из овощей разнообразного ассортимента; рулет картофельный, запеканка картофельная.

- Тема № 17.** Приготовления ,подготовки к реализации и хранения блюд, закусок из грибов разнообразного ассортимента.
- Тема № 18.** Приготовления, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; рис (булгур) отварной, бобовые в соусе, биточки манные.
- Тема № 19.** Приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; Корзиночки из сыра, сырые лепешки, сырники из творога, вареники ленивые отварные, запеканка творожная
- Тема № 20.** Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: пазы, вареники с картофелем.
- Тема № 21.** Приготовления, подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента-блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: блинчики с разной начинкой.
- Тема № 22.** Приготовления, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с рыбой.
- Тема № 23.** Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с повидлом.
- Тема № 24.** Приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба (филе) отварная, рыба (филе) припущенная.
- Тема № 25.** Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюре, тушенной, запеченной рыбы разнообразного ассортимента; рыба жареная основным способом, рыба жареная во фритюре; рыба запеченная с картофелем по – русски.
- Тема № 26 .** Приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; котлеты (биточки) из рыбного фарша, тельное.
- Тема № 27 .** Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд из рыбы разнообразного ассортимента; приготовление рулетов из омуля.
- Тема № 28.** Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд закусок из нерыбного водного сырья; кальмары фаршированные, кальмары жаренные в сухарях.
- Тема № 29.** Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками разнообразного ассортимента; бифштекс с яйцом.

Тема № 30. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента. Азу, жаркое.

Тема № 31 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы говядины, баранины, свинины, разнообразного ассортимента; котлеты (биточки).

Тема № 32. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента: рулет.

Тема № 33. Приготовления ,подготовка к реализации и хранения :

-блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты по-киевски.

Тема № 34. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; рулет с черносливом и курагой.

Тема № 35. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :

-блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты пожарские.

3. Оценочные листы выполнения учебно-производственных заданий

4. Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

5. Аттестационный лист учебной практике.

Тест для входного контроля

ТЗ 2.1. Перечислите технологический цикл приготовления горячих закусок.

Для приготовления горячих закусок сырье проходит следующие стадии:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

ТЗ 2.2. Выберите правильный ответ. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй происходит: (вручную и механическим способом)

- 1). Да
- 2). Нет

ТЗ 2.3. Вставьте пропущенные слова:

Калькуляция продуктов — это..... Для расчета вручную нужен калькулятор и данные по затратам на каждый продукт, участвующий в приготовлении. Этапы расчета:

1. Чтобы определить себестоимость блюда,, затем умножить полученный результат на цену за 1 кг этого же продукта.

2. На _____ следующем _____ этапе _____ происходит расчёт..... Чтобы это сделать, берут общую сумму платежей за электроэнергию в месяц и делят ее на количество предлагаемых блюд в общественном заведении. Также рассчитывается стоимость работы за приготовление в зависимости от заработной платы и количества потраченного времени поваром.

3. Следующий пункт — расчет торговой наценки. В РФ допускается НДС не выше 10-18 %. Этот показатель зависит от..... Вычисляется параметр на основании _____ себестоимости _____ конкретного _____ блюда.

ТЗ 2.4. Выберите правильный ответ. От чего зависит концентрация бульона?

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

ТЗ 2.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Костный бульон. Для получения этого бульона используют обработанные трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные и крестцовые кости, говяжьи, свиные и бараньи.

Пищевые кости измельчают для более полного извлечения пищевых веществ. Говяжьи кости молодняка и свиные предварительно слегка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона.

Подготовленные кости кладут в котел, заливают холодной водой и при сильном нагреве доводят до кипения. Когда бульон закипит, с поверхности снимают пену для того, чтобы при дальнейшей варке она не распадалась на мелкие хлопья и не ухудшала внешний вид бульона. После этого бульон варят при слабом кипении с закрытой крышкой. Во время варки периодически снимают лишний жир, так как он эмульгирует и расщепляется с образованием свободных жирных кислот, что придает бульону мутность и салитый привкус.

Продолжительность варки бульона из говяжьих костей — 3,5—4 ч, свиных и бараньих — 2—3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30—40 мин до конца варки к падают слегка подпеченные коренья и лук, для ароматизации — стебли пряных овощей, связанные в пучок. Готовый бульон процеживают.

ТЗ 2.6. Вставьте пропущенные слова:

Мясо-костный бульон. Для приготовления этого бульона используют

Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2—3 ч, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса —..... За 30—40 мин до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон сливают и процеживают.

Мясо-костный бульон можно приготовить и другим способом. Подготовленные кости кладут в котел, на них укладывают мясо, заливают холодной водой, при сильном нагреве доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом нагреве, периодически снимая жир. Через 1,5—2 ч мясо вынимают, а кости продолжают варить. За 30—40 мин до конца варки кладут подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. Готовый бульон сливают и процеживают

ТЗ 2.7. Вставьте пропущенные слова:

Бульон из птицы. Для приготовления бульона используют

Тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир. Через 20—30 мин кладут подпеченные коренья и лук. Время варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается..... Готовый бульон сливают и процеживают.

Если для приготовления бульона используют одновременно целые тушки, субпродукты и кости, то сначала варят кости и субпродукты, а целые тушки кладут позже, в соответствии со сроками.

ТЗ 2.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Рыбный бульон. Для его приготовления используют рыбу и рыбные пищевые отходы (голова, плавники, кожу, хвосты, кости). Хорошие бульоны получаются из рыбы семейства окуневых (окунь, судак, ерш и др.); не рекомендуется варить бульоны из карпа, леща, сазана, воблы, так как бульон будет иметь горьковатый вкус. Крупные кости и головы рыб семейства осетровых разрубают на части, предварительно из головы удалив жабры и глаза.

Подготовленные рыбные отходы и рыбу кладут в котел, заливают холодной водой (на 1 кг продукта 3—3,5 л воды), доводят до кипения, снимают пену, кладут сырые белые коренья, лук и варят при слабом кипении 50—60 мин. Затем бульону дают отстояться и процеживают.

При приготовлении бульона из голов рыбы семейства осетровых через час после закипания головы вынимают, отделяют мякоть от хрящей, а хрящи заливают горячей водой и продолжают варить до размягчения 1—1,5 ч. Готовый бульон процеживают. Мякоть и хрящи вареные нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и используют при отпуске блюда.

ТЗ 2.9. Составьте схему приготовления бульона мясного прозрачного.

ТЗ 2.10. Составьте схему приготовления бульона рыбного прозрачного.

Т.З.2.11. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно».

Требования к качеству к бульону рыбному прозрачному:

Бульон прозрачный.

Цвет рыбного бульона – светло янтарный или слегка зеленого оттенка.

Вкус – в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого он приготовлен.

На поверхности не должно быть бликов жира. Продукты входящие в состав гарнира, должны сохранить форму.

Консистенция – мягкая.

Цвет овощей – натуральный.

ТЗ 2.12. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно».

Требования к качеству к бульону мясному прозрачному:

Бульон прозрачный.

Цвет мясного бульона – желтый с коричневым оттенком.

Вкус – в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого он приготовлен.

На поверхности не должно быть бликов жира. Продукты входящие в состав гарнира, должны сохранить форму.

Консистенция – мягкая.

Цвет овощей – натуральный.

ТЗ 2.13. Составьте последовательность выполнения рассольника:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.

ТЗ 2.14. Составьте последовательность выполнения щей:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

ТЗ 2.15. Составьте последовательность выполнения борща:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.

**ТЗ 2.16. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»
Суп из бобовых (СРБ №226)**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Норма продуктов, в г.Брутто	Наименование продуктов	Норма продуктов, в г. Нетто
141 162	Фасоль или горох лущеный или чечевица	140 160
50	Морковь	40
-	Петрушка (корень)	-
71	Лук репчатый	60
-	Лук-порей	-
20 57	Кулинарный жир или грудинка копченая свиная	20 50
800	Бульон или вода	800

ТЗ 2.17. Установите последовательность приготовления супа картофельного:

1. Варят мясокостный бульон.
2. Картофель очищают, нарезают.
3. Лук, морковь очищают, нарезают, пассируют.
4. Томатное пюре пассеруют.
5. В кипящий бульон закладывают картофель.
6. Затем добавляют пассерованные овощи.
7. Кладут соль, специи и доводят до готовности.

8. Отпускают при $t=75^{\circ}\text{C}$ по 500 г.

ТЗ 2.18. Напишите инвентарь и посуду, рецептуру, технологию приготовления супа из овощей.

Инвентарь и посуда:

Рецептура:

Технология приготовления:

ТЗ 2.19. Заполните технологическую карту «Суп с макаронными изделиями» (СРБ №216)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Ш к.

Продукты	Норма продуктов, в г.	
	Брутто	Нетто
Выход:		

ТЗ 2.20. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Солянки бывают:

1. Солянка сборная мясная
2. Солянка рыбная
3. Солянка домашняя

ТЗ 2.21. Напишите требования к качеству суп-лапша по домашнему

Вкус в меру соленый с ароматом овощей, зелени.

Цвет бульона прозрачный.

Консистенция овощей мягкая, лапши не набухшая

ТЗ 2.22. Составьте схему приготовления супа пюре морковного.

ТЗ 2.23. Вставьте пропущенные слова:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности, воду сливают, а макаронные изделия закладывают кипящую смесь и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют.....

ТЗ 2.24. Составьте технологическую карту «Суп из смеси сухофруктов» (СРБ № 290)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Ш к.

Продукты	Норма продуктов, в г.	
	Брутто	Нетто
Выход:		

ТЗ 2.25. Выберите правильный ответ «верно» или «неверно»

Особенности приготовления первых диетических блюд заключается в следующем. В рационы чаще включают вегетарианские и молочные супы, т.е. приготовляемые на воде, отварах из овощей, круп, макаронных изделий, на молоке, разбавленном водой, а не на бульонах. Кроме супов на первичных мясных, куриных, грибных, рыбных бульонах (диеты № 2, 3, 11, 15), используют слабые и вторичные бульоны, которые содержат меньше азотистых экстрактивных веществ, в том числе пуриновых оснований (диеты № 7, 8, 9, 10).

ТЗ 2.26. Дайте определение

Бухлер – это

ТЗ 2.27. Напишите технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) Соус белый основной (Рецептура № 843)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)
Бульон	-----	110	-----	-----	<p>В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, белый молотый перец, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус заправляют лимонной кислотой (1г) и жиром. Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы</p>
Мargarин столовый	5	5	-----	-----	
Мука пшеничная	5	5	-----	-----	
Лук репчатый	2	2	-----	-----	
Петрушка (корень)	2	1	-----	-----	
или сельдерей (корень)	2	1	-----	-----	
Выход		100			

ТЗ 2.28. Напишите технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда(изделия) Соус красный основной

Рецептура № 824

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)
Бульон коричневый	-----	100	-----	-----	<p>Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассирование еще 10-15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160 °С, периодически помешивая, в наплитной посуде до приобретения светло-коричневого цвета. Охлажденную до 70-80 °С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем</p>
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	3	3	-----	-----	
Мука пшеничная	5	5	-----	-----	
Томатное пюре	15	15	-----	-----	
Морковь	10	8	-----	-----	
Лук репчатый	4	3	-----	-----	
Петрушка (корень)	2	2	-----	-----	

Сахар	2	2	-----	-----	добавляют пассированные с томатном пюре овощи и варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, доводят до кипения. Его заправляют маргарином столовым. Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям.
Выход		100			

ТЗ 2.29. Выберите правильный ответ. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса

- А- сухая
- Б- жировая
- В- холодная

ТЗ 2.30. Выберите правильный ответ. Фаршированные овощи

- а) варят;
- б) запекают;
- в) жарят.

ТЗ 2.31. Выберите правильный ответ. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

- а) не более 5 часов;
- б) не более 30 минут;
- в) не более 2 часов.

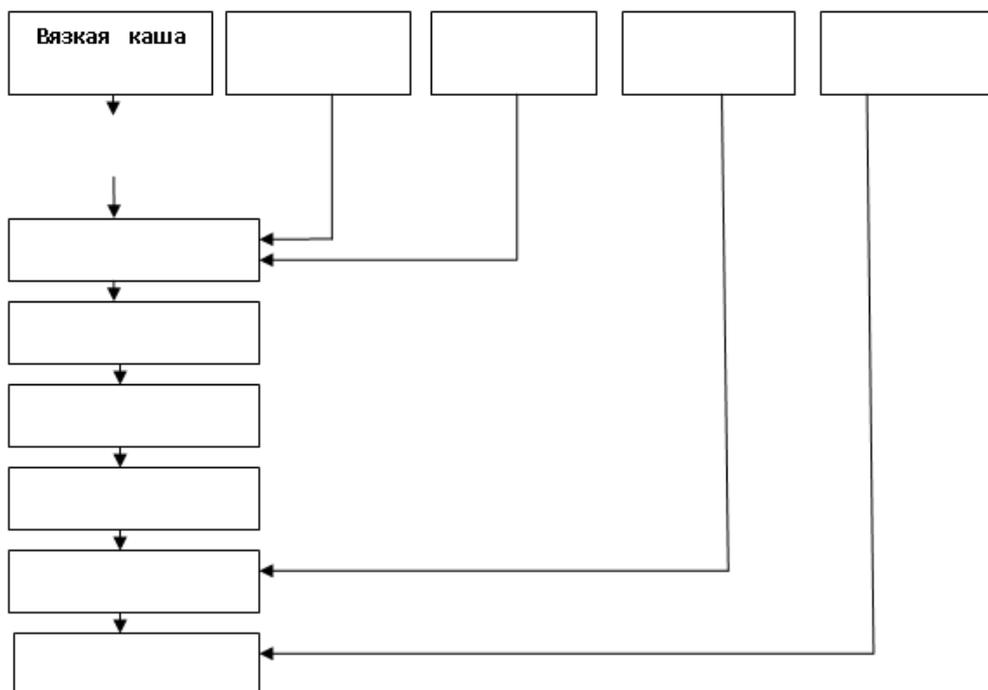
ТЗ 2.32. Выберите правильный ответ. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию

- а) картофель протерли горячим;
- б) картофель протерли холодным;
- в) добавили холодное молоко.

ТЗ 2.33. Выберите правильный ответ. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушеные.

ТЗ 2.34. Составить технологическую схему приготовления котлет, биточков манных:



ТЗ 2.35. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

ТЗ 2.42. Выберите правильный ответ

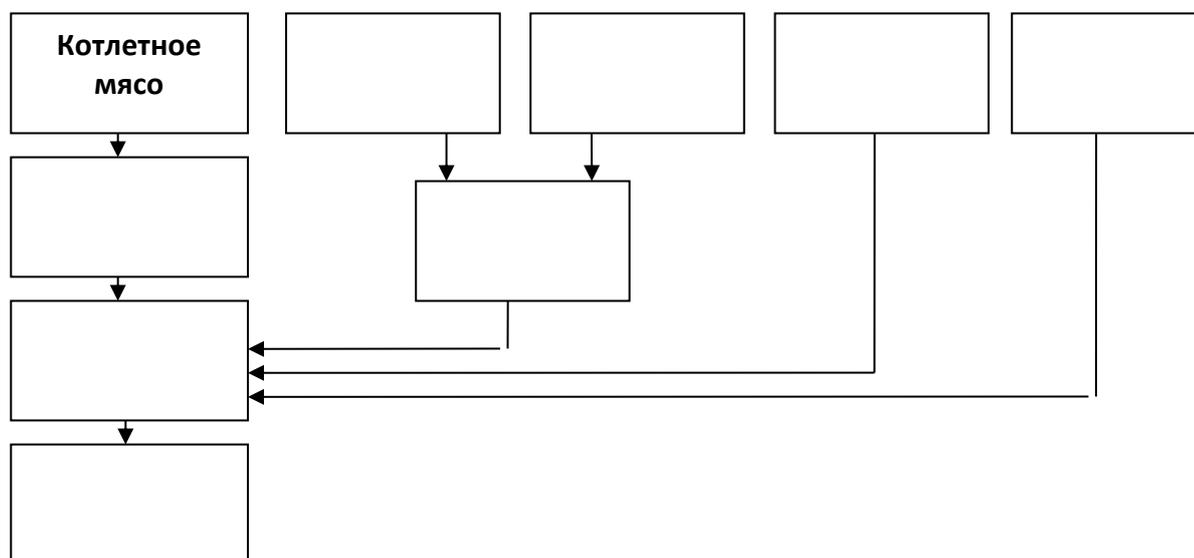
Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыпята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

ТЗ 2.43. Укажите блюдо из рубленого мяса с наполнителем:

- 1. Биточки по-белорусски
- 2. Зразы
- 3. Бифштекс
- 4. Тефтели
- 5. Колбаски по-могилевски
- 6. Котлеты

ТЗ2.44. Составьте технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



ТЗ 2.45. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

ТЗ 2.46. При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:

Выберите правильный ответ

- а) -2⁰с не более 8 ч
- б) 2 ... 4⁰с не более 6 ч
- в) 10 ... -1⁰с не более 7 ч

ТЗ 2.47. У вас есть следующие ингредиенты, дана последовательность приготовления.

Какое блюдо вам предстоит приготовить:

целая примерно на 1,2-1,5 кг
яблоки – 5-6 шт.

молотая паприка и черный молотый перец – по 1 ч. л.

соль – 1,5 ст. л.

Примечание: следует подготовить также рукав (пакет) для запекания, примерно 40-50 см.

Последовательность приготовления:

1. Вначале нужно подготовить соль и специи. Отмерять нужное количество, перемешать.

2. Промытую вытереть, а затем натереть специями, смешанными с солью, причем натирать нужно и внутри, и снаружи, чтобы мясо хорошо просолилось. Затем переложить в кастрюлю, накрыть и оставить в холодильнике на один час.

3. Через указанное время птицу достать из холодильника, оставить на час при комнатной температуре. Затем чистые яблоки нарезать крупными дольками, кожицу не снимать.

4. Положить яблоки внутрь, можно набивать столько, сколько поместится. Если яблочки небольшие, можно использовать их целиком.

5. Затем с яблоками переложить в пакет для запекания, завязать с двух сторон, но оставляя внутри место для того, чтобы пакет «раскрылся».

6. Запекать целую в духовке с яблоками при 220С не менее 1,5 часа. За 10 минут до того, как достать запеченную из духовки, разрезать сверху пакет и приоткрыть его, чтобы получить красивую корочку.

7. Подача готового блюда яблочными дольками и зеленью, разрезать запеченную в духовке..... можно за столом. Соусы и гарниры разнообразны.

ТЗ 2.48. Дополните ответы. Требование к качеству курицы отварной

а) цвет –

б) консистенция –

в) вкус –

г) запах –

ТЗ 2.49. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Жареные блюда из филе птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

ТЗ 2.50. Для приготовления блюда «шницель рубленый» панируют в:

Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.

а) муке;

б) сухарях;

в) льезоне, сухарях;

г) муке, льезоне, сухарях.

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 ответил на ТЗ 40%

Комплект тестовых заданий для текущего инструктажа.

Тема № 1.

1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Характеристика, последовательность этапов.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента

2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд,

4. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий, закусок «Безопасность труда, ознакомление с ПОП. Подготовка рабочего места, инвентаря для работы» Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке; очистка, нарезка.

Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

Т.З. 2.1. В аварийных ситуациях нужно:

- 1) немедленно сообщить мастеру;
- 2) снять спецодежду, принять душ;
- 3) не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь.

Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

Т.З. 2.2. Перед началом работы обучающий должен:

- 1). правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы;
- 2). проводить самостоятельный ремонт оборудования;
- 3). сроки прохождения манометров в лаборатории Госстандарта 1 раз в два года.

Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов

Т.З. 2.3. К работе в учебных мастерских допускаются:

- 1) лица прошедшие предварительный медицинский осмотр, инструктаж по ТБ;
- 2) лица старше 20 лет;
- 3) лица старше 18 лет.

Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов

Т.З. 2.4. Перечислите правила личной гигиены, которые должны соблюдать обучающиеся в цехе:

- 1) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- 2) лица старше 20 лет;
- 3) лица старше 18 лет.

Выберите правильный ответ из предложенных вариантов

Т.З. 2.5. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё,

нарезка

в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;

г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

Выберите правильный ответ из предложенных вариантов

Т.3. 2.6. Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:

1) обрабатывают раствором пищевой соды

2) обрабатывают перманганатом калия

3) обрабатывают бисульфитом натрия

4) обрабатывают сульфатом бихлорида

Т.3. 2.7. Дополните:

Обработка ревеня состоит из следующих операций: сортируют, у черешков отрезают нижнюю часть, _____, промывают, нарезают на _____ и используют для _____.

Т.3. 2.8. Выберите правильный ответ.

Группа овощей, к которой относятся помидоры, баклажаны, перец:

1) клубнеплоды;

2) корнеплоды;

3) плодовые;

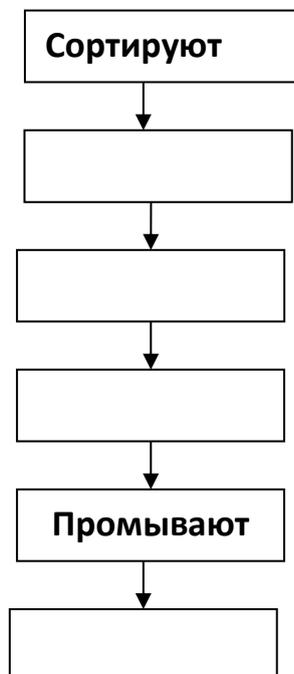
4) пряные.

Т.3. 2.9. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки овощей

Кабачки

Промывают → _____ → очищают от кожицы → _____ → нарезают → используют для _____

Т.3. 2.10. Дополните схему обработки репчатого лука



Т.3.2.11. Выберите правильный ответ

Вид овощей, к которому относится ревень:

1) Листовые

2) Плодовые

3) Тыквенные

4) Бобовые

Т.3.2.12. Установите соответствие:

Клубнеплоды	Наименование овощей	Корнеплоды
	1.Картофель 2.Батат 3.Свекла 4.Морковь 5.Топинамбур 6. Редис 7.Репа 8.Брюква 9.Сельдерей 10.Петрушка 11.Хрен 12.Пастернак	

Т.3.2.13. Установите соответствие:

Пряные	Наименование овощей	Листовые
	1.Салат 2.Укроп 3.Чабер 4.Шпинат 5.Майоран 6.Щавель 7.Лавровый лист 8.Пастернак 9.Базилик 10.Тмин	

Пряные-2,3,5,10

Листовые-1,4,6,7,8,9

Т.3. 2.14. Выберите несколько правильных ответов.

В комплект санитарной одежды повара, кондитера входят

- 1) колпак
- 2) куртка
- 3) фартук
- 4) полотенце
- 5) плащ
- 6) специальная обувь

Т.3. 2.15. Установите соответствие между названием заболеваниями и их причиной:

Причины	Заболевания
1) пищевые инфекции	А) Бруцеллез
2) зоонозы	Б) Ботулизм
3) пищевые отравления	В).Сальмонеллез
	Г) Сибирская язва
	Д) Дизентерия
	Е) Ящур

Т.3. 2.16. Задания закрытого типа с одним вариантом ответа

Выберите правильный ответ.

Борьба с грызунами – это

- 1) Дезинфекция
- 2) Дезинсекция
- 3) Дератизация

Т.3. 2.17. Задания закрытого типа с одним вариантом ответа

Выберите правильный ответ.

Бракераж – это контроль:

- 1) технологического процесса
- 2) качества готовой продукции
- 3) бракованного товара на складе

Т.З. 2.18. Выберите правильный ответ. Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:

- А) 1 месяц
- Б) 3 месяца
- В) 6 месяцев
- Г) 12 месяцев

Т.З. 2.19. Выберите правильный ответ. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:

- А) повторный
- Б) вводный
- В) первичный
- Г) целевой

Т.З. 2.20. Установите порядок. Перед началом работы необходимо:

№...Проверить санитарное состояние рабочего места и проветрить его, открыв окна или фрамуги и двери. Убедиться в том, что температура воздуха на рабочем месте соответствует установленным санитарным нормам.

№...Включить полностью освещение рабочего места и убедиться в исправной работе светильников.

№...Подготовить рабочую зону для безопасной работы.

№...Надеть спецодежду, спец. обувь и другие средства индивидуальной защиты.

№...Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам электрооборудования (если рабочее место с электрооборудованием).

№...Подготовить необходимое для работы оборудование и инвентарь. Проверить его исправность.

№...Убедиться в исправности электрооборудования рабочего места (если имеется): светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; электрические коммутационные коробки должны быть закрыты, а электророзетки - фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов. При использовании на занятиях технических средств обучения убедиться в их исправности и целостности подводящих кабелей и электровилок.

Тема № 2.

1.Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

2.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Т.З. 2.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Пряности и специи - это свежие, сушеные или иначе обработанные части определенных растений, отличающихся особым вкусом и ароматом, и добавляемые из-за этого в пищу. Пряности и специи придают аромат, подчёркивают вкус, усиливают наслаждение от пищи, улучшают внешний вид блюда или напитка, улучшают сохранность, способствуют пищеварению.

Т.З. 2.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Хрен подается к рыбным блюдам — отварным, заливным, мясным заливным, к холодному отварному мясу и другим кушаньям.

Т.З. 2.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Кардамон используется в производстве различные булочки, десерты из яблок, кофе, ванильное мороженое.

Т.З. 2.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Важно знать:

1) Добавляйте специи понемногу, чтобы избежать их избытка.

- 2) Пробуйте пищу только через несколько минут после добавления специй.
- 3) Молотые приправы добавляйте в конце приготовления пищи или перед сервировкой.
- 4) Приправы в целом виде добавляют в пищу, требующую длительного приготовления, сделайте это в начале.
- 5) Карри, молотая паприка, шафран и куркума окрашивают пищу. Лучший результат получается тогда, когда их предварительно смешивают с капелькой жира.
- 6) Рисовые, картофельные и макаронные блюда можно приправлять большим количеством специй.
- 7) Ароматические приправы не переносят длительного нагрева, добавляйте их в последнюю очередь.

Т.3. 2.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Храните специи в прохладном и сухом, защищенном от света месте

- 1) Самыми большими врагами специй являются свет, тепло и влажность.
- 2) Чем больше в приправе эфирных масел и чем более мелкий помол, тем быстрее она теряет свой аромат.
- 3) При правильном хранении специй в целом виде сохраняют аромат до 5 лет, молотые специи и ароматические растения до 3 лет.
- 4) Лучшее место для хранения специй – это прохладный сухой и закрытый кухонный шкаф.

Т.3. 2.6. Установить соответствие:

Наименование приправы	Наименование блюда
1. Эстрагон	А. Бифштексы, шницели, отбивные, котлеты, мясные биточки, соус, из мясного фарша, жареный бройлер и гриль-бройлер, тушеный бройлер, суп с мясным фаршем, запеченный картофель, тушеные овощные блюда, блюда под сыром, молочно-яичные запеканки, пирожки с мясной начинкой.
2. Смесь для бифштекса	Б. Свинина и говядина, маринады, баранина и дичь, блюда из почек и печенки, сливочные соусы, запеченный бройлер, тушеный бройлер, запеченная рыба, овощные, рыбные и мясные супы, блюда из помидоров, овощные, запеканки, тушеные овощные блюда, омлет, яично-молочные запеканки, растительно-масляные и кисло-молочные салатные соусы, овощные и мясные салаты, овощные пироги и запеканки.
3. Шалфей	В. Свинина, говядина и баранина, гриль-мясо, маринады, соус для спагетти, бройлер запеченный, гриль-бройлер, гриль-рыба, овощные супы, макаронный суп с овощами, блюда из помидоров, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет, блюда из брынзы, кисломолочные и соусы из растительного масла для салатов, овощные салаты, греческий салат, пицца, овощные пироги.
4 Душица	Г. Свинина и баранина, дичь и блюда из печенки, маринады, гусь, утка, капуста с бараниной, рыбные и овощные супы, салатные соусы, начинка для птиц, рыба.
5 Чили молотый	Д. Мясные биточки, карельское жаркое, жирные мясные блюда, кровяные блюда, дичь, студень, отварная курица и бройлер, отварная рыба, вяленая треска, сельдь в пряном соусе, мясной, рыбный суп, щи, тушеные овощные блюда, пряники
6 Душистый перец	Е. Блюда из мясного фарша, гриль-мясо, дичь, овощные супы
7 Чеснок молотый	Ж. Запеканка из печенки, кровяные блюда, украшение окорока, сельдь в пряном соусе, морковные и брюквенные запеканки, укусные консервы, фруктовый салат, десерты из бананов и яблок, пряный кекс, пряники, напитки.
8. Черный перец горошек	З. Тушеные мясные блюда, отварные мясные блюда, сельдь в пряном соусе, свежепосоленная рыба, мясные, рыбные и овощные супы, тушеные овощные блюда и укусные консервы.
9. Гвоздика	И. Бифштексы и отбивные котлеты, мясные биточки, различные соусы, запеченный бройлер, тушеный бройлер с овощами, икра, суп-пюре, тушеные овощные блюда, фаршированные баклажаны или тыквы, картофельные блюда, блюда из помидоров, сырное суфле или сырный соус, французский салатный соус, кисломолочные соусы, овощные, и рыбные салаты, салат из, креветок, овощные пироги и пироги с мясом.
10 Черный перец молотый	К. Блюда из мясного фарша, жаркое, отбивные котлеты, шницель, мясные соусы, печеночные фрикадельки и соусы, бройлер запеченный, жареная тушеная и запеченная рыба, овощные и рыбные супы, фаршированные овощи, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет, сырный суп и соус, сырное суфле, французский салатный соус, кисломолочный салатный соус, майонез, овощные, рыбные и, раковые салаты, мясные салаты, мясные, овощные и рыбные пироги.
11 Белый перец молотый	Л. Тушеные мясные блюда, отварные мясные блюда, сельдь в пряном соусе, свежепосоленная рыба, мясные, рыбные и овощные супы, тушеные овощные блюда и укусные консервы.
12 Чабрец	М. Свинина и баранина, мясо фаршированное, маринады, печенка, кровяные блюда, бройлер запеченный, жареная или запеченная рыба, щи, гороховый суп, уха, овощные супы, блюда из капусты и фасоли, гороховые блюда, омлет, салатные соусы из раст. масла и простокваши, овощные салаты, овощные пироги.
13 Хрен молотый	Н. Отварное мясо, отварной язык, тушеные мясные блюда, отварная курица и отварной бройлер, сельдь в пряном соусе, свежепосоленная рыба, рыбные, овощные и куриные супы, тушеные овощные блюда, укусные консервы
14 Белый перец горошек	О. Мясо с хреном, соус из хрена, сливочный или кисломолочный соус из хрена для свежепосоленной рыбы, мясные супы, хреновое масло для отварных, овощей или овощных оладий, салатные соусы из простокваши, овощные салаты, свекольный салат

15 Фенхель	П. Свинина, фрикадельки из печени, маринады, бройлер запеченный, бройлер тушеный, рыба с пряностями, томатный суп, овощные супы, макаронный суп с овощами, различные тушеные овощные блюда, фаршированные овощи, блюда из помидоров, омлет, салатные соусы из растительного масла и сметаны, овощные салаты, овощные пироги.
16 Базилик	Р. Жареная свинина или баранина, блюда из печени, отварная рыба, молочно-рыбный суп, тушеные овощные блюда, соусы из растительного масла, салат из капусты, хлеб и кексы.
17 Укроп	С. Телятина, отварная рыба, запеченный картофель, отварная морковь, салатный соус из простокваши, салат из капусты, фруктовый салат, хлеб, кексы, печенье, напитки
18 Тмин	Мясо тушеное с укропом, белый соус, жареная, отварная и запеченная рыба, рыбные супы. супы из креветок и раков, овощные супы, салаты, картофельные блюда, омлет, сырный соус, растительно-масляные и кисломолочные салатные соусы, овощные, яичные и рыбные, салаты с креветками, рыбные и овощные пироги.
19 Тимьян	Т. Мясо тушеное с укропом, белый соус, жареная, отварная и запеченная рыба, рыбные супы. супы из креветок и раков, овощные супы, салаты, картофельные блюда, омлет, сырный соус, растительно-масляные и кисломолочные салатные соусы, овощные, яичные и рыбные, салаты с креветками, рыбные и овощные пироги
20 Анис	Е. Поросенок жареный, рыба жареная на решетке, суп из квашеной капусты, блюда из капусты, каргофель, запеченный, сырный соус, салатные соусы из раст. масла, картофельный салат и салат из капусты, хлеб. булочки к чаю, печенье.

Т.3. 2.7. Установить соответствие

Фото	Наименование	Описание
	Базилик	Очень известная приправа с приятным ароматом и горьковатым привкусом. Несмотря на свою известность, требует грамотного обращения — об этом мы писали в статье, как правильно приправлять еду лавровым листом. Лавровый лист кладут в маринады, супы, бульоны, соусы, тушеные блюда из мяса и овощей, картофель.
	Майоран	Обладатель потрясающего аромата, и еще одна не менее популярная пряность. Его листья используют в свежем и сушеном виде. Приправа идеально сочетается с мясными, рыбными блюдами, добавляется в овощные салаты, супы, соусы. Стоит заметить, что базилик кладут в уже готовые блюда, его нельзя подвергать термической обработке, иначе пряность потеряет ценный аромат.
	Лавровый лист	Отлично сочетается с мясом, рыбой, птицей, овощами. Им приправляют различные соусы, супы, паштеты. Специя используется в приготовлении наливок и ликеров. Ее хорошо добавлять в блюда, которые плохо перевариваются, так как майоран улучшает пищеварение. Например, в грибы, горох, фасоль, жирную пищу.

Т.3. 2.8. Дополните:

Наименование приправы	Наименование блюда
1. Майоран	
2	2.Мясные биточки и различные сливочные запеканки, восточный тушеный бройлер, морковный суп и другие, овощные супы, морковные и брюквенные, запеканки и картофельное пюре, яичный пунш, фруктовый салат, кексы и печенье, фруктовые и, шоколадные десерты.
3. Пряная соль	
4.	4.Гриль-свинина, тушеная свинина. говядина и баранина, дичь, маринады, блюда из печени, соусы с правами, гриль-бройлер, бройлер, запеченный, тушеный бройлер, отварная и запеченная рыба, овощные и рыбные супы, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, сырный соус, омлет, растительно-масляный салатный соус,

	овощные салаты, овощные и рыбные пироги.
5. Померанец	5.
6.	6. Тушеные мясные блюда и мясные соусы, тушеный бройлер, отварная и запеченная рыба, мясные и овощные супы, салаты, тушеные овощные, блюда, картофельные блюда, омлет и яичные рулеты, различные молочно-яичные запеканки, сырный соус, кисломолочные и соусы из растительного масла для салатов, овощные и мясные салаты, хлеб, булочки, булочки к чаю, овощные и мясные пироги.
7. Перцовая смесь	7.
8.	8. Свинина и говядина, маринады, гриль-мясо, гуляш, соус из мясного фарша, гриль-бройлер, бройлер, запеченный, рисотто, суп с мясным фаршем, суп с сосисками, овощные супы, запеченный картофель, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет, яичные рулеты, блюда под сыром, кисломолочные и соусы из раст. масла для салатов, овощные и мясные салаты, овощные и мясные пироги.
9. Мята	9.
10.	10. Жаркое, бифштексы и отбивные, котлеты, шницель, мясной фарш, запеченный и мясные соусы, бройлер запеченный, жареная, тушеная и запеченная рыба, рыбные, овощные и сырные супы, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет и рулет из омлета, сырный соус и сырное суфле, блюда под сыром, растительно-масляные и кисломолочные салатные соусы, овощные и рыбные салаты, рыбные, овощные и мясные пироги
11. Имбирь	11.
12.	12. Восточные блюда из свинины и говядины, китайские биточки, белый соус, различные блюда из бройлера и курицы, паелла, китайская рыба, суп из бройлера и курицы, блюда из риса, салатный соус из простокваши, овощные салаты, салат из курицы, пирог из курицы и бройлера.
13. Корица	13.
14.	14. Жаркое, бульон, отварной язык, отварная курица и бройлер, отварная рыба, сельдь в пряном соусе, мясные, рыбные и овощные супы, укусные консервы, лущеные баклажаны с фаршем, тушеные овощные блюда.
15. Лимонный перец	15.
16.	16. Свинина, рыба, курица, различные блюда из риса.
17. Розмарин	17.
18.	18. Мясной фарш (запеченный), соус из мясного фарша, белый соус, топленое масло отварная, тушеная и жареная рыба, рыба запеченная, овощные, рыбные и супы с мясным фаршем, блюда из помидоров, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет и сырный соус, кисломолочные салатные соусы, овощные, яичные, рыбные и салаты с креветками, овощные и рыбные пироги.
19. Семена мака	19.

Т.3. 2.9. Дополните

Фото	Наименование	Описание
		Красный перец поступает обычно размолотым в порошок. Используют его при изготовлении борщей, гуляшей, азу, некоторых острых соусов. Молотый черный перец используется так же, как и красный. Вводится в блюдо в конце варки, а во вторые блюда перед тепловой обработкой: Перец черный горошком (так же, как и красный перец стручком) используется при приготовлении маринадов и соусов, а также первых блюд.
		Перед употреблением в пищу соль необходимо просеивать. Если соль поступает дробленой крупными кристаллами и загрязненной, она промывается. После промывки соль становится мелкозернистой и приобретает белый цвет. Большое значение имеет правильное определение времени, когда в блюда следует закладывать соль. Не рекомендуется закладывать в овощные блюда сухую соль. Ее следует предварительно развести небольшим количеством воды, процедить и добавить этот рассол в воду. Свекла варится без добавления соли, чтобы не допустить ухудшения ее вкуса. Неочищенный картофель варится обязательно в подсоленной воде.

		<p>Все овощи следует солить перед обжариванием, кроме картофеля, который солят в конце тепловой обработки. Мясные и рыбные полуфабрикаты нужно солить перед их обжариванием, а панированные (обваленные в муке или сухарях) перед панированием.</p> <p>Соусы обычно готовятся на бульонах, в которых уже имеется соль. Однако перед окончанием варки соусов в них добавляется соль по вкусу.</p>
		<p>Готовую горчицу подают на столы. Закладывать горчичный порошок в блюда, за исключением специальных соусов, нельзя.</p> <p>Для приготовления горчицы сухой порошок нужно просеять, тщательно растереть, разбивая комки, залить кипятком и размешать до однородной массы. После размешивания горчицу следует снова залить кипятком с таким расчетом, чтобы уровень воды был на 3-4 см выше поверхности горчицы, и в таком виде оставить для настаивания на 10-12 часов, не закрывая посуду плотно крышкой. Затем воду слить, для улучшения вкуса добавить уксус и соль и смесь хорошо размешать. Для смягчения остроты в горчицу добавляют также растительное масло и небольшое количество сахара.</p> <p>Приготовленную таким образом горчицу выдерживают еще 12-14 часов в плотно закрытой посуде, затем раскладывают в мелкую посуду. На 100 г сухой горчицы расходуется 80-100 г воды, уксуса 3-процентного - 30 г и соли - 2 г; масло растительное добавляется в количестве 10 г, а сахар - 5 г.</p> <p>Правильно приготовленная горчица долго не теряет своей крепости и вкуса, если ее хранить в темном прохладном месте и плотно закрытой посуде. Под влиянием света и высокой температуры горчица темнеет, приобретает неприятный запах и становится непригодной к употреблению.</p>
		<p>Уксусную эссенцию перед употреблением на кухне необходимо развести остывшей кипяченой водой из расчета 16 частей воды на 1 часть уксусной эссенции.</p> <p>Уксус должен храниться в стеклянных плотно закрытых бутылках.</p> <p>Уксус применяется для приготовления маринадов, салатных и селедочных заправок, для подкисления первых блюд и при приготовлении некоторых соусов.</p>
		<p>Приправой служит как корень, так и зелень петрушки.</p> <p>При приготовлении бульонов для соусов, а также для прозрачных супов корень петрушки разрезается вдоль на две половины и подпекается на поверхности плиты до образования коричневой корочки. Подпеченный корень петрушки закладывается в кипящий бульон для того, чтобы придать ему цвет и аромат.</p> <p>Корень петрушки используется также в пассерованном виде. Пассеруют ее отдельно от моркови.</p> <p>Мелко нарезанная зелень петрушки добавляется во все первые и вторые блюда (за исключением крупяных и молочных) при их отпуске. Зелень петрушки, одну или в сочетании с укропом и сельдереем, используют также для ароматизации и витаминизации первых блюд. Зелень, связанную пучком, вводят в бульон за час до окончания варки.</p>
		<p>Большое значение имеет корневой сельдерей. Корень сельдерея используется так же, как и петрушка, и вводится в те же блюда. Зелень сельдерея используется так же, как и зелень петрушки, для ароматизации блюд и их витаминизации.</p>



Зелень укропа употребляется в свежем виде для ароматизации пищи. Мелко нарезанной зеленью укропа посыпают готовые блюда при раздаче. Укроп используется также при солении овощей

Т.3. 2.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Сырье и продовольственные товары, предназначенные для производства кулинарной продукции, а также условия ее создания, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации, а также действующим санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям. Разработка каждого нового вида блюда, кулинарного или кондитерского изделия также сопровождается исследованием показателей безопасности.

Т.3. 2.11. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Нестабильные поставки сырья, сезонность и особенности их хранения часто обуславливают потребность замены одних продуктов другими. Так, свежие цельные сливки и молоко можно заменить сухими или сгущенными, раков - креветками, помидоров - томатным пюре или пастой, свежих овощей - сушеными, маргарина - растительным маслом и т.д.). Замену продуктов осуществляют в соответствии с действующей нормативно-технической документацией на основе норм взаимозаменяемости продуктов, действующих в системе общественного питания и пищевой промышленности в целом, с учетом потерь и отходов при кулинарной обработке заменяемых продуктов. Заменяя одни продукты другими, необходимо учитывать изменения органолептических, физико-химических, реологических свойств готовой продукции, ее пищевой ценности. Не допускается осуществлять замены, приводящие к снижению ее качества.

Т.3. 2.12. Вставьте пропущенные слова.

Взаимозаменяемыми являются....., но находящиеся в различной степени готовности (например, перец сладкий стручковый может быть заменен перцем сладким маринованным, свекла столовая свежая - свеклой столовой сушеной), а также(ими, скажем, являются молоко цельное, сливки сухие или сгущенные с сахаром).

Т.3. 2.13. Вставьте пропущенные слова

Коэффициентами пересчета (или нормами взаимозаменяемости) мы называемРасчет данных норм произведен исходя из основных физико-химических показателей качества продуктов.

Т.3. 2.14. Вставьте пропущенные слова

Коэффициенты заменыовощейиучитывают содержание сухих веществ, отходы и потери при холодной и тепловой обработке, отходы на маринад.

Т.3. 2.15. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

При калькуляции и изготовлении блюд продукты, предусмотренные рецептурой сборника, могут быть заменены другими продуктами, предусмотренными таблицей взаимозаменяемости. Замена продуктов сопровождается, как правило, пересчетом установленной рецептурой нормы вложения сырья весом брутто с использованием коэффициентов пересчета (норм взаимозаменяемости), указанных в обозначенной таблице. В представленной статье описаны нюансы замены только части продуктов, которые могут быть заменены другими продуктами в соответствии с таблицей взаимозаменяемости.

Т.3. 2.16.Перечислите:

Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.

Т.3. 2.17. Перечислите:

Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

Т.3. 2.18. Перечислите:

Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.

Т.3. 2.19. Установите соответствие:

Наименование	Описание
Весна	Самое суровое время, скудное на продукты (особенно для жителей сельской местности) и при этом требующее огромных затрат энергии на обогрев организма. Накопленный осенью жир частично компенсирует ее расход, но его необходимо пополнять за счет того же плотного мяса. Обратите внимание на содержащие белки продукты – бобовые, цельные злаки, орехи, семена подсолнечника. Так как зимой естественных источников витаминов становится меньше, употребляйте больше заранее заготовленных фруктов и овощей, содержащих витамин С, Е и А, которые особенно полезны для быстро иссушающейся на морозе кожи. Следует сделать упор на горячих блюдах – во-первых, они согревают организм, во-вторых, термическая обработка пищи облегчает ее усвоение и снижает энергетические затраты.
Лето	Этим периодом организм человека постепенно готовится к холоду и скудному зимнему рациону. При этом осенью в Центральном регионе созревают наиболее распространенные овощи и фрукты – и этим стоит воспользоваться. Наиболее важно в этот сезон запастись белками и жиром, для чего идеально подходит свинина или баранина (в умеренных количествах). Жир создает долговременный энергетический запас, который будет постепенно расходоваться зимой. Также осенью постепенно сокращается количество солнечного света, что может привести к астеническому состоянию. Избежать этого помогут продукты, содержащие аминокислоту триптофан (– прекурсор нейромедиатора серотонина, регулирующего настроение).
Осень	В самый жаркий период года организм испытывает потребность в энергии, а также в большом количестве жидкости. Пища в этот сезон должна быть легкой, быстрой, насыщенной витаминами, аминокислотами, легко усвояемой – отлично подойдут холодные овощные супы, салаты, грибные блюда, содержащие клетчатку злаковые, бобовые и орехи, а также ягоды. Важно помнить, что высокая температура отрицательно сказывается на сердечно-сосудистой системе, поэтому следует ограничить или полностью исключить тяжелые виды мяса с высоким содержанием жира, а также продукты с «быстрыми» углеводами. Лучше заменить их рыбой, стимулирующей выработку коллагена – основного строительного материала сосудов. В летнее время также актуальны свежие фруктовые или овощные фрешы, чай как источники жидкости, витаминов и антиоксидантов, компенсирующих вредные эффекты солнечного излучения.
Зима	Время постепенного пробуждения природы после зимней «спячки», однако, не очень хорошо сказывается на организме. Отмечается такое явление, как «весенний гиповитаминоз» – пониженное содержание витаминов и некоторых других типов полезных веществ вследствие сравнительно скудного питания зимой и израсходованного запаса накопленных веществ. Как следствие – высокая утомляемость, астенические состояния. Компенсировать его помогут свежие овощи, фрукты, зелень, а также яйца, орехи, злаковые (особенно пророщенные), семена льна и подсолнечника. Из животных продуктов лучше употреблять легкоусвояемое мясо (курица, оленина), жирную рыбу и печень.

Т.3. 2.20. Дополните:

Таблица продуктов по месяцам

Месяц	Фрукты	Овощи
Январь	Апельсины, мандарины, грейпфрут, гранат, груша, <u>хурма</u> Королек, зеленые яблоки, бананы, лимоны, авокадо, айва	Тыква, белокочанная и пекинская капуста, картофель, редька, болгарский перец, свекла, морковь
	Авокадо, ананас, апельсин, банан, гранат, груша, киви, лимон, яблоко	Белокочанная, краснокочанная, брюссельская капуста, картофель, морковь, пастернак, редис, репа, сельдерей, свекла, цикорий
	Авокадо, ананас, апельсин, киви, банан, грейпфрут, лайм, яблоко, мандарин	Краснокочанная, брюссельская, цветная, белокочанная капуста, картофель, свекла, морковь, пастернак, ревен, редис, редька, хрен, чеснок

Апрель		Белокочанная, цветная капуста, ревень, морковь, редис, свекла, спаржа, фенхель
Май		Цветная, белокочанная капуста, молодой горошек, картофель, огурец, помидор, редис, редька, спаржа, цуккини
Июнь	Абрикос, персик, клубника, жимолость, вишня, смородина, малина, черника, крыжовник	
Июль	Нектарин, персик, ежевика, малина, смородина, зеленые сорта крыжовника, черника	
	Арбуз, виноград, дыня, груша, слива, персик, яблоко, брусника, клюква, инжир, черника, голубика, облепиха, малина	Тыква, брокколи, кабачки, дайкон, горох, брюква, огурец, болгарский перец, чеснок, кукуруза, сельдерей, фенхель, стручковая фасоль
	Виноград, груша, нектарин, дыня торпеда, арбуз, инжир, клюква, черника, брусника, ежевика	Баклажан, горох, кукуруза, чечевица, фенхель, хрен, фасоль, тыква, пастернак, свекла, репа, лук, нут, картофель, цветная, белокочанная капуста
Октябрь		Свекла, топинамбур, сельдерей, тыква, картофель, кукуруза, пастернак, огурец, краснокочанная, белокочанная, брюссельская, савойская капуста, кейл, репа
Ноябрь		Брокколи, батат, савойская, краснокочанная, цветная капуста, кабачок, картофель
Декабрь	Клюква, манго, цитрусы, айва, авокадо, хурма, груша, гранат, грейпфрут, киви	

Тема № 3.

1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

2. Расчет стоимости супов

3. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий

4. Расчет стоимости закусок

5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Т.З. 3.1. Ответьте на вопросы:

1. В каком цеху осуществляется приготовление бульонов и супов.
2. На какие отделения подразделяется цех?

Т.З. 3.2. Дайте характеристику суповому отделению горячего цеха.

Т.З. 3.3. Пользуясь раздаточным материалом, выберите оборудование и инвентарь для приготовления первых блюд. Данные занесите в таблицу.

Суп пюре из болгарского перца

Щи из квашеной капусты

Борщ украинский

Борщ сибирский
Суп крем из тыквы

Т.3. 3.4. Решите задачи:

- 1) Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №132, если масса порции составляет 400 г.
- 2) Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №153 в столовой по 3 колонке. Вычислить процент отходов на 15 января.
- 3) . Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №156 в столовой по II колонке на 2 февраля.

Т.3. 3.5. Пользуясь раздаточным материалом сделать рисунок горячего цеха, определить организацию рабочих мест

Т.3. 3.6. Пользуясь раздаточным материалом подберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд. Данные занесите в таблицу.

Суп пюре из птицы

Бульон мясной прозрачный

Т.3. 3.7. Определите назначение выбранного оборудования и инвентаря для приготовления супов. Данные занесите в таблицу.

Инвентарь

Инструменты

Посуда

Т.3. 3.8. Разместите в суповом отделении следующее оборудование, зарисовав схему в тетрадь.

- Производственный стол
- весы настольные циферблатные ВНЦ -2
- котел пищеварочный КПЭСМ-60
- сковорода СЭСМ -0.2
- плита четырехконфорочная ПЭСМ -4Ш
- стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3
- стол со встроенной моечной ванной СМВСМ
- стол для установки средств малой механизации СММСМ
- планшет настенный для технологической карты

Т.3. 3.9. Пользуясь учебником Н.И.Дубровская, Е.В Чубасова. « Приготовление супов и соусов» стр 114-117 изучить технологию приготовления борщей. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей

1. Капуста свежая
2. Свекла тушеная
- Б. Борщ с капустой и картофелем
3. Картофель
- В) Борщ «Московский»
4. Лук, морковь, петрушка пассированные
5. Томатное пюре
6. Уксус
7. Сахар
8. Соль, перец, лавровый лист
9. Говядина отварная
10. Сосиски
11. Свекла отварная
12. Кости свинокопченостей
13. Чеснок
14. Шпик соленый
15. Перец сладкий
16. Мука пшеничная
17. Жир
18. Сметана
19. Пампушка
20. Маргарин
21. Кости свинокопченостей

Т.З. 3.10. Опишите технологию приготовления борща «Сибирского», требования к качеству, срок реализации.

Т.З. 3.11. Пользуясь учебником Н.А. Анфимова стр (125-127) . изучите способы подготовки свеклы для борща, данные занести в таблицу.

Т.З. 3.12. Сколько рыбы необходимо для приготовления 100 порций котлет рыбных по 3-ей колонке, если в наличии треска крупного размера, используется филе без костей с кожей.

Т.З. 3.13. Определить массу нетто моркови в феврале, если масса брутто 17 кг.

Т.З. 3.14. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после очистки.

Т.З. 3.15. В столовую поступила свежая стручковая фасоль 124кг. Найти массу после очистки

Т.З. 3.16. Рассчитайте продукты для молочного соуса, который потребуется для приготовления или подачи 50 порций блюда, указанного в задании.

Рецептура блюда, соуса Кол-во соуса, кг Кол-во продуктов для соуса, кг

Молоко/

сметана

сл. Масло

мука

сахар

ванилин

1. Котлеты морковные	241/582
2. Сырники с морковью	325/583
3. Сырники из творога (2 вариант)	324/583
4. Орешки творожные по-российски	330/583
5. Котлеты пшеничные с морковью	297/582
6. Помидоры фаршированные грибами и рисом	267/582

Т.З. 3.17. Выписать продукты для приготовления 20 порций соуса красного основного с выходом 75г, рассчитать отходы в ноябре.

Т.З. 3.18. Дайте полное определение. Закуска-это.....

Т.З. 3.19. Дайте полное определение. Суп – это.....

Т.З. 3.20. Дайте полное определение. Горячие блюда- это.....

Тема № 4 Приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента; Бульон костный, бульон из птицы, бульон рыбный.

Т.З. 4.1. Дайте полный ответ. Бульон – это.

Т.З. 4.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4–5 л воды, а для получения концентрированного – 1,25 л. Рекомендуется варить концентрированные бульоны, так как это экономит топливо и время изготовления, позволяет использовать посуду меньшей емкости, которую удобнее хранить. Из 1 кг продукта должен получиться 1 л концентрированного бульона. В дальнейшем для получения нормального бульона 1 л концентрированного бульона разводят 3–4 л горячей воды.

Т.З. 4.3. Вставьте пропущенные слова.

Для варки бульонов можно использовать..... В этом случае супы варят на воде без добавления соли, а кубики предварительно растворяют в небольшом количестве горячей воды, вводят в готовый суп за 15–20 мин до отпуска. На порцию супа (500 г) расходуют 2 кубика (8 г).

Т.З. 4.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Костный бульон. Для получения этого бульона используют обработанные трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные и крестцовые кости, говяжьи, свиные и бараньи.

Т.З. 4.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Мясокостный бульон. Для приготовления этого бульона используют кости и мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покрочки, массой 1,5–2 кг.

Т.З. 4.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Бульон из птицы. Для приготовления бульона используют целые тушки птицы, субпродукты (сердце, желудки, шеи, головы, ноги, крылья, кожу шеи), кости. Тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении, периодически снимая жир. Через 20–30 мин кладут подпеченные коренья и лук. Время варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается от 1 до 2 ч. Готовый бульон сливают и процеживают.

Т.З. 4.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Рыбный бульон. Для его приготовления используют рыбу и рыбные пищевые отходы (голова, плавники, кожу, хвосты, кости). Хорошие бульоны получаются из рыбы семейства окуневых (окунь, судак, ерш и др.), не рекомендуется варить бульоны из карпа, леща, сазана, воблы, так как бульон будет иметь горьковатый вкус. Крупные кости и головы рыб семейства осетровых разрубают на части, предварительно из головы удалив жабры и глаза.

Т.З. 4.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Грибной отвар. Для приготовления отвара используют свежие и сушеные грибы. Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 10–15 мин, чтобы отмокли присохшие посторонние частицы. Затем хорошо промывают, заливают холодной водой (на 1 кг грибов 7 л воды) и оставляют для набухания на 3–4 ч. Грибы вынимают, промывают, заливают водой, в которой они замачивались, и варят 1,5–2 ч. Готовый отвар сливают, дают ему отстояться и процеживают не до конца. Сваренные грибы промывают для удаления остатков песка, после чего их шинкуют, рубят или пропускают через мясорубку и кладут в суп за 5–10 мин до окончания варки.

Т.З. 4.9. Вставьте пропущенные слова.

В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливаюти Для получениябульона на 1 кг продукта берут 4–5 л воды, а для получения – 1,25 л.

Т.З. 4.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассированными овощами.

Т.З. 4.11. Выберите правильный ответ:

Бульон- это:

- А) комбинированный способ тепловой обработки
- Б) отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы
- В) отвар, полученный при варке овощей, грибов, фруктов

Вставьте пропущенные слова.

Т.З. 4.12. Установите последовательность приготовления супов :

- Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы (грибы можно положить непосредственно в котел), наливают суп, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или лука для обогащения супа витаминами, улучшения аромата, вкуса и внешнего вида (2–3 г нетто на порцию). Если супы отпускают со сметаной, то её кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно. Норма отпуска супа на порцию может быть 500, 400, 300, 250 г в зависимости от спроса потребителей.

- Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассировкой или протертым картофелем за 5–10 мин до окончания варки. Мучная пассировка придает супам густую консистенцию и способствует сохранению витамина С.

- Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности в зависимости от продолжительности варки (табл. 5) так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.

- При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом и картофелем в первую очередь закладывают картофель, варят почти до готовности, а затем закладывают продукты, содержащие кислоту, так как картофель в кислой среде плохо разваривается.
- Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.
- Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5–7 мин до его готовности. При этом надо учитывать, что избыток специй и соли ухудшает вкусовые и ароматические качества супа. На порцию используют перца горошком – 0,05 г, лаврового листа – 0,02, соли – 3–5
- Сваренные супы оставляют без кипения на 10–15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.
- Бульон или отвар доводят до кипения.
- Пассированные овощи закладывают в суп за 10–15 мин до готовности.

Т.З. 4.13. Выберите правильный ответ:

Технология приготовления бульонов складывается из следующих операций:

- А) растворение кубиков в воде
- Б) подготовка продукта, доведение до кипения, удаление пены, варка от 1 до 4 часов
- В) подготовка продукта, погружение в воду и варка при среднем кипении до полной готовности продукта

Т.З. 4.14. Выберите правильный ответ:

Температура подачи бульонов:

- А) 45 - 50°C
- Б) 65- 70 °C
- В) 50 - 65°C

Т.З. 4.15. Перечислите способы варки:

- а) в)
- б) г)

Т.З. 4.16. Выберите правильный ответ: Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса

- а) 1 л.
- б) 1-1,5 л.
- в) 2 л.

Т.З. 4.17. Выберите правильный ответ: Потери при варке мяса составляют

- а) 24 – 30 %
- б) 38 – 40 %
- в) 48 – 64%

Т.З. 4.18. Выберите правильный ответ: Как определить готовность мяса

Т.З. 4.19. Выберите правильный ответ: Требование к качеству курицы отварной

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

Т.З. 4.20. Выберите правильный ответ: Сколько % составляют потери при варке птицы?

- а) 10 %
- б) 25 %
- в) 50 %

Тема № 5. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; рассольников разнообразного ассортимента; рассольник ленинградский.

Т.З. 5.1. Дайте полный ответ: Из каких двух частей состоят супы

Т.З. 5.2. Вставьте пропущенные слова:

В качестве жидкой основы супов используют: , , , , и т.д.

Т.З. 5.3. Вставьте пропущенные слова:

Супы классифицируют:

- а) по температуре подачи – на и
 б) по способу приготовления – на,, и

Т.3. 5.4. Выберите ответ: В каком цехе приготавливают супа?

- а) горячий цех
 б) заготовочный цех
 в) мясной цех
 г) холодный цех.

Т.3. 5.5. Дайте определение понятию бульон –это

Т.3. 5.6. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным

а) щи зеленые	г) суп-пюре из бобовых	ж) солянка рыбная
б) суп-пюре из птицы	д) борщ флотский	з) суп полевой
в) бульон с гренками	е) бульон с яйцом	и) рассольник московский

Т.3. 5.7. Дайте полный ответ:

Для чего своренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут

Т.3. 5.8. Дайте полный ответ:

Почему супы варят при слабом кипении

Т.3. 5.9. Дайте полный ответ:

За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль

- а) за 1 – 2 минуты
 б) за 15 – 20 минут
 в) за 5 – 7 минут

Т.3. 5.10. Дайте полный ответ:

За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи

- а) за 10 – 15 минут
 б) за 20 – 30 минут
 в) за 5 – 7 минут

Т.3. 5.11. Установите соответствие . Какой страны является национальное блюдо

а) Россия	а) Борщ
б) Украина	б) Щи
в) Грузия	в) Харчо
	г) Солянка

Т.3. 5.12. Установите соответствие:

- | | |
|--------------------|--|
| а) Суп-пюре | а) в состав приготовления обязательно входит свекла |
| б) Щи | б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. |
| в) Рассольник | в) является старинным русским национальным блюдом |
| г) Солянка | г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. |
| д) Борщ | д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. |
| е) Прозрачные супы | е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. |

Т.3. 5.13. Выберите ответ : Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников

- а) Рассольник ленинградский
 б) Рассольник домашний
 в) Рассольник московский

Т.3. 5.14. Выберите ответ : Что является обязательной составной частью рассольников:

- а/ соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни
 б/ свежая капуста, картофель, фасоль или перловая крупа
 в/ пшено, огурцы, морковь, лук

Т.3. 5.15. Выберите ответ : Что добавляют в рассольник для придания острого вкуса:

- а/ белые корни, припущенные овощи

б/ процеженный и прокипяченный огуречный рассол
в/ свекольный настой

Т.З. 5.16. Выберите ответ : В какой вид рассольника не кладут сметану при отпуске:

- а/ в рассольник с рыбой
- б/ в рассольник с птицей
- в/ в рассольник вегетарианский

Т.З. 5.17. Выберите ответ : Выберите правильную технологию приготовления рассольника:

- а/ в кипящий бульон закладывают капусту, варят 8-10 минут кладут пассированные овощи, тушеную свеклу и продолжают варить; в конце варки добавляют соль, сахар, специи и доводят до готовности
- б/ в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель(если требует рецептура), пассированные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль;
- в/ в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассированный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности

Т.З. 5.18. Выберите ответ : Срок хранения готовых супов:

- а/ 2 часа
- б/ 12 часов
- в/ 72 часа

Т.З. 5.19. Выберите ответ : Температура подачи горячих супов:

- а/ 45°C
- б/ 75°C
- в/ 50°

Т.З. 5.20. Выберите ответ : До какой температуры подогревают посуду для подачи горячих супов:

- а/ до 40°C
- б/ до 80°C
- в/ не подогревают, так как в этом нет необходимости

Тема № 6. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; щи из свежей капусты с картофелем; борщ с капустой с картофелем.

Т.З. 6.1. Выберите правильный ответ: Борщ должен иметь вкус

- а) кислый б) сладковатый в) кисло-сладкий

Т.З. 6.2. Выберите правильный ответ: Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей

- а) варка
- б) припускание
- в) тушение

Т.З. 6.3. Вставьте пропущенные слова:

Показатели свежести мяса —,.....,.....

Т.З. 6.4. Дополните определения:

Мясо убойных животных по термическому состоянию:

- 1) _____ - подвергнуто охлаждению до температуры не выше 12°C, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию;
- 2) _____ - подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до – 4°C, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлаждённого мяса, упругую консистенцию;
- 3) _____ - подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру от -2 до -3°C;
- 4) _____ - подвергнутое замораживанию до температуры не выше – 8°C, имеющее плотную консистенцию без запаха.

Т.З. 6.5. Выберите правильный ответ: Какой борщ перед подачей заправляют чесноком

а) «Московский» б) «Украинский» в) «Сибирский»

Т.З. 6.6. Решите ситуационную задачу

При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13.5%, потери при разделке 0.5%, определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120кг.

Т.З. 6.7. Решите ситуационную задачу На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто.

Т.З. 6.8. Решите ситуационную задачу

Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины (масса брутто), если норма отходов составляет 26%.

Т.З. 6.9. Решите ситуационную задачу

Масса почек говяжьих охлажденных (брутто) 5 кг. Норма отходов при холодной обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.

Т.З. 6.10. Выберите правильный ответ из второй колонки: Размораживание мяса.

А) Медленное размораживание	1) Температура: 20 – 25С, влажность воздуха: 85 – 95 % время размораживания: 12 – 24 часа.
	2) Температура: 0 – 4С, влажность воздуха: 65 – 75% время размораживания: 6 – 8 часов.
Б) Быстрое размораживание	3) Температура: 0 – 8С, влажность воздуха: 90 – 95% время размораживания: 1 – 3 суток
	4) Температура: 18 – 20С, влажность воздуха: 90 – 95С, время размораживания: 2 суток
Продолжите предложение: Размораживание прекращают, если температура в толще мышц достигает	

Т.З. 6.11. Выберите правильный ответ

Термин «жиловка»

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.
- г) панировка мяса в льезоне.

Т.З. 6.12. Выберите правильный ответ: Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

Т.З. 6.13. Выберите правильный ответ: Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
- в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2 ... 2,5 ч до готовности

Т.З. 6.14. Выберите правильный ответ: Какой формы нарезают капусту для борща «Московский» ...

- а) соломка
- б) пашки
- в) рубка

Т.3. 6.15. Выберите правильный ответ: Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь

при приготовлении супов

- а) пассированные
- б) варка
- в) пропускание

Т.3. 6.16. Выберите правильный ответ: Выбери правильную технологию приготовления щей:

А) в кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную крупу, варят 5-7 минут, заливают горячим молоком и варят до готовности, добавляют сахар, сливочное масло, тщательно перемешивают и подают

Б) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль;

В) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности

Т.3. 6.17. 3. Выберите правильный ответ: Обязательной составной частью борщей является

- А) крупа
- Б) солёные огурцы
- В) свёкла

Т.3. 6.18. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:

А. Борщ украинский	Наименование продуктов	Б. Борщ с капустой и картофелем
	1. Капуста свежая	
	2. Свекла тушеная	
	3. Картофель	
	4. Лук, морковь, петрушка пассерованные	
	5. Томатное пюре	
	6. Уксус	
	7. Сахар	
	8. Соль, перец, лавровый лист	
	9. Говядина отварная	
	10. Сосиски	
	11. Свекла отварная	
	12. Кости свинокоченостей	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Перец сладкий	
	16. Мука пшеничная	
	17. Жир	
	18. Сметана	
	19. Пампушка	
	20. Маргарин	

Т.3. 6.19. Выберите правильный ответ: Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей

- а) щи из квашеной капусты;
- б) щи суточные;
- в) щи по-уральски;
- г) щи донские.

Т.3. 6.20. Вставьте попущенные слова:

Супы классифицируют по трем признакам.....

Тема № 7. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента; солянка, суп из баранины из баранины с домашней лапшой.

Т.3. 7.1. Установите правильную последовательность приготовления солянки сборной мясной :

Можно отпустить без лимона.

Кладут специи, соль и варят 5-10 мин.

В кипящий мясокостный бульон кладут пассерованный лук, томатное пюре, каперсы вместе с рассолом.

Нарезают огурцы соломкой и кладут в бульон.

При отпуске кладут маслины, оливки, кружочек лимона, сметану, посыпают зеленью петрушки.

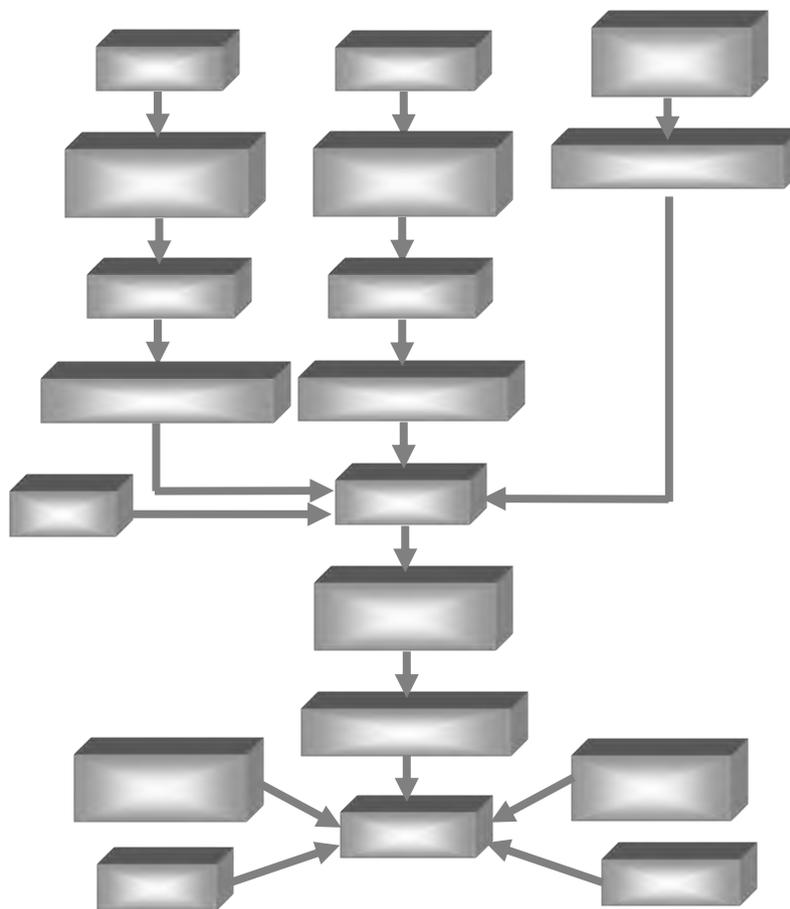
Т.3. 7.2. Напишите требования к качеству солянки сборной мясной :

Вкус

Цвет

Консистенция

Т.3. 7.3. Заполните схему приготовления солянки сборной мясной



Т.3. 7.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин., затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль, специи.

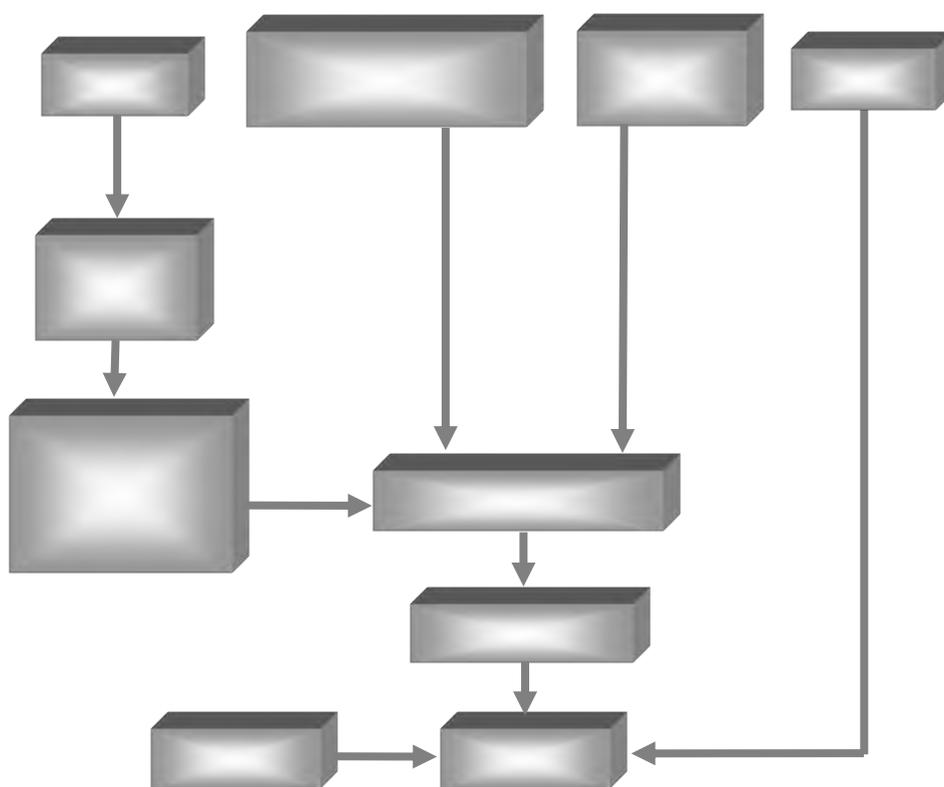
Т.3. 7.5. Составьте последовательность приготовления супа картофельного:

1. Варят мясокостный бульон.
2. Картофель очищают, нарезают.
3. Лук, морковь очищают, нарезают, пассируют.
4. Томатное пюре пассеруют.
5. В кипящий бульон закладывают картофель.
6. Затем добавляют пассерованные овощи.
7. Кладут соль, специи и доводят до готовности.
8. Отпускают при $t=75^{\circ}\text{C}$ по 500 г.

Т.3. 7.6. Перечислите требования к качеству супа картофельного:

- Вкус
- Цвет
- Консистенция

Т.3. 7.7. Составьте схему приготовления супа горохового



Т.3. 7.8. Заполните технологическую карту Суп-лапша домашняя (СРБ №218)

Продукты	Норма продуктов, в г.	
	Брутто	Нетто
Лапша домашняя №1040		
Масса вареной лапши		
Морковь		
Петрушка (корень)		
Лук репчатый		
Лук-порей		
Кулинарный жир		
Бульон или вода		
Выход:	-	1000

Т.3. 7.9. Ответьте на вопрос как нарезать овощи в супы

А. Суп картофельный с фасолью	Вид нарезки	Б Рассольник ленинградский
Картофель Овощи пассированные	1. Крупный кубик	Картофель Овощи пассированные Соленые огурцы
	2. Брусочки	
	3. Соломка	
	4. Мелкий кубик	
	5. Дольки	
	6. Ромбики	

Т.3. 7.10. Выберите ответ: от чего зависит концентрация бульона

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

Т.3. 7.11. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Суп картофельный с крупой. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, петрушку — мелкими кубиками, лук — крошкой (мелкими кубиками). Коренья и лук пассеруют. Крупы (кроме манной) перебирают, промывают и ошпаривают, перловую крупу отваривают до полуготовности, а манную просеивают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, варят 10 мин, кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют специи, соль. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до конца варки. При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью. При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

Т.3. 7.12. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Суп картофельный с бобовыми. Фасоль, горох, чечевицу перебирают, промывают, заливают холодной водой (2—3 л на 1 кг бобовых), замачивают на 2—3 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Картофель нарезают крупными кубиками. В кипящий бульон закладывают фасоль, горох или чечевицу, доводят до кипения, кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готовности, через некоторое время добавляют специи, соль и варят до готовности.

Т.3. 7.13. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Суп картофельный с макаронными изделиями. Макароны изделия перебирают, макароны разламывают на кусочки длиной 3—4 см. Для супа с макаронами, лапшой, вермишелью картофель нарезают брусочками или дольками, а с суповой засыпкой — кубиками. Морковь, петрушку нарезают брусочками для супа с макаронами, соломкой — для супа с лапшой или вермишелью, кружочками или ломтиками—для супа с мсыпкой, лук шинкуют.

Т.3. 7.14. Выберите правильный ответ: в чем отличительная особенность солянок

- а/ в состав входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, каперсы, маслины, лимон
- б/ в состав входят соленые огурцы, маринованные помидоры, потроха курицы,
- в/ в состав входят маринованные грибы, сметана, сливочное масло

Т.3. 7.15. Выберите правильный ответ: Чем отличаются супы картофельные от супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми:

- а/ ничем
- б/ в состав картофельных супов обязательно входит картофель, как основной компонент, а как дополнение могут использоваться крупы, а в супах с макаронными изделиями и крупами картофель не используется;
- в/ существенных различий не существует

Т.3. 7.16. Выберите ответы: рецептура сборной мясной солянки состоит из:

капуста
картофель
лимон
лук
маслины
мясной набор
огурцы
томатная паста

Т.3. 7.17. Выберите ответы: Бульон варят при кипении:

сильном
слабом
умеренном

Т.3. 7.18. Перечислите основные ткани мяса

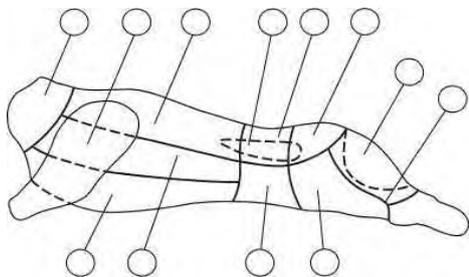
а) б) в) г)

Т.3. 7.19. Дайте правильный ответ: В каком цехе обрабатывают мясо

Т.3. 7.20. Дайте правильный ответ: Чем оборудуют цех для обработки мяса

Тема № 8. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; супов-пюре разнообразного ассортимента; суп-пюре из кабачков или тыквы.

Т.3. 8.1. Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



Т.3. 8.2. Последовательность выполнения работы суп-пюре из моркови.

При отпуске в тарелку кладут гарнир- рассыпчатый рис, поливают суп, отдельно подают гренки.

Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом.

Лук, морковь после первичной обработки нарезают соломкой.

Овощи слегка пассеруют с молоком.

К пассированным овощам добавляют бульон и доводят до готовности и протирают.

Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль, проваривают.

Т.3. 8.3. Запишите требования к качеству суп-пюре из моркови:

Имеет однородную массу, без комков заварившейся муки, кусков непротертых продуктов и поверхностных пленок.

Консистенция –

Цвет –

Вкус –

Т.3. 8.4. Заполните технологическую карту супа-пюре из зеленого горошка (СРБ № 248)

Продукты	Норма продуктов, в г.	
	Брутто	Нетто
Горошек зеленый консервированный		
Морковь		
Петрушка(корень)		
Лук репчатый		
Мука пшеничная		
Масло сливочное		
Молоко		
Яйца		
Бульон или вода		
Выход:		

Т.З. 8.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Для гарнира часть горошка кипятят в собственном отваре. Лук и морковь нарезают, пассируют, припускают в небольшом количестве бульона до готовности вместе с остальным зеленым горошком, предусмотренным рецептурой, затем протирают. В остальном, суп готовят и отпускают, как суп-пюре из моркови.

Т.З. 8.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Вареную крупу, пассерованные и припущенные овощи вместе с отваром протирают. Полученную массу разводят до консистенции супа-пюре, доводят до кипения и заправляют льезоном или горячим молоком с сливочным маслом

Т.З. 8.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Бобовые варят до размягчения в бульоне, кладут петрушку (корень), пассированную морковь, лук репчатый и варят до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом, добавляют оставшийся бульон, кладут соль и доводят до кипения.

Суп можно варить с копченой свиной грудинкой или корейкой. Бульон после варки копченостей добавляют в суп.

Т.З. 8.8. Напишите граммы рецептуры супа-пюре из птицы:

Морковь-....г.

Лук репчатый-.....г.

Курица-.....г.

Мука-.....г.

Масло сливочное-.....г.

Бульон или вода-.....г.

Молоко-.....г.

Яйца-1/4шт.

Выход: 1000г.

Т.З. 8.9. Напишите последовательность выполнения работы супа-пюре из птицы:

Готовый суп заправляют льезоном.

Отпуск с филе птицы, гренками, при $t=75^{\circ}\text{C}$, 500г.

Заправленные тушки птицы варят до готовности.

Затем кладут пассерованные морковь, лук, петрушку.

Птицу вынимают, охлаждают и отделяют мякоть от костей.

Режут на кусочки и пропускают через мясорубку, разводят бульоном и протирают.

Протертую массу соединяют с белым соусом, кладут соль и кипятят.

Т.З. 8.10. Требования к качеству супа-пюре из птицы:

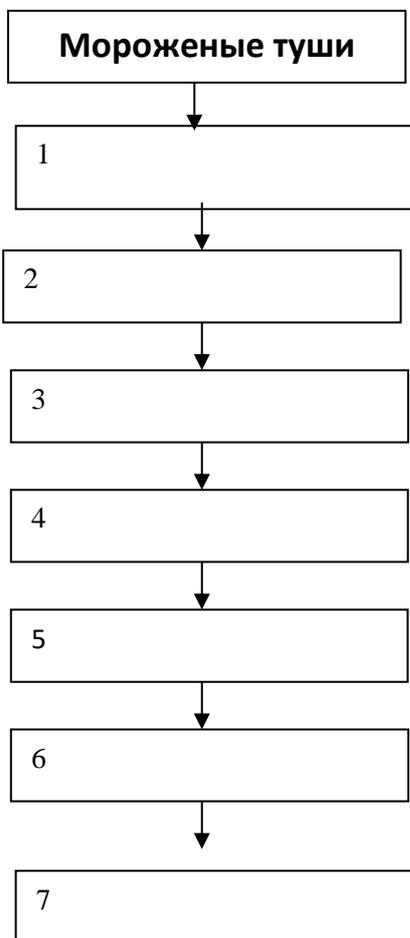
Имеет однородную массу, без комков заварившейся муки, кусков непротертых продуктов и поверхностных пленок.

Консистенция –

Цвет –

Вкус –.

Т.З. 8.11. Составьте схему обработки мороженого мяса:



Т.З. 8.12. Выберите правильный ответ : что является основой супов-пюре

- А) картофельное пюре
- Б) льезон и пюре из моркови
- В) пюре из продуктов и белый соус

Т.З. 8.13. Выберите правильный ответ: выбери правильную технологию приготовления супа-пюре:

- а/ овощи варят или припускают, вводят пассерованные овощи, проваривают, протирают, соединяют с соусом, разводят бульоном, проваривают, добавляют соль, заправляют льезоном и сливочным маслом
- б/ белую жировую пассеровку соединяют при помешивании с кипящей сметаной, добавляют соль, варят 5-7 минут, процеживают, доводят до кипения
- в/ уксус соединяют с сахаром, солью, молотым перцем, хорошо перемешивают и вводят растительное масло

Т.З. 8.14. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Супы-пюре обладают высокой пищевой ценностью, они легко усваиваются организмом, поэтому широко применяются в детском и лечебном питании. Эти супы готовят из овощей, круп, бобовых, птицы и дичи, печени, рыбы. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты протирают, поэтому супы имеют однородную и нежную консистенцию.

Т.З. 8.15. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают различным видам тепловой обработки: варке, припусканию, тушению, а затем протирают через протирочную машину или частое сито. Трудно измельчаемые продукты предварительно измельчают на мясорубке, а затем протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом для того, чтобы измельченные частицы продукта были равномерно распределены по всей массе и находились во взвешенном состоянии, не оседали на дно.

Т.З. 8.16. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном и курином бульоне, овощном или крупяном отваре, молоке.

Для белого соуса муку пассеруют без жира или с жиром, а затем соединяют с бульоном или отваром. Иногда супы приготавливают без муки, при этом её заменяют рисовой или перловой крупой. Чтобы придать супам-пюре хороший вкус и нежную консистенцию, их заправляют сливочным маслом, горячим молоком или льезоном. Заправленные супы нагревать свыше 70 °С нельзя, так как белок может свернуться.

При отпуске супов-пюре в тарелку можно положить гарнир (15–20 г на порцию), приготовленный из продуктов, входящих в состав супа. Отдельно подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки.

Т.З. 8.17. Заполните таблицу: требования к качеству супов-пюре

Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консистенция

Т.З. 8.18. Вставьте пропущенные слова:

..... холодныхдолжен быть 10-12 ° С, горячих - не менее 75 ° С, за исключением заправленных льезоном (65 ° С). При групповом обслуживании все кроме, можно мисках с крышками, при индивидуальном - в однопорционной суповой миске или глубокой тарелке.

Т.З. 8.19. Определить последовательность операций при приготовлении супов-пюре:

- 1) протирание;
- 2) соединение с соусом;
- 3) проваривание;
- 4) добавление соли;
- 5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
- 6) заправка льезоном и маслом;
- 7) отпуск;
- 8) варка или припускание продуктов;
- 9) введение пассерованных овощей;
- 10) разведение бульоном.

Т.З. 8.20. Допишите определение: Супы классифицируют по трем признакам...

Тема № 9. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; молочных супов разнообразного ассортимента.

Т.З. 9.1. Выберите правильный ответ: При приготовлении все молочные супы заправляют

1. Масло сливочное
2. Сахар
3. Соль

Т.З. 9.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Молочные супы варят с макаронными изделиями, крупами и овощами. Основой для таких супов может являться цельное, сухое, сгущённое (без сахара) или разбавленное водой молоко.

Т.З. 9.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Макаронные изделия (за исключением суповой засыпки), крупы (кроме манной и другой мелко дроблённой крупы) и овощи плохо развариваются в молоке, поэтому предварительно их необходимо отваривать в воде в течение 4-7 минут.

Т.3. 9.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Если молочный суп готовят на молоке, разбавленном водой, то макаронные изделия и крупы можно заранее не проваривать.

Т.3. 9.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

В готовый молочный суп добавляют соль и сахар, а перед подачей на стол - также сливочное масло.

Т.3. 9.6. Выберите правильный ответ : На какой основе готовится холодник

1. На основе кваса
2. На основе кефира
3. На основе молока

Т.3. 9.7. Выберите правильный ответ: какой из перечисленных супов подается как горячим, так и холодным

1. Таратор
2. Гаспачо
3. Спас

Т.3. 9.8. Выберите правильный ответ: сколько на сегодняшний день насчитывается типов супов

1. 80
2. 150
3. 180

Т.3. 9.9. Выберите правильный ответ: сколько процентов жидкости включает в себя суп

1. Не менее 20%
2. Не менее 50%
3. Не менее 70%

Т.3. 9.10. Выберите правильный ответ: сколько лет назад сложился суп, как блюдо в его сегодняшнем понимании

1. 700 лет назад
2. 400-500 лет назад
3. 200-300 лет назад

Т.3. 9.11. Выберите правильный ответ: как можно перевести слово «суп»

1. Горячий
2. Хлеб, размоченный в отваре
2. Жижа

Т.3. 9.12. Установи соотношения между дефектом и причиной устранения

Дефекты	Их причины и устранение
Вкус подгорелого молока.	Крупы сильно разварили.
Крупа сильно разварена.	Чтобы молоко не пригорало нужно наливать на дно кастрюли немного воды или смачивать бока кастрюли перед кипячением молока.
Макаронные изделия потеряли форму.	Овощи и крупа плохо варятся в молоке, сначала нужно отварить в воде.
Консистенция овощей и крупы жесткая.	Суп слишком долго хранили.

Т.З. 9.13. Дайте ответ на вопрос: каково значение супов в питании

Т.З. 9.14. Дайте ответ на вопрос: На какие группы подразделяют супы по способу приготовления

Т.З. 9.15. Выберите правильный ответ: что является основой супов-пюре

- А) картофельное пюре
- Б) льезон и пюре из моркови
- В) пюре из продуктов и белый соус

Т.З. 9.16. Установите соответствие

- | | |
|--------------------|--|
| а) Суп-пюре | а) в состав приготовления обязательно входит свекла |
| б) Щи | б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. |
| в) Рассольник | в) является старинным русским национальным блюдом |
| г) Солянка | г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. |
| д) Борщ | д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. |
| е) Прозрачные супы | е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы. |

Т.З. 9.17. Составьте схему приготовления супов – пюре.

Т.З. 9.18. Выберите правильный ответ: какой срок хранения супов

- а) 5 часов
- б) 30 минут
- в) 2 часа
- г) более суток

Т.З. 9.19.

Последовательность выполнения работы супа молочного с макаронными изделиями:

При отпуске кладут кусочек сливочного масла и отпускают при температуре 75⁰С, 500 г

Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду.

Варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности.

В конце варки кладут сахар.

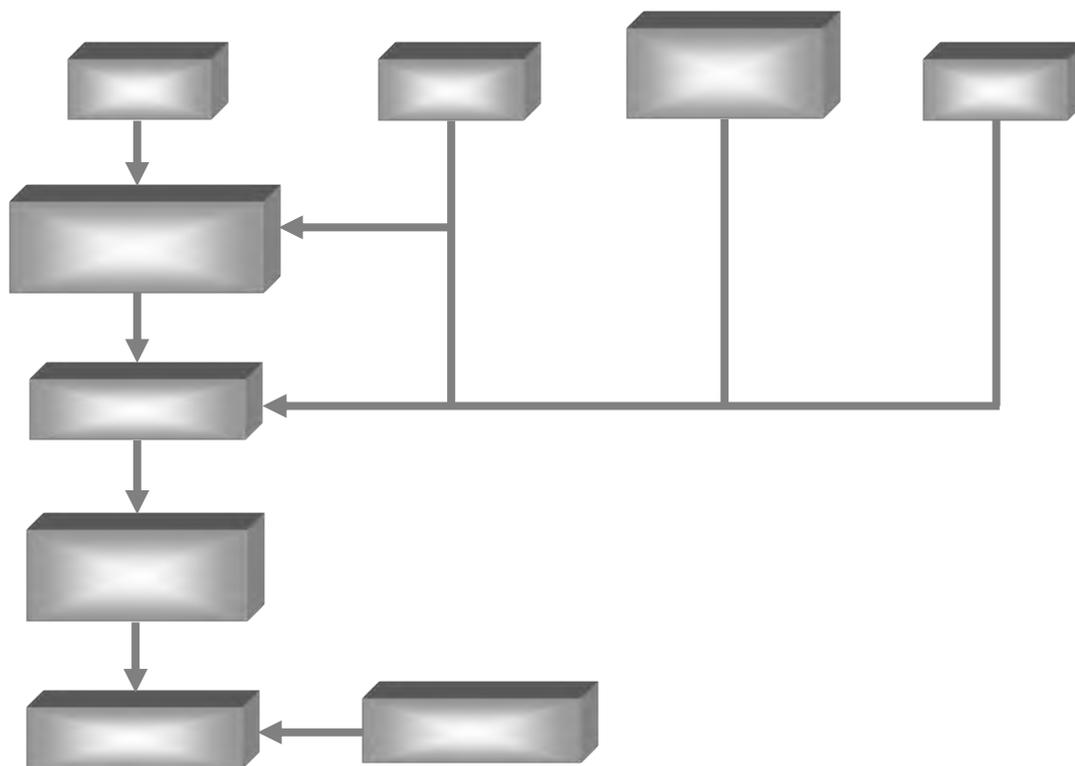
Требования к качеству супа молочного с макаронными изделиями:

Консистенция продуктов, из которых приготовлен суп –

Цвет –

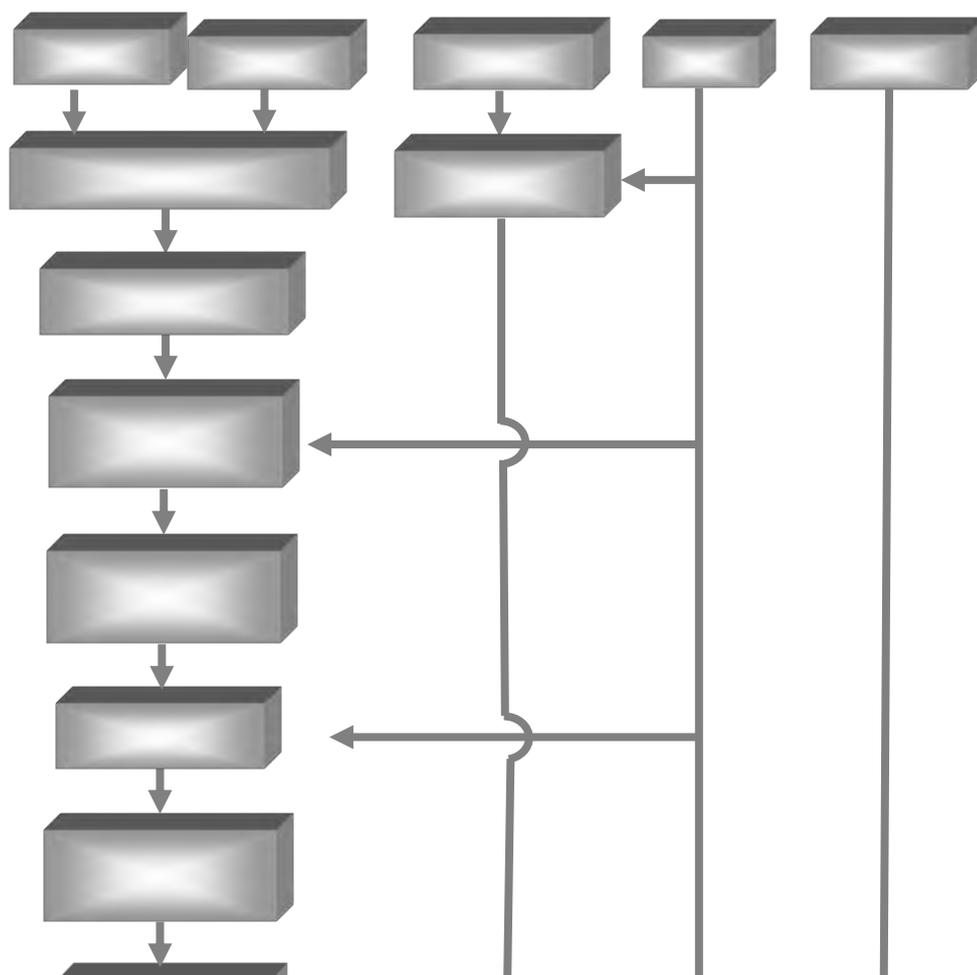
Вкус –

Т.З. 9.20. Составьте схему приготовления супа молочного с крупой



Тема № 10. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из свежих плодов и ягод (сухофруктов).

Т.З. 10.1. Составьте схему приготовления супа из сухофруктов



Т.3. 10.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам. Крупные яблоки и груши разрезают на 2-4 части, заливают холодной водой и варят в закрытой посуде 15-20 мин., затем добавляют остальные плоды и ягоды, сахар и варят до готовности, после чего заваривают крахмалом, доводят до кипения и охлаждают.

Т.3. 10.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Последовательность выполнения работы супа из сухофруктов:

1. Сухофрукты перебрать, промыть в теплой воде и разбить по видам.
2. Поставить на огонь кастрюлю с водой, положить яблоки и груши и варить 20мин. до мягкости.
3. Добавить остальные фрукты, сахар и проварить 5мин.
4. В стакан положить крахмал и развести его трехкратным количеством холодной воды.
5. Влить разведенный крахмал в кипящий компот, вновь довести до кипения и снять с огня.
6. Подать горячим или холодным в глубокой тарелке.

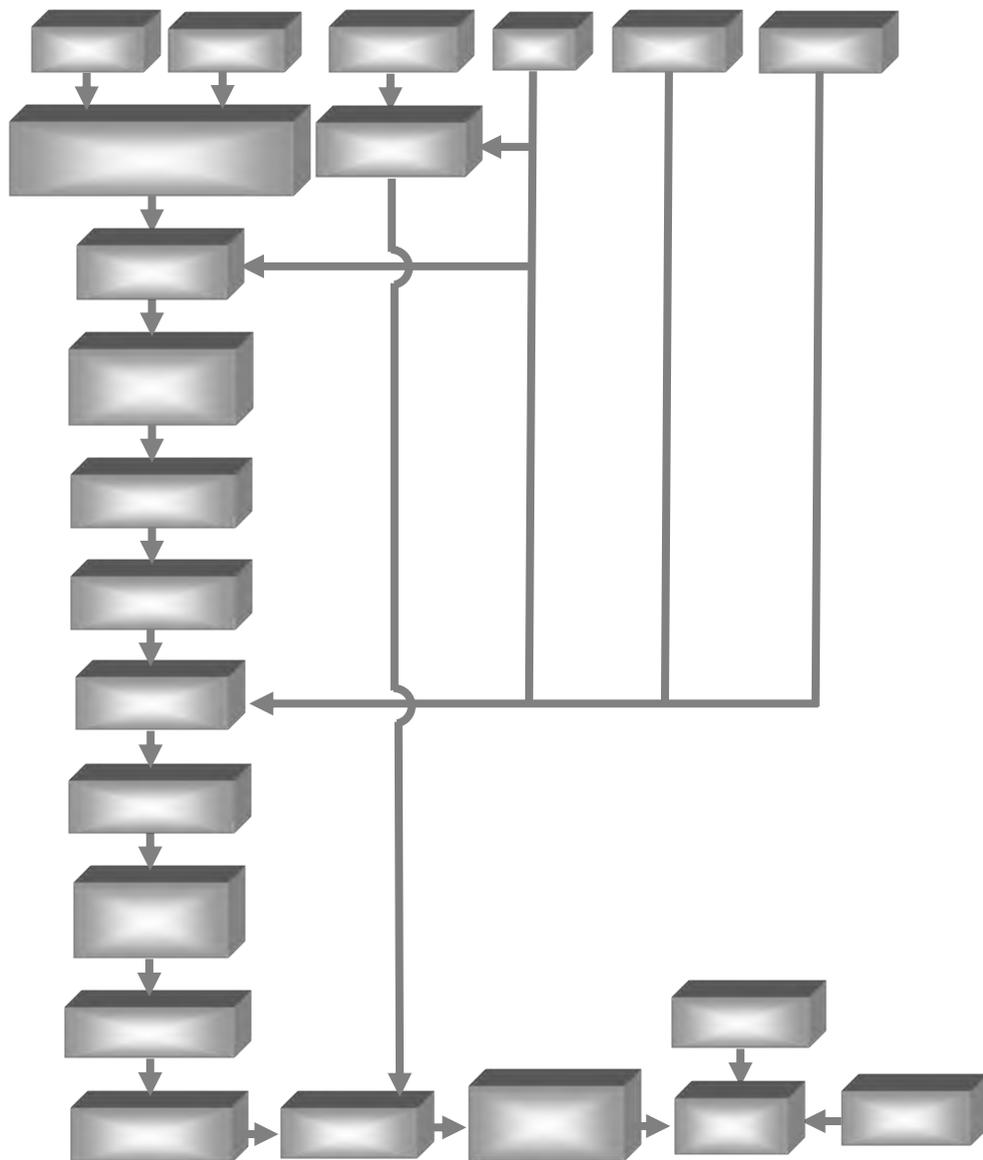
Т.3. 10.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Требования к качеству супа из сухофруктов:

Жидкая часть однородная, без комков заварившегося крахмала, плоды не разварены.

Вкус – кисло-сладкий.

Т.3. 10.5. Составьте схему приготовления супа из свежих плодов



Т.3. 10.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Яблоки и груши очищают от кожицы и семенного гнезда, у слив вынимают косточки. Очистки яблок и груш заливают водой, варят до готовности и охлаждают. Отвар процеживают, добавляют до нормы воду, кладут сахар, корицу и доводят до кипения.

Затем закладывают нарезанные плоды и варят с момента закипания 3-4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения.

Т.3. 10.7. Составьте последовательность выполнения работы супа из свежих плодов:

1. Яблоки и груши очищают от кожицы и семенного гнезда.
2. Очистки яблок и груш заливают водой, варят до готовности и охлаждают
3. Отвар процеживают, добавляют до нормы воду.
4. Кладут сахар, корицу и доводят до кипения.
5. Закладывают нарезанные плоды и варят 3-4 мин. заваривают крахмалом и доводят до кипения.
6. Отпускают горячим или холодным в глубокой столовой тарелке, 500 г на порцию.

Т.3. 10.8. Запишите требования к качеству супа из свежих плодов:

Жидкая часть -

Вкус -

Т.3. 10.9. Выберите правильный ответ:

Чем заправляют сладкие супы для придания им необходимой консистенции

- А) кукурузным крахмалом
- Б) растопленным желатином или агаром
- В) разведенным картофельным крахмалом

Т.3. 10.10. Выберите правильный ответ:

Подберите правильную технологию приготовления сладкого супа с сухофруктами

- А) в кипящий сироп закладывают подготовленные сухофрукты, варят около 20 минут, добавляют лимонную кислоту, охлаждают, настаивают 10-12 часов
- Б) яблоки соединяют с подготовленным сиропом и доводят до кипения, яблоки раскладывают в подготовленные креманки или стаканы и заливают охлажденным сиропом
- В) подготовленные сухофрукты заливают водой и варят 15-20 минут, вводят сахар и варят до готовности, добавляют разведенный картофельный крахмал, доводят до кипения, по необходимости вводят лимонную кислоту

Т.3. 10.11. Выберите правильный ответ:

Что подают в качестве гарнира к сладким супам

- А) отварные крупы, мелкие макаронные изделия, вареники, пудинги, кукурузные хлопья или палочки
- Б) ягоды и фрукты
- В) кексы, сухое печенье, бисквит

Т.3. 10.12. Подобрать гарнир к супам:

А. Суп сладкий	Гарниры	Б. Суп прозрачный
	1. Фрикадельки	
	2. Отварной рис	
	3. Вареники с ягодами	
	4. Кукурузные хлопья	
	5. Пирожки	
	6. Пудинг манный	
	7. Запеканка рисовая	
	8. Гренки	
	9. Пельмени	
	10. Омлет	
	11. Бисквит	
	12. Яйцо, сваренное в мешочек	
	13. Кекс	

Т.З. 10.13. Выберите правильный ответ: В чем отличие сладких супов от компотов:

- а/ в супах много ароматизаторов и цедры цитрусовых
- б/ супы имеют кисловатый вкус и более густую консистенцию жидкой основы
- в/ отличительных особенностей нет

Т.З. 10.14. Вставьте пропущенные слова: Супы классифицируют:

- а) по температуре подачи – на и
- б) по способу приготовления – на,, и

Т.З. 10.15. Выберите правильный ответ: В каком цехе приготавливают супа

- а) горячий цех
- б) заготовочный цех
- в) мясной цех
- г) холодный цех.

Т.З. 10.16. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:

- а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
- б) хранения концентрированного бульона
- в) хранения пассировок

Т.З. 10.17. Выберите правильный ответ: Универсальное оборудование - ...

- а) плиты
- б) котлы
- в) жарочные шкафы

Т.З. 10.18. Какое значение имеет тепловая обработка - ...

- а) повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат
- б) изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат
- в) обеззараживает продукты

Т.З. 10.19. Выберите правильный ответ: Один из способов варки, который чаще всего используют в лечебном питании:

- а) варка основным способом;
- б) варка на пару;
- в) припускание;
- г) варка в СВЧ - аппаратах

Т.З. 10.20. Выберите правильный ответ: После окончания варки супы настаивают с целью:

- а) формирования вкуса и аромата;
- б) улучшения цвета
- в) чтобы овощи стали мягче
- г) другое.

Тема № 11. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; региональных, диетических, вегетарианских супов, разнообразного ассортимента; бухлер.

Т.З. 11.1. Дайте полный ответ на вопрос: От чего зависит вкусовые качества бульона.

Т.З. 11.2. В каком порядке закладываются продукты при приготовлении следующих супов:

- а) рассольник ленинградский;
- б) борщ из свежей капусты с картофелем;
- в) суп картофельный с вермишелью;
- г) суп рисовый;
- д) щи по-уральски?

Продукты:

- А) картофель;
- Б) пассерованные овощи;
- В) огурцы соленые припущенные;
- Г) капуста свежая;
- Д) капуста квашенная тушеная;
- Е) борщевая заправка;
- Ж) перловая крупа;
- З) вермишель;
- И) рис;
- К) бульон;
- Л) соль, специи.

Т.З. 11.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Суп лапша домашняя: в кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Т.З. 11.4. Выстройте правильную последовательность выполнения работы супа лапша домашняя:

В кипящий бульон заложить пассерованные овощи, проваривают 2-3 мин. Всыпать лапшу, проварить 1-2 мин. Добавить соль, специи и довести до готовности.

Снять с огня, дать настояться. Когда жир всплывет на поверхность, налить суп в тарелку и посыпать зеленью.

Мясо перед подачей прокипятить в бульоне отдельно и положить лапшу.

Приготовить тесто для лапши. На стол высыпать муку горкой, сделать в середине углубление и влить туда смесь из воды, яиц и соли. Замесить тесто, присыпать мукой и оставить для набухания на 20-30 мин.

Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать. Поставить бульон на огонь.

Тесто раскатать толщиной 1 мм на доске, подпыленной мукой, подсушить. Нарезать на полосы шириной 4 см, сложить одну на другую и нарезать соломкой, подсушить, просеять.

Т.З. 11.5. Закончите предложения:

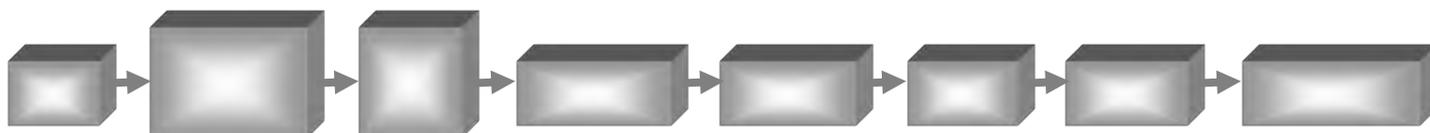
Требования к качеству супа лапша домашняя:

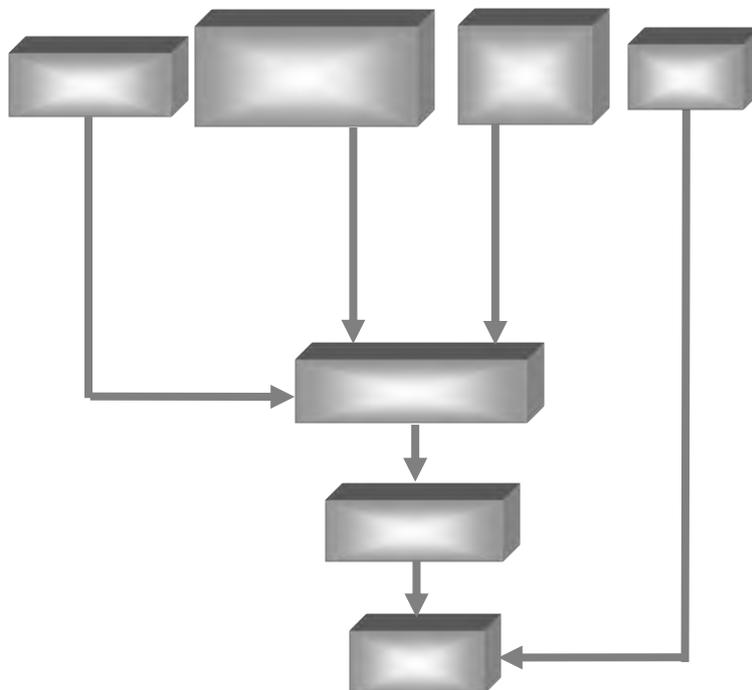
Вкус в меру

Цвет.....

Консистенция овощей....., лапши.....

Т.З. 10.6. Составьте схему приготовления супа-лапши домашней





Т.З. 11.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Окрошка: подготовленные овощи нарезают кубиками или короткой соломкой. Белки яиц, сваренных в крутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят квасом или квасом со свекольным отваром. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и всё перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске

Т.З. 11.8. Выстройте правильную последовательность выполнения работы окрошка:

Желтки яиц растереть со сметаной, горчицей, солью, сахаром, развести квасом, добавить растертый лук. В тарелку положить нарезанные овощи и белок яйца, залить подготовленным квасом, добавить сметану и посыпать нашинкованным луком.

Отпускают 500г, при $t=75^{\circ}\text{C}$.

Поставить варить яйца в крутую, очистить, отделить белок.

Вареные очищенные овощи, картофель и морковь нарубают короткой соломкой.

Лук перебрать, промыть нашинковать, редис и огурцы вымыть. (если у огурцов грубая кожица, то её следует очистить).

Редис, огурец и белок яйца нарезать короткой соломкой, небольшое количество лука (1/4 часть) растереть с солью до появления сока.

Т.З. 11.9. Закончите предложения:

Требования к качеству окрошка:

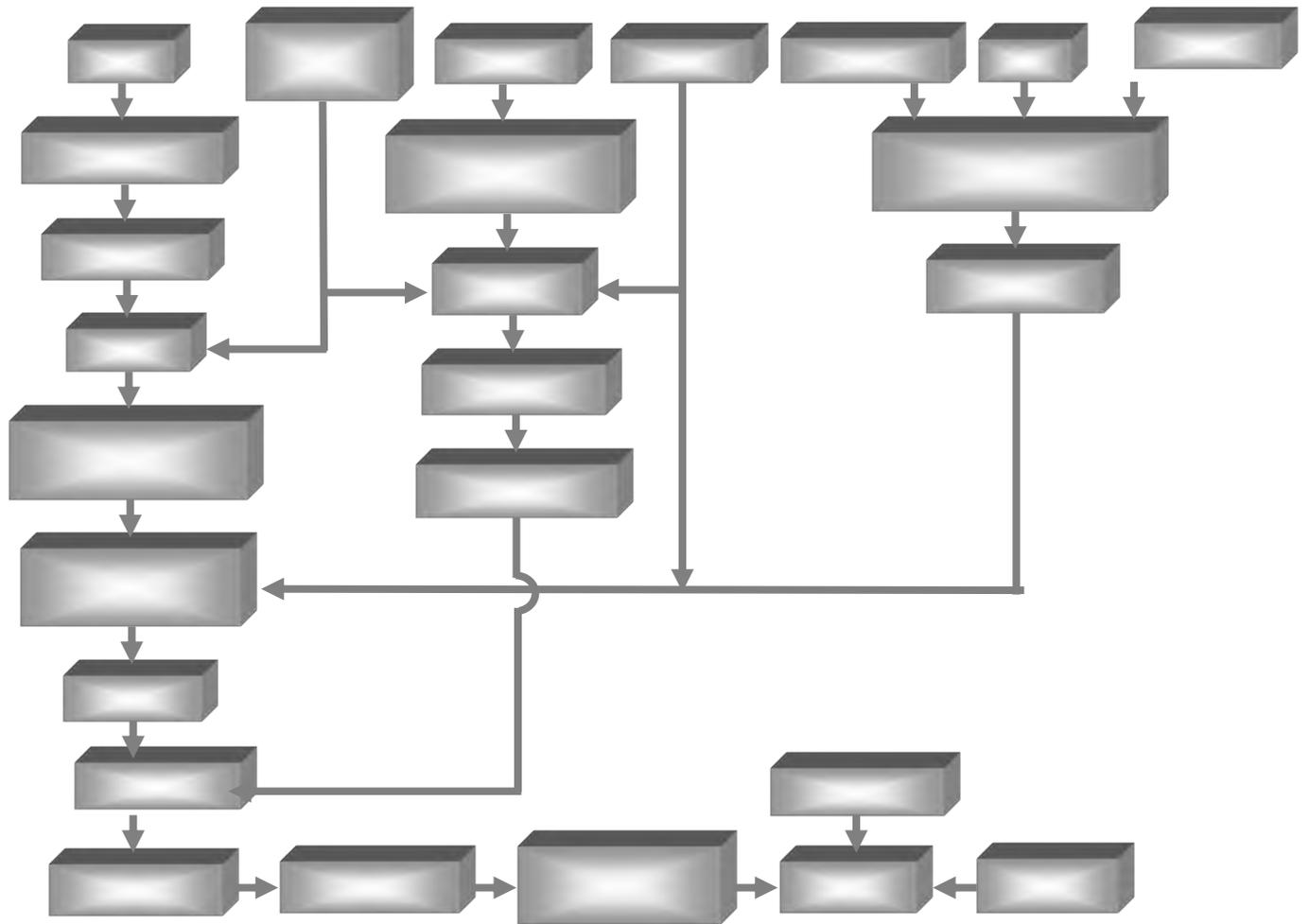
Мясо и овощи нарезаны мелкимиили....., лук.....

Консистенция – вареных продуктов -, огурцов –.....

Цвет – светло – коричневый,

Вкус –.....,, с ароматом, укропа и лука .

Т.3. 11.10. Составьте схему приготовления бульон мясной прозрачный



Т.3. 11.11. Составьте верно последовательность выполнения работы рыбного бульона:

Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками (для этого рыбный бульон охлажденный до температуры 50 – 60°C вводят яичные белки, смешанные холодным бульоном, солью) размешивают и варят при слабом кипении 20 – 30 мин.

Готовый бульон процеживают.

Фрикадельки припускают отдельно.

При отпуске в бульон кладут фрикадельки 50г., бульон 400г.

Рыбу – мелочь, неочищенная от чешуи, потрошат и удаляют жабры.

Подготовленную рыбу заливают холодной водой, снимают пену.

Добавляют петрушку лук и варят 40 – 50 минут при слабом кипении.

Т.3. 11.12. Перечислите требования к качеству:

Бульон.....

Цвет рыбного бульона –

Вкус – в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого он приготовлен.

На поверхности не должно быть бликов жира. Продукты входящие в состав гарнира, должны сохранить форму.

Консистенция –

Цвет овощей –

Т.3. 11.13. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г. припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Т.З. 11.14. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Фрикадельки рыбные

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, перец черный, соль, воду и все тщательно перемешивают. Сформованные шарики массой 15 -18 г припускают в бульоне до готовности

Т.З. 11.15. Выберите правильный ответ: с какой целью в общественном питании используют прозрачные супы:

а/ не знаю

б/ супы предназначены для возбуждения аппетита

в/ для внесения в основной перечень блюд

Т.З. 11.16. Выберите правильный ответ: Что является основой прозрачных супов:

а/ костный бульон и грибы

б/ бульон из кубиков

в/ прозрачный бульон и гарнир, который готовят отдельно

Т.З. 11.17. Выберите правильный ответ: Как получить прозрачный бульон из обыкновенного:

а/ путем осветления обыкновенного бульона и насыщения его экстрактивными веществами

б/ сварить только из молодой птицы

в/ сварить из говядины

Т.З. 11.18. Выберите правильный ответ: Как называется процесс осветления обычного бульона:

а/ лезонирование

б/ оттяжка

в/ обвязка

Т.З. 11.19. Выберите правильный ответ: Из каких компонентов состоит «оттяжка»:

а/ из мяса говядины, воды или пищевого льда, соли, взбитые яичные белки

б/ морковь и яичный белок

в/ картофельного пюре и пищевого льда

Т.З. 11.20. Выберите правильный ответ: Какие правила отпуска прозрачных супов:

а/ отпускают смешивая подготовленные продукты

б/ отпускают в бульонной чашке, тарелке или суповой миске, отдельно подают гарнир

в/ гарнир кладут в суповую миску, заливают прозрачным бульоном, посыпают зеленью и добавляют сметану

Тема № 12. Приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; красного, белого, молочного основных соусов и их производных разнообразного ассортимента; соус белый основной, соус Бешамель, соус молочный, масляные смеси.

Т.З. 12.1. Вставьте пропущенные слова

Значение соусов заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают сочную консистенцию, повышают

Т.З. 12.2. Выберите правильный ответ

Загуститель для красных соусов

А - крахмал;

Б - мука;

В - желатин.

Т.З. 12.3. Выберите правильный ответ

Производный соуса белого

А - паровой;

Б - луковый;

В - сухарный.

Т.З. 12.4. Выберите правильный ответ

Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.

А - польский;

- Б - майонез;
- В - заправка салатная.

Т.3. 12.5. Выберите правильный ответ

Температура подачи соуса майонез

- А -12-14;
- Б -65-70;
- В -20-25.

Т.3. 12.6. Выберите правильный ответ

Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон

- А - красных;
- Б - белых;
- В - сметанных.

Т.3. 12.7. Выберите правильный ответ

Производный соуса красного

- А - луковый;
- Б - голландский;
- В - томатный.

Т.3. 12.8. Выберите правильный ответ

Температура пассерования муки для приготовления белой жировой пассеровки

- А - 120 градусов;
- Б - 200 градусов;
- В - 300 градусов.

Т.3. 12.9. Выберите правильный ответ

При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- А - перемешивание;
- Б -растирание;
- В - взбивание.

Т.3. 12.10. Выберите правильный ответ

Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- А- стерилизации;
- Б - защипывания;
- В- процеживания.

Т.3. 12.11. Выберите правильный ответ

Для приготовления красной пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- А- 90°С;
- Б- 120°С;
- В- 150°С.

Т.3. 12.12. Выберите правильный ответ

Почему молочные супы хранят 30 минут на раздаче

- А- ухудшается консистенция
- Б- ухудшается цвет
- В – ухудшается запах

Т.3. 12.13. Выберите правильный ответ

Какие соусы используют для супов-пюре

- А – молочные
- Б- белые
- В- сметанные

Т.3. 12.14. Дополните предложение. Жидкой основой горячих соусов является _____.

Т.3. 12.15. Дополните предложение. Основой красных соусов является _____ и _____.

Т.3. 12.16. Выберите правильный ответ

Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса

- А- сухая
- Б- жировая
- В- холодная

Т.З. 12.17. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

Т.З. 12.18. Назовите разновидности холодных соусов

Т.З. 12.19. Для чего используют маринад овощной с томатом

Т.З. 12.20. 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

Тема № 13. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус Польский, соус Голландский со сливками, соус сладкий.

Т.З. 13.1. Ответьте на вопрос

Значение соусов в питании

Т.З. 13.2. Вставьте пропущенные слова

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

Т.З. 13.3. Ответьте на вопрос

Для чего муку пассеруют

Т.З. 13.4. Вставьте пропущенные слова

Мучную пассеровку классифицируют

- а) по способу приготовления: и
- б) по цвету: и

Т.З. 13.5. 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 |

Т.З. 13.6. Выберите правильный ответ

Порекомендуйте масляные смеси к блюду

- а) масло зеленое
- б) масло селечное
- в) масло сырное

Т.3. 13.7. Выберите правильный ответ

Определите основное назначение соусов:

- а) ухудшают внешний вид блюд;
- б) повышают усвояемость пищи;
- в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
- г) понижают калорийность блюд;
- д) блюда приобретают большую сочность;
- е) повышают питательную ценность блюд.

Т.3. 13.8. Определите продукты необходимые для приготовления:

Соуса польского	а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	д) масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

Т.3. 13.9. Определите продукты необходимые для приготовления:

Маринада овощного	а) морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное.
	б) морковь, лук, петрушка, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон.
	в) масло, уксус, сахар, перец, соль, вода.
	г) хрен, уксус, сахар, соль, сметана.

Т.3. 13.10. Определите, к какой группе относят соусы:

1. С мукой	Соусы	2. Без муки
	а) соус луковый	
	б) соус хрен	
	в) майонез	
	г) кисло-сладкий	
	д) молочный сладкий	
	е) паровой	
	ж) соус мадера	
	з) салатная заправка	
	и) горчица столовая	

Т.3. 13.11. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- 1) пассерованные белые коренья и репчатый лук;
- 2) горячий мясной бульон;
- 3) соль, лимонная кислота;
- 4) горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном;
- 5) варка 30 минут;
- 6) доведение до кипения;
- 7) заправка сливочным маслом;
- 8) процеживание

Т.3. 13.12. Подберите соусы к блюдам:

А. Соус красный основной	Блюда	Б. Соус сметанный с томатом
	1. Сосиски отварные	
	2. Кабачки фаршированные	
	3. Голубцы	
	4. Рагу из овощей	
	5. Рыба жаренная	
	6. Оладьи из тыквы	
	7. Зразы рубленые	
	8. Рулет картофельный	
	9. Тефтели	
	10. Бобовые с копченой грудинкой	
	11. Рыба жаренная по-ленинградски	

Т.3. 13.13. Дополните технологическую схему приготовления молочного соуса:

- 1) Цельное молоко доводят до кипения;

- 2)
- 3) Проваривают 7-10 минут;
- 4)
- 5) Процеживают;
- 6)
- 7) Защищают.

Т.3. 13.14. По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.

Т.3. 13.15. Произведите расчет

Рассчитать количество сметаны, необходимое для приготовления соуса сметанного, используемого для приготовления 30 порций блюда « Картофель, запеченный в сметанном соусе», если для приготовления одной порции блюда используется 100г соуса сметанного, для приготовления 1000 г соуса – 500 г сметаны.

Т.3. 13.16. Установите соответствие:

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость 2. Запах и вкус подгорелой муки 3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы 4. Запах и вкус сырого томата 5. Наличие комков заварившейся муки 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	а) слабый бульон б) подгорелые овощи в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном г) томат плохо спассеровали д) муку перепассеровали е) муку не пассеровали ж) плохо зачищены овощи

Т.3. 13.17. Заполните таблицу:

Требования к качеству	Соусы
1. Прозрачное масло без сгустков белка. Аромат петрушки и масла, слегка кисловатый вкус. 2. Насыщенный вкус мясного, рыбного или куриного бульонов, с ароматом пассерованных белых кореньев и лука. Приятный кисловатый привкус, консистенция эластичная без комков и крупинок. Цвет белый или кремовый. 3. Цвет белый или светло-кремовый; консистенция однородная; вкус сладковатый.	

Т.3. 13.18. Выберите правильный ответ:

Какие соусы "защищают сахаром"

- А - молочный сладкий;
- Б - сладкий;
- В - красный кисло-сладкий.

Т.3. 13.19. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Сладкие соусы готовят из антоновских яблок, груш, айвы, персиков, слив, абрикосов, кураги, ананасов, апельсинов, мандаринов и других фруктов и ягод (смородины, клюквы, брусники, малины, клубники, земляники, вишни и т. д.). Для приготовления сладких фруктово-ягодных соусов используют такие продукты, как ванилин или ванильный сахар, шоколад, сахар, мед, картофельный крахмал, корица, гвоздика, мускатный орех, апельсиновая, лимонная, мандариновая цедра, различные фруктовые и ягодные соки промышленного производства, виноградные вина (мадера, мускатное, сухое белое и красное), коньяк и некоторые ликеры.

Т.3. 13.20 . Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Сладкие соусы используют как подливки к различным пудингам, запеканкам, макаронным, крупяным котлетам и биточкам, к мучным кулинарным изделиям (оладьям, блинам, блинчикам, крупеникам), кашам, желе, муссам, кремам, свежим ягодам, запеченным фруктам.

Тема № 14. Приготовление, подготовка к реализации и хранения: блюд из овощей разнообразного ассортимента; Перец фаршированный с овощами .

Т.З. 14.1. 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

Т.З. 14.2. Выберите правильный ответ

Сколько воды берут для варки овощей основным способом:

- а) 1/3 высоты посуды;
- б) 1-2 см выше уровня овощей;
- в) полную кастрюлю.

Т.З. 14.3. Выберите правильный ответ

Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы –

- а) свекла, морковь;
- б) чеснок, лук;
- в) картофель, огурец;
- г) тыква, капуста.

Т.З. 14.4. 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.

Т.З. 14.5. 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.

Т.З. 14.6. Выберите правильный ответ

Кто имеет право проводить бракераж готовых блюд:

- а) медицинские работники и другие назначенные приказом лица только в присутствии повара, готовившего блюда
- б) только медработник и никто другой
- в) бракераж проводит только директор предприятия

Т.З. 14.7. Выберите правильный ответ

Какого способа жарки не существует:

- а) основным способом; в жарочном шкафу;
- б) жарка во фритюре; жарка без жира; на открытом огне;
- в) жарка в калорифере; жарка в парогенераторах.

Т.З. 14.8. Выберите правильный ответ

Овощи варят следующим образом:

- а) заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при постоянном

помешивании;

б) закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при закрытой крышке;

в) закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне в открытой посуде.

Т.З. 14.9. Установите последовательность

Технологический процесс приготовления перца фаршированного

Для фарша: морковь и петрушку нарезают мелкой соломкой и пассеруют; отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Все смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре или жареные помидоры. Затем фарш заправляют сахаром, уксусом и все доводят до кипения.

Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка. Перец заливают горячей водой и варят 1—2 мин, затем откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем.

Подготовленный сладкий перец с овощным фаршем укладывают на противень и запекают с небольшим количеством жидкости до готовности в жарочном шкафу.

Перед подачей перец поливают соком, оставшимся после припускания.

Фаршированный перец, приготовленный на растительном масле, можно подавать горячим и холодным.

Т.З. 14.10. Вставьте пропущенные слова

Требования к оформлению, реализации и хранению перца фаршированного

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

Т.З. 14.11. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Показатели качества и безопасности перца фаршированного

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.

Т.З. 14.12. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

В зависимости от вида тепловой обработки различают **отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные** овощные блюда. Именно к запеченным блюдам и относят фаршированные овощи. Для запекания овощей их предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С. Запекание продолжают до образования на поверхности поджаристой корочки и температуры внутри изделия 80°С.

Т.З. 14.13. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Фаршированными запекают перец (сладкий), баклажаны, свеклу, кабачки, репу, помидоры, а также голубцы. Для фарширования овощей используют различные фарши - овощные, овощные с рисом, грибной, рисовый с грибами. Овощной фарш готовят из пассерованных моркови и лука с добавлением пассерованного томатного пюре или жареных помидоров. В зависимости от рецептуры в фарш добавляют припущенную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек, чеснок, мелко нарубленные яйца, сваренные вкрутую, перец молотый. Если в фарш входят вареные яйца, из рецептуры исключают томат-пюре. Фарши заправляют солью, а овощной фарш для перца, кроме того, уксусом и сахаром. Рис для фаршей предварительно отваривают.

Т.З. 14.14. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Перец и баклажаны, фаршированные овощами, запекают с добавлением небольшого количества воды или бульона. При изготовлении этих блюд используют растительное масло, что позволяет подавать их в холодном виде политыми соком, в котором они запекались. Баклажаны, которые отпускают в горячем виде, поливают соусом сметанным или сметанным с томатом.

Т.З. 14.15. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Перед приготовлением овощи подвергают первичной обработке.

Перец

Очистить крупные мясистые сладкие зеленые или красные перцы от плодоножек, удалить семенники. Переложить подготовленные перцы в глубокую миску, обварить крутым кипятком и ненадолго прикрыть миску крышкой. Затем откинуть стручки на сито, тщательно отцедить остатки воды и дать обсохнуть. По желанию можно снять со стручков перца тонкую кожицу.

Т.З. 14.16. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Для фарширования можно использовать различные овощи: кабачки, баклажаны, помидоры, репу, перец и другие. Подготовленные овощи можно начинить различными фаршами: мясным, крупяным, грибным или овощным. Нефаршированные овощи после укладки на сковороду тушат или запекают в духовом шкафу. Готовые овощи можно подать политыми маслом, сметаной или соусом (молочным, сметанным или томатным).

Самый лучший для фаршировки овощ – сладкий перец. У него идеальная форма и уникальная способность сохранять во время термической обработки большую часть витамина С – это возможно благодаря Р-активным веществам, которые препятствуют окислению аскорбинки.

Т.З. 14.17. Дайте полный ответ

Фарширование - это

Т.З. 14.18. Вставьте пропущенные слова

Показатели качества овощей подразделяют на и К показателям качества относят внешний вид, размер и допускаемые отклонения по размерам и качеству. показателями качества овощей считает зрелость или спелость, внутреннее строение, вкус, плотность, недоразвитость или зрелость семян и некоторые другие.

Т.З. 14.19. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

В процессе хранения продуктов, заложенных на достаточно длительный Период (картофель, корнеплоды, капуста), выделяют три основных периода, в течение которых необходимо поддерживать определенную температуру. В первый период — лечебный — происходит заживление ран (мест, имеющих механические повреждения) за счет образования раневой передермы. Процессу заживления ран способствует достаточно высокая температура — 14-16 °С, поэтому плоды и овощи не рекомендуется сразу охлаждать. В течение второго периода — покоя — температура должна оставаться низкой (от 0 до 4-6 °С). Но особенно важно поддерживать низкую температуру в течение третьего периода — пробуждения, однако это обычно достаточно трудно, так как этот период совпадает с весенне-летним сезоном, когда температура наружного воздуха достаточно высокая.

Т.З. 14.20. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Для обеспечения сохранности овощей в хранилищах необходимо поддерживать высокую относительную влажность воздуха, так как попав в среду с невысокой влажностью, овощи быстро увядают, их ткани теряют тургор, а увядшие, сморщившиеся экземпляры в первую очередь повреждаются микроорганизмами и служат источником инфекции для неповрежденных продуктов. Лучшей сохранности овощей способствует правильно выбранный температурный режим.

Тема № 15 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :гарниров из овощей разнообразного ассортимента; овощной Гротен, капуста тушеная, крокеты, картофель и лук фри, котлеты картофельные .

Т.3. 15.1 . 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

Т.3. 15.2. Дайте полный ответ

Для чего сортируют и калибруют овощи

Т.3. 15.3 . Дайте полный ответ

Для чего моют овощи перед очисткой

Т.3. 15.4 . Дайте полный ответ

Зачем капусту кладут в соленую воду

Т.3.15.5. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

Т.3.15.6. Выберите правильный ответ

В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей

1. Мясной цех
2. Овощной цех
3. Холодный цех

Т.3. 15.7. Дайте полный ответ

Какое оборудование расположено в овощном цехе

Т.3. 15.8. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель	а) крахмал	д) витамин С
2. Морковь	б) сахар	е) фитонциды
3. Лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4. Капуста	г) белки	з) витамин В

Т.3. 15.9. Дайте полный ответ

Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет

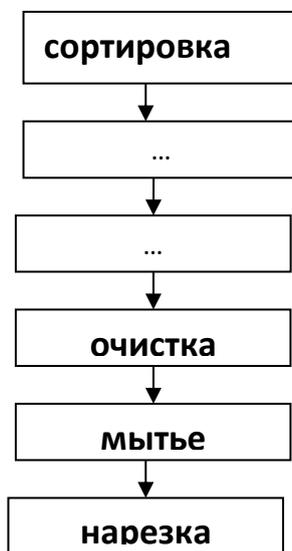
Т.3. 15.10. Дайте полный ответ

Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел

Т.3. 15.11. Установите соответствие:

Клубнеплоды	Наименование овощей	Корнеплоды
	1.Картофель	
	2.Батат	
	3.Свекла	
	4.Морковь	
	5.Топинамбур	
	6. Редис	
	7.Репка	
	8.Брюква	
	9.Сельдерей	
	10.Петрушка	
	11.Хрен	
	12.Пастернак	

Т.3. 15.12. Дополните схему обработки репчатого лука



Т.З. 15.13. 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

Т.З. 15.14. Соотнесите:

А. Соломка	Блюда	Б. Дольки
	1) Рагу овощное	
	2) Картофель жареный фри	
	3) Картофель пай	
	4) Капуста тушеная	
	5) Картофель в молоке	
	6) Картофель, тушенный с грибами	
	7) Котлеты морковные	

Т.З. 15.15. Дополните схему приготовления блюда «Крокеты картофельные»:

- 1) протертый картофель охладить до 50 С;
- 2)
- 3)
- 4) массу перемешивают;
- 5)
- 6)
- 7) смачивают в белках;
- 8)
- 9)
- 10) отпуск.

Т.З. 15.16. Установите соответствие:

Блюда	Продукты
1. Грибы в сметанном соусе	а) картофель, грибы белые свежие, масло растительное, соус сметанный;
	б) лук, морковь, грибы свежие, картофель, масло растительное, соус сметанный;
	в) грибы свежие, масло растительное, сметанный соус;
	г) грибы свежие, масло растительное, соус сметанный;
2. Капуста тушеная	а) лук, морковь, капуста, масло растительное, соль, сахар, уксус;
	б) морковь, капуста, масло растительное, мука пшеничная, соль, уксус;
	в) лук, капуста, жир, грибы, соль, сахар, уксус, томат;
	г) капуста, уксус, жир, томат, лук, морковь, соль, сахар, мука пшеничная, перец

Т.З. 15.17. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Очищенные овощи промывают в проточной воде, нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло сливочное, томат-пасту, припущенную в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин, и тушат при периодическом помешивании до полуготовности. Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой, добавляют корень петрушки и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем их добавляют к капусте и тушат до готовности. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде (без добавления масла), разводят водой, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин. За 5 мин до готовности к капусте добавляют подготовленные муку, соль поваренную йодированную, сахар-песок и вновь доводят до кипения. Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

Т.3. 15.18. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Масло в фритюрнице нагревают до $t\ 160-170^{\circ}\text{C}$. Картофель вынимают из пакета, отвешивают, опускают в кипящее масло. Жарят до образования золотистой корочки на поверхности картофеля.

Жареный картофель выкладывают в сетку для удаления лишнего масла. Выкладывают на закусочную тарелку, Посыпают мелкой солью, мелко нарезанной зеленью укропа.

Т.3. 15.19. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Лук репчатый режут кольцами, посыпают мукой, встряхивают от лишней муки. В подготовленный фритюр (разогретый до $160-180^{\circ}\text{C}$) кладут лук и жарят 1—1,5 мин.

Т.3. 15.20. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Очищенный картофель заливают кипящей водой, добавляют соль, закрывают крышкой, быстро доводят до кипения, затем, переключая нагрев, варят при слабом нагреве до готовности.

Отвар сливают, картофель обсушивают, быстро протирают (температура картофеля не должна быть ниже 80°C).

Протертый картофель охлаждают до температуры $40-50^{\circ}\text{C}$, добавляют яйца, сливочное масло, муку, все перемешивают, формируют по 2 котлеты на порцию, панируют в сухарях.

Котлеты обжаривают с двух сторон на плите, не допуская образования грубой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°C в течение 7 мин.

Тема № 16. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения: гарниров из овощей разнообразного ассортимента; рулет картофельный, запеканка картофельная.

Т.3. 16.1 Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают. Эту массу для приготовления запеканки делят пополам. Одну половину укладывают на смазанный маслом противень слоем 1 см, кладут на него фарш – слоем 1 см, закрывают оставшейся картофельной массой. Высота запеканки 3 см. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной, наносят рисунок, посыпают сухарями, взбрызгивают маслом и запекают при температуре 250°C 15 мин.

Для рулета картофельную массу выкладывают в виде прямоугольника толщиной 1,5 см на влажную чистую салфетку, на середину кладут фарш и, приподнимая края салфетки, формируют рулет, диаметром не более 4-5 см.

Руллет перекадывают швом вниз на противень, смазанный маслом, смазывают поверхность сметаной, посыпают сухарями, делают 2-3 прокола для выхода пара и запекают при температуре 220 – 240°С 25 – 30 мин до образования легкой румяной корочки.

Для фарша: рубленую капусту припускают с маслом, соединяют с бланшированным слегка пассерованным репчатым луком, по возможности, добавляют зелень (5г нетто).

Т.3. 16.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

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.

Готовые изделия режут на порции, при отпуске подливают сметанный соус.

Температура подачи 65°С.

Т.3. 16.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Органолептические показатели качества:

Поверхность изделий равномерно окрашена, без подгорелых мест, трещин и разрывов, консистенция нежная, не тягучая, вкус – в меру соленый, свойственный картофелю и овощам.

Т.3. 16.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Отварную говядину нарезают кусками по 75 – 100г, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2 – 3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160 -180°С в течение 8-10 мин.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 -1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25 – 30 мин при температуре 250 – 280°С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Т.3. 16.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

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.

Отпускают запеканку со сливочным маслом или соусом.

Температура подачи 65°С.

Соусы: молочный (1-й или 2-й вариант), томатный, сметанный.

Т.3. 16.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Органолептические показатели качества:

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный

Т.3. 16.7. Выберите правильный ответ

При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре

а) 100°С

б) 80°С

в) 55°С

Т.3. 16.8. Выберите правильный ответ

Машина, предназначенная для приготовления картофельного пюре - ...

- а) МРО-400-1 000
- б) МП-800
- в) МКП-60

Т.3. 16.9. Выберите правильный ответ

Признаки столового картофеля:

- а) средний размер, среднее содержание крахмала, мало не- глубоких глазков, тонкая кожура
- б) любой размер, много крахмала, глубокие глазки
- в) крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки

Т.3. 16.10. Установите последовательность приготовления картофельной запеканки:

- 1) варка картофеля;
- 2) грибной фарш слоем 2 см.;
- 3) смазать противень жиром и насыпать сухарями;
- 4) поверхность смазать сметаной;
- 5) в протертый картофель добавить сырое яйцо;
- 6) сверху закрыть другой половиной картофельной массы;
- 7) нанести рисунок;
- 8) массу разделить пополам;
- 9) поверхность сбрызнуть маслом;
- 10) половину картофельной массы выложить на противень;
- 11) отпуск с соусом или сметаной;
- 12) запекание

Т.3. 16.11. Укажите сходные признаки картофельной запеканки и рулета картофельного:

- а) Состав картофельной массы, вид тепловой обработки, температура подачи, срок годности блюда;
- б) Состав картофельной массы и форма, правила отпуска, температура подачи и сроки реализации;
- в) Состав, форма, вид тепловой обработки, температура подачи и сроки реализации, правила подачи;
- г) Состав картофельной массы и правила подачи

Т.3. 16.12. Выберите правильный ответ

Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины

- а) картофельная масса слишком влажная;
- б) картофельная масса плотная;
- в) не сделали проколы.

Т.3. 16.13. Выберите правильный ответ

Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°C;
- б) не ниже 65°C;
- в) не ниже 74°C.

Т.3. 16.14. Выберите правильный ответ

Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

- а) овощи, жаренные во фритюре;
- б) овощи в соусе;
- в) тушеные овощи.

Т.3. 16.15. Выберите правильный ответ

Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

- а) зразы;

- б) котлеты;
- в) рулет.

Т.3. 16.16. Выберите правильный ответ

Укажите нарушения технологического процесса

приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:

- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
- б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
- в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
- г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.

Т.3. 16.17. Рассчитать количество картофеля (брутто), необходимого для приготовления:

10 порций блюда «Рулет картофельный» № 383 (2)

(сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2006г.) в марте месяце.

- в марте % отходов картофеля составляет 40%;

- для приготовления одной порции рулета картофельного используют 240 г. (брутто).

Т.3. 16.18. Установите соответствие:

Блюдо	Требования к качеству
1. Морковь, припущенная в молочном соусе	а) Клубни однородные по величине; целые, хорошо очищены; не допускается потемнений; без глазков; в меру посоленные. б) Кубики правильной формы и одинакового размера. Не допускается запаха подгорелого молока, консистенция мягкая. в) Овощи, нарезанные одинаковой формы; консистенция мягкая, сочная. Не допускается запах пригорелых и пареных овощей. г) Поверхность ровная, без трещин; консистенция нежная, не тягучая; без подгорелых мест. д) Однородная румяная корочка; консистенция нежная, без кусочков овощей. Легкие вкрапления творога
2. Рагу овощное	
3. Картофель отварной	
4. Запеканка картофельная	
5. Котлеты морковные	

Т.3. 16.19. 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

Т.3. 16.20. Соотнесите:

А. Сырой тертый картофель	Блюдо	Б. Картофельная масса
----------------------------------	-------	------------------------------

	1. Крекеры 2. Драники 3. Крокеты картофельные 4. Рулет картофельный 5. Чипсы картофельные 6. Котлеты картофельные 7. Бабка картофельная 8. Картофельные пирожки с грибами 9. Колбаса крестьянская 10. Оладьи картофельные	
--	--	--

Тема № 17. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения блюд, закусок из грибов разнообразного ассортимента.

Т.З. 17.1. Лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди относятся к виду:

- а) пластинчатых;
- б) губчатых;
- в) сумчатых;
- г) трубчатых.

Т.З. 17.2. Выберите правильный ответ. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушеные.

Т.З.17.3. Установить соответствие:

Вид грибов	Ответ	Операции
подосиновики, подберёзовики, белые грибы, шампиньоны		1. Удалить плёнку → зачистка корня → снятие кожицы со шляпки → мытьё с добавлением лимонной кислоты 2. Перебрать → срезать корешки → холодная вода на 30-40 минут → варка 10-15 минут → промыть горячей водой 3. Очистка от листьев → удаление нижней части ножки, соскабливание загрязнённой кожицы → мытьё 3-4 раза

Т.З. 17. 4. Выберите правильный ответ. Грибы маринованные готовы к употреблению в пищу.

- а) да
- б) нет

Т.З. 17. 5. Выберите правильный ответ. Какие виды грибов имеют большой процент отходов при механической кулинарной обработке.

- а) сушеные;
- б) свежие;
- в) маринованные;
- г) консервированные.

Т.З. 17. 6. Выберите правильный ответ. Для каких целей производится нарезка овощей и грибов.

- а) для более ровной тепловой обработки;
- б) для красоты;

в) для кулинарного использования.

Т.3. 17. 7. Выберите правильный ответ. Какие грибы не относятся к губчатым.

- а) подосиновики;
- б) шампиньоны;
- в) лисички;
- г) маслята.

Т.3. 17. 8. Выберите правильный ответ. Грибы свежие подразделяются на губчатые, сумчатые и пластинчатые.

- а) да
- б) нет

Т.3. 17. 9. Определить и отметить знаком X съедобные и ядовитые грибы

Грибы	Съедобные (ответ)	Ядовитые (ответ)
Волнушки		
Моховики		
Трюфели		
Сыроежки		
Молочай		
Мухомор		

Т.3. 17. 10. Вставьте пропущенные слова.

Способами сохранения овощей и грибов является.....и.....

Т.3.17.11. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Ножки очищенных грибов нарезают, соединяют с обжаренными сухарями, растопленным маслом, яичным желтком и сливками. Добавляют рубленую зелень петрушки и лука, измельченный чеснок, молотый черный перец, соль, свеженатертый мускатный орех, и специи. Заполняют смесью грибные шляпки. Посыпают тертым сыром, сухарями, на каждую шляпку кладут небольшой кусочек масла. Запекают 15 мин в духовом шкафу, разогретом до 190 °С.

Подают в качестве гарнира к блюдам из цыпленка или барашка.

Т.3.17.12. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

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.

Т.3.17.13. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

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.

Т.3.17.14. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Для приготовления закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые, маринованные продукты овощи, грибы и зелень. Продукты перед изготовлением закусок подготавливают также, как и для вторых блюд.

Т.3.17.15. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Свежие грибы. Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. Первичная обработка грибов состоит из следующих операций: очистка, промывания, сортировки и нарезки.

При обработке свежих грибов необходимо внимательно отбирать их, так как некоторые из них имеют сходство с несъедобными и ядовитыми грибами.

Т.3.17.16. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Сушеные грибы. Лучшие сушеные грибы - белые, так как они при варке дают светлый, ароматный и вкусный отвар. Подберезовики, подосиновики, маслята при сушке темнеют, поэтому они мало пригодны для бульонов.

Сушеные грибы перебивают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3...4 ч., затем настой сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают.

Т.3.17.17. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Соленые и маринованные грибы. Их отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые маринованные грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают. Для того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом.

Т.3.17.18. Установить соответствие:

Вид грибов	Ответ	Операции
подосиновики, подберезовики, белые грибы, шампиньоны		1. Удалить плёнку → зачистка корня → снятие кожицы со шляпки → мытьё с добавлением лимонной кислоты 2. Перебрать → срезать корешки → холодная вода на 30-40 минут → варка 10-15 минут → промыть горячей водой 3. Очистка от листьев → удаление нижней части ножки, соскабливание загрязнённой кожицы → мытьё 3-4 раза

Т.3.17.19. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Шампиньоны промывают под холодной проточной водой, обсушивают, нарезают кубиками. Выкладывают тонким слоем на разогретую сковороду с небольшим количеством масла и обжаривают. Сливают излишек влаги, добавляют масло растительное и продолжают обжаривание до появления золотистой корочки. За 5-10 минут до конца приготовления грибы солят. Шампиньоны жареные используют в качестве полуфабриката для фаршей.

Т.3.17.20. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – шампиньоны нарезаны кубиком, равномерно обжарены до золотисто-коричневого цвета. Консистенция – мягкая, кусочки грибов сохраняют форму.

Вкус – характерный для жареных шампиньонов, без постороннего привкуса.

Запах – характерный для жареных шампиньонов, без постороннего запаха.

Тема № 18. Приготовления, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; рис (булгур) отварной, бобовые в соусе, биточки манные.

Т.3.18.1. Дайте полный ответ

В чем заключается подготовка крупы к варке

Т.3.18.2. Дайте полный ответ

Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С

Т.3.18.3. Вставьте пропущенные слова

Каши классифицируют по густоте: на , и ?

Т.3.18.4. Дайте полный ответ

От чего зависит консистенция каши

Т.3.18.5. Дайте полный ответ

Что такое привар каши

Т.3.18.6. Дайте полный ответ

Почему молочные каши предварительно варят в воде

Т.3.18.7. Дайте полный ответ

Перечислите, какие блюда из каш вы знаете

Т.3.18.8. Перечислите требования

Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым

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

Т.3.18.9. Дайте полный ответ

Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа

Т.3.18.10. Выберите правильный ответ

При замачивании бобовые увеличивают массу

- а) в 3 раза
- б) в ½ раза
- в) в 2 раза
- г) в 4 раза

Т.3.18.11. Выберите правильный ответ

Консистенция каш зависит:

- а) от соотношения крупы и воды;
- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости.

Т.3.18.12. Выберите правильный ответ

В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:

- а) декстринизации крахмала;
- б) клейстеризации крахмала;
- в) меланоидинообразования;
- г) карамелизации.

Т.3.18.13. Выберите правильный ответ

Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) пшенную.

Т.3.18.14. Выберите правильный ответ

В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

Т.3.18.15. Выберите правильный ответ

Бобовые варят:

- а) при открытой крышке;
- б) при бурном кипении;

- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при умеренном кипении.

Т.3.18.16. Вставьте пропущенные слова

В процессе варки бобовых подливают ... воду, так как если подлить ..., то развариваемость бобовых ...

Т.3.18.17. Вставьте пропущенные слова

При варке каш, когда крупа набухнет и поглотит всю воду, 4 перемешивание ..., поверхность каши ..., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ... и оставляют кашу для ...

Т.3.18.18. Вставьте пропущенные слова

Бобовые замачивают в течение ... для варки и сохранения ...

Т.3.18.19. Решите задачу

Определить количество крупы, необходимой для приготовления 50 порций каши пшенной вязкой, если выход одной порции 200 г.

Т.3.18.20. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Крупу манную варят в воде кипящей в течение 20-30 мин, затем воду сливают, добавляют горячее молоко, соль поваренную и варят кашу в течение 10-30 мин до готовности. В готовую вязкую кашу, охлажденную до температуры 60-70°C, добавляют сырые яйца и перемешивают.

Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую форму, панируют в сухарях, выкладывают на смазанный маслом сливочным противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C, в течение 15-20 мин. Отпускают с соусом клюквенным.

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.

Температура подачи: не ниже 65°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

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.

Тема № 19. Приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; Корзиночки из сыра, сырые лепешки, сырники из творога, вареники ленивые отварные, запеканка творожная

Т.3.19.1. Выберите правильный ответ

В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи

- а) сырники;
- б) пудинг;
- в) запеканка;
- г) вареники ленивые.

Т.3.19.2. Выберите правильный ответ

Чем пудинг творожный отличается от запеканки

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

Т.3.19.3. Выберите правильный ответ

К отварным творожным блюдам относят:

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

Т.3.19.4. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) охлаждение полуфабриката;
- 4) варка;

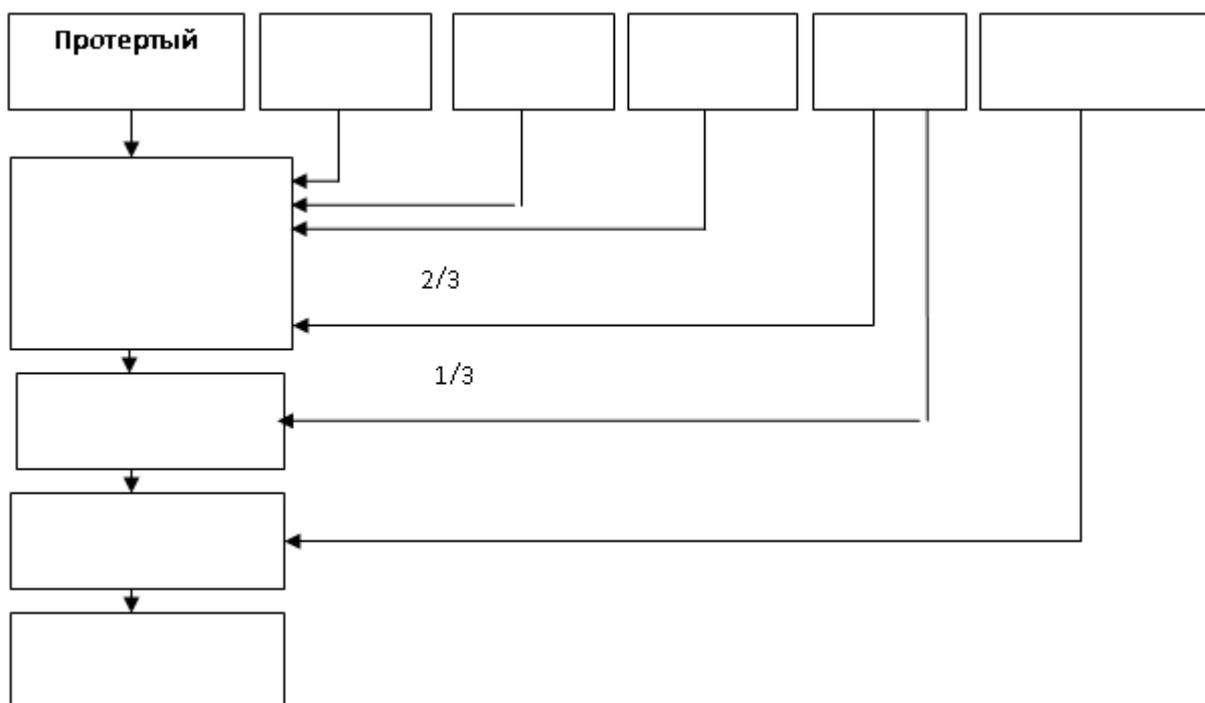
Т.3.19.5. Вставьте пропущенные слова

Вареники закладывают в воду и варят с момента закипания ... мин. Варят при ... кипении. Готовые вареники кладут в посуду с ... сливочным маслом.

Т.3.19.6. Вставьте пропущенные слова

Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье: ... Варят вареники ленивые в кипящей воде ... мин.

Т.3.19.7. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога



Т.3.19.8. Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности

А Пудинг запеченный из творога	Операции по приготовлению	Б Запеканка из творога
	1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу 2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой 3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром,	

	охлажденную заваренную манную крупу 4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло 5. В массу добавить соль 6. Массу перемешать 7. Перед запеканием в массу добавляют яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают 8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями 9. В массу добавляют изюм, орехи 10. Поверхность массы смазывают сметаной 11. Запекают в жарочном шкафу до корочки 12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму 13. В массу добавляют яйца с сахаром	
--	--	--

Т.3.19.9. Вставьте пропущенные слова

В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: , и

Т.3.19.10. Дайте полный ответ

Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги

Т.3.19.11. Составьте технологическую схему «Приготовление вареников с творожным фаршем»

Т.3.19.12. Вставьте пропущенные слова

По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: , ,

Т.3.19.13. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Вареники бывают ленивыми

Т.3.19.14. Установите соответствие

а) Творожная масса сладкая с изюмом б) Вареники с творожным фаршем в) Пудинг из творога г) Сырники из творога	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. г) жарят перед отпуском и подают горячими
--	--

Т.3.19.15. Установите последовательность

Производственное задание по теме «Приготовление вареников с творожным фаршем»

Хранить вареники на лотке, посыпанном мукой, в холодильнике.

Сварить вареники закладывая их в кипящую воду. Всплывшие вареники откинуть на дуршлаг и переложить в посуду с растопленным маслом.

Оформить блюда для подачи: вареники полить маслом и сметаной

Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества заполнить дегустационный лист.

Убрать рабочее место

Подготовить рабочее место, продукты и посуду

Протереть творог

Замесить крутое тесто для вареников с творогом до однородного состояния и оставить на несколько минут под пленкой для набухания.

Приготовить фарш для вареников с творогом. Творог соединить с яйцами, сахаром, солью, перемешать и разделить на небольшие кусочки

Сформовать вареники с творогом: тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм; отступив от края 4 см, уложить на тесто кусочки фарша через 3-4 см друг от друга; край теста шириной 1 см и закрыть им фарш, прижимая верхний слой теста к нижнему вокруг каждого кусочка; вырезать вареники выемкой.

Т.3.19.16. Ответьте на вопрос

Вареники с творожным фаршем выпускают двух видов

а)

б)

Т.3.19.17. Ответьте на вопрос

Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»

Т.3.19.18.Выберите правильный ответ

Каковы сроки хранения следующих блюд из творога

- а) Вареников, сырников –
- б) Пудингов –
- в) Запеканок –
- г) творога и творожной массы –

Т.3.19.19. Приготовление какого блюда описано. Вставь пропущенные слова

1.Для приготовления из нам потребуется, собственно, сам сыр и терка с мелкой насечкой.

2.Сыр натереть на мелкой терке.

3.Сыр равномерно распределить по поверхности с тефлоновым покрытием. Можно выложить вот таким образом, как на фото, тогда у вас получится ажурный край с дырочками-кружочками.

4.Поставить на тихий огонь. Сейчас пойдет процесс плавления и нам нужно довести этот процесс до состояния, когда начнут лопаться мелкие пузырьки на поверхности сырного блинчика.

5.Процесс образования на поверхности дырочек окончен. Ждем пока нижняя часть блинчика слегка порозовеет.

6.Затем быстро переворачиваем сковороду и отправляем под душ с холодной водой на 1-2 секунды и так же быстро снимаем лопаткой со сковороды

7..... насаживаем на перевернутый стакан для придания формы - корзиночки. Слегка обжимаем доньшко будущей корзиночки рукой. Отправляем в холодильник на 30-40 минут для фиксации формы.

8.Можно в качестве формы использовать тарелку, пиалу и т. д.

9. Такиеможно использовать в качестве емкостей для любых салатов и закусок.

Т.3.19.20. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт на порцию.

Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин при температуре 180 °С.

Отпускают по 3 шт на порцию, поливая сметаной.

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.

Органолептические показатели качества:

Форма круглая, приплюснутая, без трещин.

Сметаной полита 1/3 часть сырника.

Консистенция нежная, без комочков невымешанной муки или творога.

Вкус соответствует входящим продуктам.

Не допускаются посторонние запахи и привкус.

Температура подачи 55 °С.

Тема № 20. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: позы, вареники с картофелем.

Т.3.20.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Приготовление, требование к качеству пресного теста

В деже тестомесильной машины соединяют воду, нагретую до температуры 30-35 градусов С, муку пшеничную в/с, яйца, соль. Замешивают крутое тесто до тех пор пока оно не приобретет

однородную консистенцию. Оставляют для «созревания» теста и набухания клейковины на 30 минут и затем используют для приготовления вареников, пельменей.

Внешний вид – пресное крутое тесто, светло-кремового цвета. Консистенция – упругая, эластичная.

Вкус – характерный для пресного теста, без постороннего запаха и привкуса.

Запах – характерный для пресного теста, без постороннего запаха и привкуса.

Требования к оформлению, реализации и хранению.

Тесто для вареников используют в качестве полуфабриката при производстве вареников и пельменей. Готовят под заказ. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4 \pm 2) \text{ }^{\circ}\text{C}^*$, определяются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

Тесто для вареников, реализуют сразу после окончания технологического процесса.

Т.3.20.3. Дополните таблицу

Технологическая карта Буузы (мясное изделие на пару)

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)		63
Свинина (котлетное мясо)		55
Лук репчатый		10
Вода		23
Масса фарша		150
Тесто:		
Мука пшеничная		41
Мука пшеничная на подпыл		2
Яйца		10
Вода		11
Соль		6
Масса теста		60
Масса п/ф		210
Масло растительное для смазки решеток		2,5
Выход		200

Т.3.20.3. Вставьте пропущенные слова

Технология приготовления Буузы (мясное изделие на пару)

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку с решеткой, добавляютнарезанный лук репчатый, соль, перец черный молотый, воду и тщательно Из просеянной муки, воды, нагретой до 30-35 $^{\circ}\text{C}$, яиц и соли замешивают тесто до однородной и выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания Готовое тесто делят на куски массой 30 г и раскатывают их на лепешки (утонченные по) толщиной 1,5—2 мм, на которых кладут фарш массой 75 г, края защипывают (оставляя небольшое отверстие для выхода пара) и придают изделию круглую форму. Изделия укладывают на смазанную растительным маслом и варят на в течение 20 мин. Отпускают по 2 шт. на порцию.

Т.3.20.4. Дополните таблицу

Технологическая карта вареники картофельные со сметаной 200/20 г

Наименование сырья, пищевых продуктов	Вес Брутто, г	Вес Нетто, г	Вес готовой продукции, г
Мука пшеничная	57		
Яйца куриные	5		
Вода	22		
Соль	1		
Начинка:			
Картофель	125		91
Лук репчатый	22		10
Масло растительное	4		
Соль	1		
Масса начинки:			103
Масса сырых вареников:			185

Масса готовых вареников:			200
Сметана:			20
Выход:			200/20

Т.3.20.5. Вставьте пропущенные слова

Технология приготовления:

В муку добавляют нагретую до 30-35 С воду, затем вводят яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт консистенцию. Перед формовкой тесто30-40 мин. Готовое тесто раскатывают в пласт 1,5-2 см., на середину кладут рядами шарики фарша массой 12-13 г на 1 шт. на расстоянии 5-6 см. один от другого. Затем края полосы теста приподнимают, накрывают ими фарш, вырезают формочкой. Сформированные вареники опускают вподсолённую воду и варят при слабом 5-7 мин. При отпуске сметаной.

Начинка: очищенный картофель варят, отвар сливают, затем картофель в горячем виде, смешивают с луком, добавляют соль и перемешивают.

Тема № 21. Приготовления, подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента-блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: блинчики с разной начинкой.

Т.3.21.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технология приготовления блинного теста

Яйца, соль, сахар-песок размешивают миксером, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку пшеничную, взбивают миксером до получения однородной массы (консистенции как на оладьи), постепенно добавляют оставшееся молоко, подсолнечное масло, продолжают взбивать на малых оборотах миксера. Затем тесто процеживают.

Оставляют на 30 минут для созревания и набухания клейковины.

Внешний вид – тесто редкой консистенции кремового-золотистого цвета.

Вкус и запах – характерный для теста, без постороннего запаха и привкуса.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Тесто для блинчиков полуфабрикат приготавливают по мере необходимости, в готовом виде хранят не более 6 часов.

Т.3.21.2. Запишите

Технологический процесс приготовления блинчиков с творогом состоит из следующих операций:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

Т.3.21.3. Выберите правильный ответ

Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- а) добавление аммония углекислого;
- б) добавление соды;
- в) взбивание;
- г) добавление дрожжей.

Т.3.21.4. Установите последовательность

Приготовление блинчиков с мясом.

Разогреть сковороду. Добавить 1 ч. ложку растительного масла. В центр сковороды вылить пол половника теста. Распределить тесто по всей поверхности сковороды. Как только верхняя сторона блина перестала быть жидкой, блин перевернуть.

Затем перевернуть и печь с другой стороны 30-40 секунд.

Так испечь все блины.

На блин положить мясную начинку, свернуть блин конвертиком. Блинчики с мясом можно подавать.

Блинчики с мясом подать со сметаной.

Лук очистить, помыть и нарезать кубиками.

Разогреть сковороду. Налить растительное масло. Выложить лук. Обжарить на среднем огне, помешивая, до золотистого цвета.

К луку выложить фарш. Жарить, помешивая, до готовности около 10 минут. Посолить и поперчить. Перемешать. Охладить.

Налить в миску теплое молоко. Разбить туда же яйца. Добавить соль и сахар. Взбить венчиком или миксером. Добавить масло и муку, взбить до однородного состояния.

Вскипятить чайник. Насыпать соду в стакан, залить кипятком (3 ст. ложки). Влить соду в миску с тестом. Хорошо размешать. Дать тесту постоять 10 минут.

Т.3.21.5. Установите последовательность

Блины с бананом и шоколадом

Оставить на 25 минут.

Смазать сковороду маслом, нагреть сковороду и налить немного теста. Поджарить с одной стороны (2-3 минуты на среднем огне).

Перевернуть и поджарить с другой стороны до золотистого цвета (еще 2-3 минуты).

Перевернуть на подогретую тарелку и смазать блин маслом. Повторять, пока все тесто не закончится. Получится около 10-12 блинов.

Пока жарятся блины, приготовить начинку. Для этого размять бананы вилкой.

Перемешать с творогом и йогуртом.

Разделить начинку между блинами и завернуть трубочкой.

Разложить по 2 блина на тарелке, украсить блины с бананами кусочками бананов.

Посыпать сахарной пудрой или полить соусом

Просеять муку и соль в миску и сделать в середине углубление.

Добавить яйцо и половину молока.

Взбивать до однородной массы (вилкой, миксером или блендером) затем постепенно добавить оставшееся молоко.

Тема № 22. Приготовления, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с рыбой.

Т.3.22.1. Установить соответствие:

А. Тесто без дрожжевое	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое
	1. Блины	
	2. Оладьи	
	3. Профитроли	
	4. Пельмени	
	5. Лапша	
	6. Вареники	
	7. Блинчики	
	8. Расстегаи	
	9. Ватрушки	
	10. Тарталетки	

Т.3.22.2. Выберите правильный ответ

Для чего следует производить обминку дрожжевого теста

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;

г) для удаления этилового спирта.

Т.3.22.3. Выберите правильный ответ

Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- 1) брожение теста;
- 2) брожение опары;
- 3) замес теста;
- 4) приготовление опары.

Т.3.22.4. Выберите правильный ответ

Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста:

- 1) подкатка;
- 2) промежуточная расстойка;
- 3) деление;
- 4) окончательная расстойка;
- 5) отделка до выпечки;
- 6) формование.

Т.3.22.5. Установите последовательность

На самый верх начинки выложить нарезанное небольшими фрагментами сливочное масло. Раскатать меньшую часть теста и накрыть ею пирог, защипнуть края.

Оставить на расстойку на 15 минут.

Противень поставить в разогретый до +180°C духовой шкаф, выпекать 40–45 минут.

Готовый пирог достать из духовки, накрыть полотенцем и дать постоять 10 минут.

Сделать дрожжевое тесто: дрожжи соединить с 1 ст. л. сахара, добавить немного тёплой воды, перемешать, оставить на 5 минут.

В отдельной ёмкости приготовить смесь: яйцо, оставшийся сахар, майонез (50 г), 1 ч. л. соли, растительное масло и воду.

После этого в неё добавить дрожжевую массу и тщательно вымесить.

Постепенно ввести муку.

Тесто разделить на две части: одна должна быть чуть больше (дно), а вторая — меньше (верх пирога).

Большую часть раскатать и разместить на противне или в форме для выпечки.

Распределить по поверхности равномерно отварной рис.

Филе горбуши нарезать небольшими кусочками, заправить 100 г майонеза.

Рыбную начинку выложить поверх риса, посолить, поперчить.

Лук нарезать полукольцами, слегка обжарить на растительном масле, остудить и распределить на рыбе.

Добавить соль, перец.

Тема № 23. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с повидлом.

Т.3.23.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Приготовление пирога открытого с повидлом

Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Это одни из тех подлинно национальных изделий, которые дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы-то ни было иностранного влияния. Пироги готовились и употреблялись на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал свой особый вид пирогов, что и послужило причиной разнообразия русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкамивкусу.

Технологическая карта

Изготовление пирога к чаю из пшеничной муки в/с на традиционной опаре по ГОСТу-24557-81. Пирог представляет собой штучное изделие круглой формы с начинкой из повидла.

Поверхность украшают элементами из теста – розочками, колосками, листочками. По краю пирог обвит косичкой, сплетённой из 2-х тонко раскатанных жгутиков теста. Влажность 37%, кислотность 2.5.

Производственная рецептура

Подготовка сырья

Мука: просеивание, удаление примесей, взвешивание.

Соль: растворить в воде до концентрации 25-26%, плотность проверяют ареометром

Масло сливочное: растопить до 45 градусов, процедить.

Яйца :

1 сек. Замочить в воде температурой 40-45 гр .

2 сек. Выдержать в растворе соды

3 сек. Выдержать в растворе хлорной извести

4 сек. Промыть в чистой воде

Ванилин: растопить в 96% спирте или в горячей воде при температуре 80 гр в соотношении

1гр ванилина на 20 мл воды.

Сахар: просеять через сито с ячейками 3 мм, для удаления метало-примесей пропустить через магнит.

Начинка: в джем(повидло) добавить немного крахмала и тщательно перемешать, протереть через сито.

Приготовление опары

В ёмкость налить тёплую воду температурой 28-29 гр, добавить дрожжи и тщательно перемешать. Получаем дрожжевую суспензию. Вносим в неё муку и перемешиваем до однородной массы. Подпыливаем мукой и ставим на брожение от 3 до 5 часов при температуре 28-30 гр.

Приготовление теста

В выброженную опару добавляем солевой раствор, сахар, растопленной масло, взбитое яйцо, оставшуюся муку. Тесто хорошо вымесить до тех пор, пока не перестанет липнуть к рукам, поставить на брожение на 1 час при температуре 28-30 градусов.

Обминка

После брожения тесто обмять для удаления углекислого газа.

Разделка теста

300 гр – основа пирога, 100+100 гр – для плетения косички, 50 гр – для украшения. кусочки теста округлить и оставить на 5 мин. для предварительной расстойки. Большой кусок теста подпылить мукой и раскатать в лепёшку толщиной не более 1 см и, с помощью скалки, перенести на противень, смазанный маслом. Лепёшку по всей поверхности наколоть вилкой. Подготовленную начинку аккуратно выложить на поверхность лепёшки, распределить равномерно, не доходя до краёв. Из 100 граммовых заготовок скрутить жгутики, заплести из них косичку. Края лепёшки смазать яичной смазкой, уложить подготовленную косичку.

Окончательная расстойка

Проводится в расстоечном шкафу при температуре 35-40 гр и влажностью 70-80 % в течение 35-40 мин. За 10 мин до окончания украсить пирог.

Изготовление украшений

В 50 гр оставленного теста добавить 10 гр масла, а затем втереть муку.. втирать до тех пор, пока он не станет крепким..

Изготовление роз: Кусочек теста раскатать очень тонко и вырезать круглые заготовки. Противоположные края заготовок плотно соединить и вставить один в другой, чтобы каждый последующий лепесток перекрывал предыдущий.

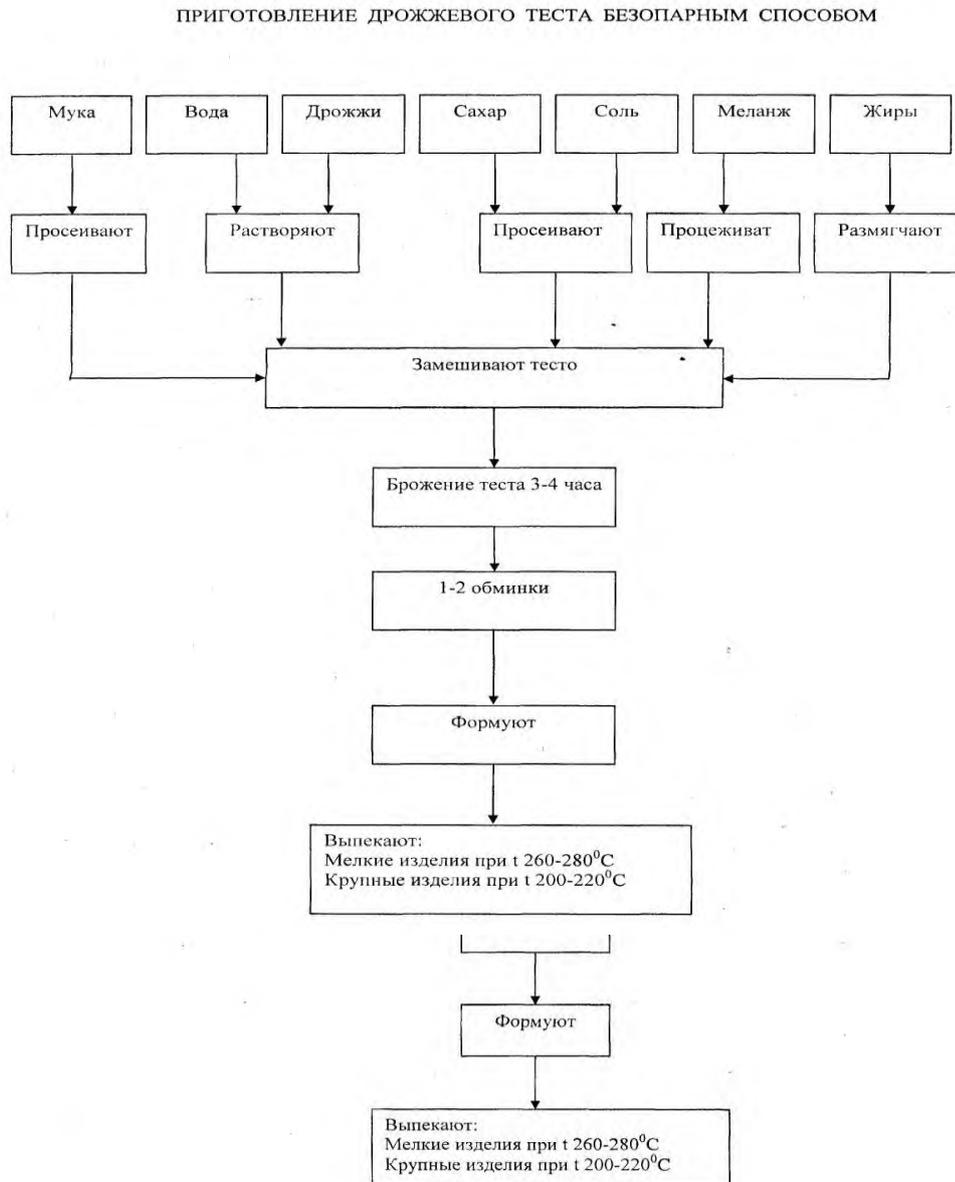
Из оставшегося теста сделать решётку, аккуратно перенести на пирог.

Выпечка

Изделие смазать взбитым яйцом. Выпекать при температуре 230 гр 20-25 минут.

Т.3.23.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

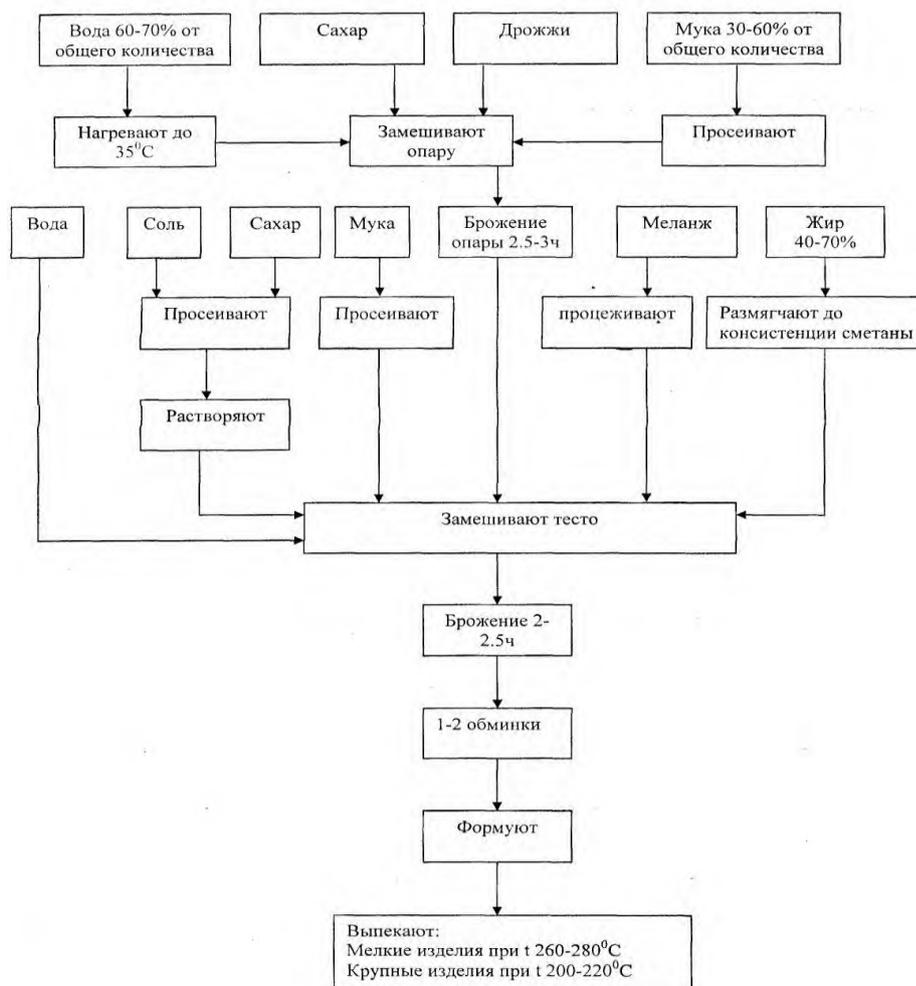
Проверь технологическую схему:



Т.3.23.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Проверь технологическую схему:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА ОПАРНЫМ СПОСОБОМ



Т.3.23.4. Выберите правильный ответ

Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 35-40° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

Т.3.23.5. Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.

Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
- г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

Тема № 24. Приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба (филе) отварная, рыба (филе) припущенная.

Т.3.24.1. Выберите правильный ответ.

Полуфабрикаты, используемые для жаренья основным способом:

- 1) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями

- 2) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей
- 3) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей

Т.3.24.2.

Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластовой рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

Т.3.24.3. Выбери правильный ответ

Рекомендуемый угол нарезки филе рыбы для жарки

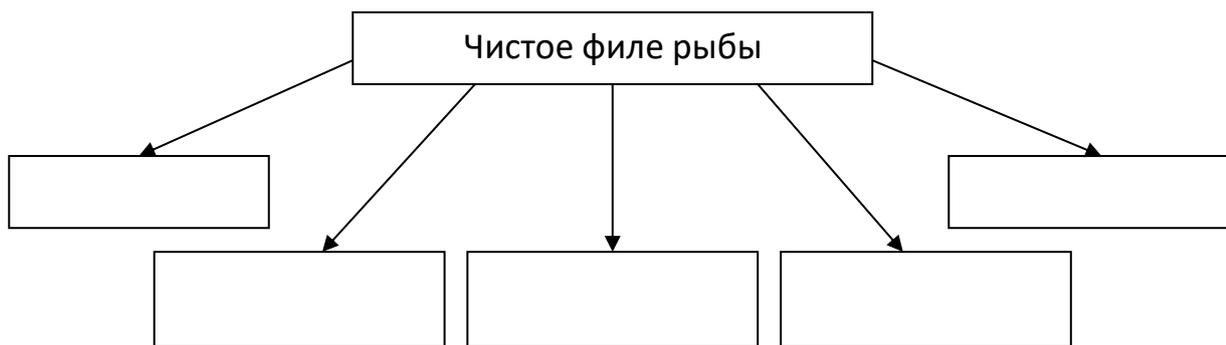
- а) 90С б) 45С в) 30С

Т.3.24.4. Выбери правильный ответ

Рекомендуемый угол нарезки рыбы на порционные куски – кругляши

- а) 90С б) 30С в) 45С

Т.3.24.5. Определите область применения чистого филе из рыбы



Т.3.24.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рыбы отварной

Рыбу, разделанную на филе с кожей и без костей, нарезают порционными кусками. на поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый. Морковь, петрушку, лавровый лист, соль. когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°с в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

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.

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. оптимальная температура подачи 65°с. гарнир – каша рисовая рассыпчатая с маслом.

Внешний вид – куски рыбы правильной формы, слегка деформированные, гарнир уложен аккуратно;

Цвет – соответствует виду рыбы в сочетании со специями;

Вкус, запах – вкус рыбы в сочетании со специями, запах отварной рыбы с ароматом специй;

Консистенция – мягкая, допускается расслаивание мякоти.

Т.3.24.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рыбы припущенной.

Подготовленное филе рыбное без костей на коже промывают, нарезают порционные куски, делают несколько надрезов на коже и укладывают в лотки или гастроемкости с высокими бортами в один ряд кожей вверх, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль, лук репчатый, корень петрушки, лавровый лист и припускают рыбу в закрытой посуде в течение 10-15 мин.

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.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

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.

Т.3.24.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рыбы жаренной

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жиром.

Соусы – красный основной, томатный, томатный с овощами.

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.

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.

Т.3.24.9. Вставьте пропущенные слова

Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в кожей ... и заливают ... водой так, чтобы она была на ... см выше уровня рыбы.

Т.3.24.10. Вставьте пропущенные слова

Для сохранения формы, консистенции и ... рыбы в процессе варки 4 можно добавить ... (5г на 1л)

Тема № 25. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюре, тушенной, запеченной рыбы разнообразного ассортимента; рыба жареная основным способом, рыба жареная во фритюре; рыба запеченная с картофелем по – русски.

Т.3.25.1. Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

Полуфабрикаты, используемые для жаренья основным способом:

- 1) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями
- 2) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей
- 3) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей

Т.3 . 25. 2. Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

Панировка, используемая для подготавливая, полуфабриката при жарки основным способом:

- 1) мучная, красная сухарная
- 2) красная сухарная, белая хлебная и двойная

3) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной

Т.3.25.3. Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

Признаки указывающие на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:

- 1) образование коричневой корочки на поверхности
- 2) появление пузырьков на поверхности
- 3) уменьшение размеров кусков рыбы

Т.3.25.4. Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

Способ подачи соуса к рыбе, жаренной во фритюре:

- 1) только отдельно
- 2) только вместе
- 3) только подлив сбоку

Т.3.25.5. Установите последовательность операций приготовления

блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски

- 1) поливка маслом;
- 2) посыпка сухарями, тертым сыром;
- 3) нарезка филе с кожей без костей на порционные куски;
- 4) укладывание рыбы на сковороду с жиром;
- 5) заливка белым соусом;
- 6) запекание в жарочном шкафу;
- 7) укладывание ломтиков вареного картофеля;
- 8) посыпка солью, перцем.

Т.3.25.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рыбы жаренной во фритюре

Рыбу семейства осетровых нарезают от подготовленных звеньев без кожи и хрящей и дополнительно ошпаривают. Рыбу с костным скелетом нарезают на порционные куски из филе без кожи и костей.

Подготовленные куски рыбы посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре.

Гарнир – картофель жареный.

Соус – томатный, майонез, майонез с корнионами.

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.

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.

Т.3.25.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рыбы запечённая

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом в 30° из филе с кожей без костей, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом (2г от нормы) сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°С в течение 30 – 40 мин.

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.

Температура подачи 65°С.

На поверхности изделия – слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир – белого цвета, не пригоревшие, не присохшие к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

Т.3.25.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рыбы тушеная

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90° по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой.

Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат-пюре, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности – 45 – 50 мин. За 5 мин до готовности вводят специи.

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.

Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: картофель отварной (крупный кубик), пюре картофельное, рассыпчатые каши.

Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе – белый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томата-пюре.

Т.3.25.9. Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

Т.3.25.10. Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;

Тема № 26 . Приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; котлеты (биточки) из рыбного фарша, тельное.

Т.3.26.1. Установите соответствие между названием и формой полуфабриката:

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы	а) батон б) овально-приплюснутая с заостренным концом в) кирпичик г) округло-приплюснутая д) шар е) полумесяца
2. Котлеты	
3. Биточки	
4. Рулет	
5. Тельное	
6. Фрикадельки	
7. Тефтели	

Т.3.26.2. Дополните таблицу «Способы тепловой кулинарной обработки изделий из котлетной массы», проставив в нужной графе знак +.

Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основным способом	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

Т.3.26.3. Установите последовательность операций приготовления котлетной массы:

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;

- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

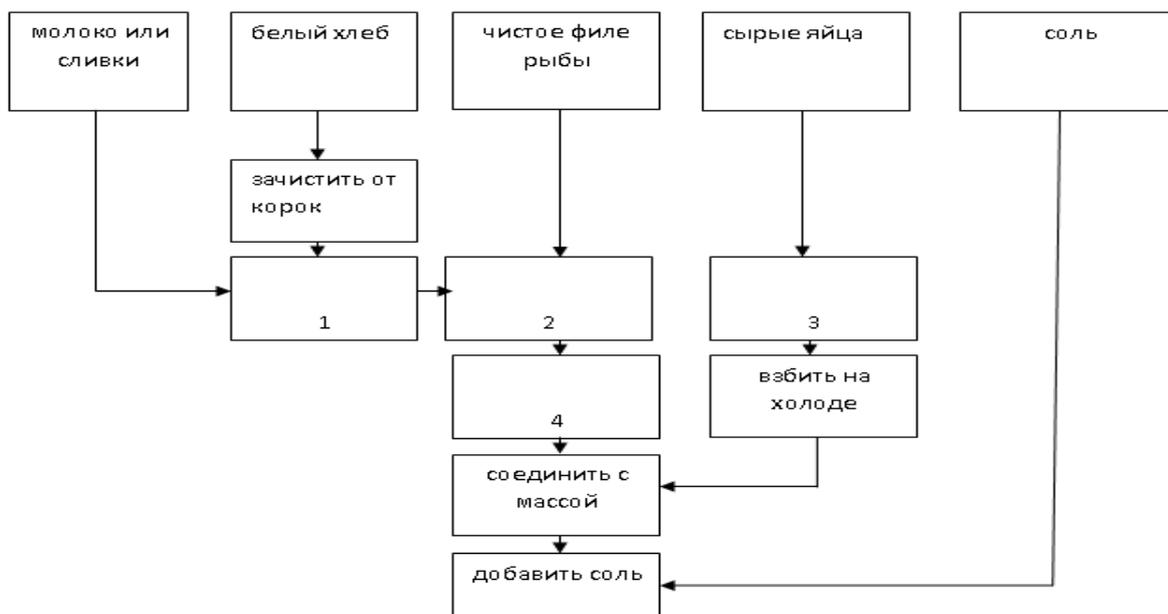
Т.3.26.4. Установите последовательность операций при приготовлении полуфабриката «Тельное рыбное»:

- 1).Панируют в льезоне, сухарях
- 2).Формуют в виде полумесяца
- 3).На середину кладут фарш
- 4).Порционируют на шарики, кладут на смоченную ткань в виде лепешки
- 5).Кладут соль, перец, перемешивают
- 6).Добавляют хлеб, замоченный в молоке, пропускают через мясорубку
- 7).Филе рыбы пропускают через мясорубку

Т.3.26.5. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки			
	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты				
Биточки				
Тефтели				
Зразы				
Рулет				
Тельное				
Рыба в тесте				

Т.3.26.6. Дополните схему приготовления котлетной массы:



Т.3.26.7. Выберите правильный ответ из трех предложенных вариантов.

В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

Т.3.26.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления котлет и биточков из рыбы

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны.

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.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

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.

Т.3.26.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления тельного рыбного

Разделяют тельное при помощи смоченной полотняной салфеткой. Рыбной котлетной массы (рецепт №251) придают форму лепешек толщиной 1см. На середину лепешек укладывают фарш, складывают лепешки вдвое, придают им форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре, затем ставят на 4...5 мин в жарочный шкаф. Для приготовления фарша отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают. При подаче тельное (1... 2 шт. на одну порцию) гарнируют, поливают маргарином. Соус подают отдельно. Гарниры: пюре картофельное, картофель жареный, сложный. Соусы: томатный, томатный с овощами.

Требования к качеству.

Внешний вид – тельного из рыбы – поджаренное с двух сторон; картофельное пюре – однородная масса, без комочков; соус белый – густой и однородный; соус томатный – густой и однородный. Цвет тельного из рыбы - золотистых оттенков; картофельное пюре – бежевых оттенков; соуса белого бежевых оттенков; соуса томатного – красных оттенков. Вкус и запах свойственный соответствующему тельному из рыбы, картофельного пюре, соусу белому и соусу томатному.

Тельное из рыбы отпускают на порционной тарелке с картофельным пюре и томатным соусом, соус подают в соуснике.

Т.3.26.10. Вставьте пропущенные слова.

При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который ...

Тема № 27 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд из рыбы разнообразного ассортимента; приготовление рулетов из омуля.

Т.3.27.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рулета из рыбы

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбирают.

Подготовленную котлетную массу раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5-2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформованный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов в течение 20-30 минут.

Приготовление фарша : отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассируют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.

При отпуске рулет нарезают на порции (по 2-3 куска), гарнируют, соус подают отдельно или подливают к рулету.

Гарниры – картофель отварной, картофель жареный.

Соусы – томатный, томатный с овощами, сметанный, сметанный с луком.

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

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.

Т.3.27.2. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Байкальский омуль – это местный эндемик, визитная карточка озера и настоящий деликатес. Быть на Байкале и не попробовать этой рыбы – непростительная оплошность. Дегустацию можно устроить в любом ресторане, но, как говорится, если хочешь что-то сделать хорошо – сделай это сам.

Т.3.27.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Солёный омуль

Самый распространённый способ заготовки рыбы. Омуля по желанию потрошат, тщательно промывают проточной водой, но оставляют чешую. Можно рыбу и не потрошить, тогда, по мнению ряда гурманов, она приобретает более выраженный вкус, но понятно, что в этом случае в процессе дальнейшего употребления возни будет больше.

Важный момент: соль должна быть крупная. Мелкая быстро растворится, пересолит верхний слой, а внутрь тушки не проникнет. На рыбину нужна примерно средняя горсть соли.

Укладываем рыбу слоями в эмалированную, а лучше деревянную посуду, каждый слой также пересыпаем солью. Затем, сверху ставится гнёт – камень или банка с водой.

Через 1-2 дня малосолёного омуля можно подавать к столу.

Т.3.27.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Омуль на рожнах

Чисто рыбацкое блюдо, и, по мнению многих, один из самых вкусных рецептов приготовления этой рыбы.

Омуль берётся "как есть", непотрошенный. На тушке делаются 3-4 косых надреза по бокам для лучшего пропекания, поверхность натирается солью и перцем.

Затем рыба через рот, головой вниз насаживается на палку, но не протыкается полностью, чтобы не сползла. Рожна предпочтительней должна быть из листового дерева, ну или, по крайней мере, не смолистой, чтобы омуль не пропах смолой в процессе приготовления.

Палку с рыбой под наклоном втыкают над углями костра и поворачивают по мере необходимости. Через несколько минут вкуснейшее блюдо готово! У правильно приготовленного таким образом омуля, кожа с чешуей легко отделяется от мякоти и костей.

Т.3.27.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Расколотка из омуля

Довольно экзотическое для непривычного человека блюдо, из замороженной до твёрдого состояния рыбы.

Способ приготовления следует из названия: замороженная сырая рыба просто расколачивается твёрдым предметом. В процессе отделяются кожа и кости, а мясо обмакивают в смесь соли и перца и тут же употребляют. Изумительная закуска.

Т.3.27.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Сагудай из омуля

Ещё одно аутентичное байкальское блюдо из разряда закусок, разновидность рыбного салата.

Для его приготовления нужно филе свежего омуля без чешуи и костей. Режем его на ломтики 3-4 см и опускаем на 15-20 минут в крепкий соляной раствор.

Затем вынимаем, даём раствору стечь, смешиваем с луком перцем и растительным маслом. Всё – можно угощаться. Кстати, приготовленное таким образом филе можно есть не сразу, а утрамбовать в банку и хранить в холодильнике. Лук и специи тогда лучше не добавлять.

Т.3.27.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Грузинчики

Байкальский рыбный рулет, происхождение названия которого остаётся загадкой.

Рыбный фарш слегка солится и поджаривается с луком на сковороде. Параллельно замешивается крутое тесто, как на пельмени. Из пласта теста и фарша сворачивается рулет.

Нарезанный на ломти рулет поджаривается на сливочном масле и употребляется в пищу, пока горячий.

Тема блюд из байкальского омуля достойна целой книги рецептов. Мы же привели только наиболее простые и колоритные.

Съездите на Байкал и попробуйте сами. Кстати, исследование местной кухни - это отличный вариант с пользой провести свободное время.

Т.3.27.8. Какое блюдо можно приготовить, имея следующие ингредиенты:

Ингредиенты (на 10 порций)

Рыба - 900 г

Лук репчатый - 100

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 вымешать.

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 рыбьих 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°

Т.3.27.9. Решите ситуационную задачу.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

Вы работаете в рыбном цехе . Вам необходимо рассчитайте массу (кг) отходов при разделке 50 кг. трески на филе без кожи и костей, если чистое филе составит 73%.

1. Перечислите виды блюд из филе трески.
2. Рассказать технологию приготовления одного из перечисленных блюд , требования к качеству.
3. Подберите необходимое оборудование для приготовления этого блюда.
4. Организуйте рабочее место для приготовления этого блюда.
5. Виды дефектов при приготовлении блюда и их устранение.
6. Техника безопасности при работе в рыбном цехе.

Т.3.27.10. Выберите правильный ответ

В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

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

Тема № 28. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд закусок из нерыбного водного сырья; кальмары фаршированные, кальмары жаренные в сухарях.

Т.3.28.1. Вставьте пропущенное слово. Креветка – относится к отряду

Т.3.28.2. Вставьте пропущенные слова. Креветки бывают.....и.....

Т.3.28.3. Выберите правильный ответ. Сыромороженные креветки варят:

- а) 3 мин;
- б) 5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 10 мин.

Т.3.28.4. Вставьте пропущенное слово.

Кальмар - головоногий,ставший очень популярным продуктом у многих гурманов всего мира. И это не случайно ,мясо кальмара имеет нежный и приятный вкус.

Т.3.28.5. Вставьте пропущенное слово.

На предприятиях общественного питания , для приготовления блюд из кальмара используют толькои щупальца .

Т.3.28.6. Вставьте пропущенное слово.

Для сохранения большего количества питательных ценностей в кальмарах при технологической обработке, кальмары рекомендуется подвергатьнад паром в течение трёх минут.

Т.3.28.7. Опишите способ разделывания кальмара. Первый способ.

Т.3.28.8. Опишите способ разделывания кальмара. Второй способ.

Т.3.28.9. Вставьте пропущенное слово.

Существует два способа снятия кожи у кальмар -.....и.....

Т.3.28.10. Выберите правильный ответ «верно», «не верно». Термический способ - обработанное филе кальмара необходимо опустить на пять минут в горячую воду (65-70 градусов С), при этом кожа начинает легко отделяться от мякоти, после этого кальмары промывают в холодной воде. Если у вас совсем нет времени, но вы хотите быстро удалить кожу с кальмара, опускаем его на полминуты в кипящую воду, при этом интенсивно мешаем. Данный способ не желателен, так как возможно окрашивание мякоти в розовый цвет, и появление неприятного запаха. А также, такой способ приводит к потере минеральных и азотистых веществ, кроме того уменьшается пищевая ценность.

Т.3.28.11. Выберите правильный ответ «верно», «не верно». Холодный способ - При этом способе кальмары не следует размораживать полностью. Не до конца размороженные кальмары погружаем в холодную воду, снимаем плёнку и удаляем внутренности. При таком способе нет потери минеральных и азотистых веществ, нет изменения запаха и цвета кальмара. Подготовленные кальмары промываем под струёй холодной воды.

Т.3.28.12. Выберите правильный ответ «верно», «не верно». Кальмаров варят в кипящей подсоленной воде (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 1 ст. ложку соли) 3— 5 мин, более длительная тепловая обработка делает мясо кальмара жестким. Вареных кальмаров промывают кипяченой водой.

Т.3.28.13. Вставьте пропущенное слово.

Основной способ приготовления креветок —..... Очищать креветок от панциря можно до и после..... Если их в панцире, готовят 4%-ную подсоленную воду (40 г, или 2 ст. ложки, соли на 1 л воды), а без панциря — 2%-ную. На одну часть креветок берут 3—4 части воды.

Т.3.28.14. Установить соответствие:

1. Какие морепродукты относят к ракообразным	а. Кальмары, осьминоги
2. Какие морепродукты относят к головоногим моллюскам	б. Крабы, креветки, омары, langoustes, речные раки).
3. Какие морепродукты относят к водорослям	в. Морская капуста

Т.3.28.15. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления кальмара фаршированного

Тушку целую кальмара наполнить готовой начинкой, обжарить в сковороде с маслом с двух сторон.

Форму смазать маслом, выложить фаршированный обжаренный кальмар, вокруг выложить слайсы цуккини и шампиньонов поочередно, посолить, поперчить.

Сливки перемешивают с горчицей и куркумой. Поливают gratin, посыпают моцареллой и запекают до готовности в пороконвектомате при T 180°15 минут.

При подаче, посыпают пармезаном и украшают веточкой базилика.

Базилика и мелкими веточками укропа.

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

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.

Т.3.28.16. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления кольца кальмара жаренного в панированных сухарях во фритюре

Белый кальмар размораживают, зачищают от пленок и внутренних хитиновых пластинок. Нарезают кольцами толщиной 8-10 мм. В кастрюлю наливают воду, доводят до кипения, солят, добавляют лимон и зелень.

Закладывают кальмар. Варят 20-30 секунд, вынимают шумовкой, охлаждают. Сваренные до полуготовности кольца кальмаров панируют в муке, обмакивают во взбитое яйцо, панируют в белых панировочных сухарях.

Жарят во фритюре при температуре 170-180 * С. Обжаренные кольца кальмаров выкладывают на бумажную салфетку.

Салат Лола Россо и зелень зачищают, моют под холодной проточной водой, обсушивают.

Лимон нарезают дольками.

Соус Тар-Тар выкладывают в соусник. Обжаренные в сухарях кальмары выкладывают в овальное блюдо, гарнируют долькой лимона, веточкой петрушки.

Соусник с соусом ставят на блюдо.

Внешний вид Обжаренные до золотистого цвета кольца кальмаров выложены в овальное блюдо. Гарнированы долькой лимона, веточкой петрушки. В соуснике – соус Тар-Тар. Консистенция В разрезе кольца эластичные, мягкие. Корочка хрустящая. Соус Тар-Тар имеет консистенцию густой сметаны с включениями соленых огурцов, каперсов, крымского лука. Запах и вкус Запах и вкус жареных кальмаров, лимона, зелени, соуса Тар-Тар

Т.3.28.17. Дайте полный ответ

Классификация нерыбного водного сырья

Ракообразные:

Двустворчатые моллюски:

Головоногие моллюски:

Иглокожие:

Т.3.28.18. Вставьте пропущенные слова

Нерыбное водное сырье подразделяют на продукты ипроисхождения

Т.3.28.19. Вставьте пропущенные слова

Калорийность кальмара

Кальмар является продуктом с высоким содержанием, а его калорийность составляет 92 кКал на 100 г сырого мяса. В 100 г отварных кальмаров – 110 кКал, а в 100 г жареных кальмаров – 175 кКал. Самая высокая калорийность уи кальмаров – соответственно 242 кКал и 263 кКал. Чрезмерное употребление кальмаров в таком виде может привести к

Т.3.28.20. Вставьте пропущенные слова

Калорийность креветок

Креветки – отличныйпродукт, в 100 г которого содержится 97 кКал. Из-за высокого содержания белков и невысокой жирности они хорошо утоляют голод, не добавляя при этом лишних фигуре. В 100 г отварных креветок – 95 кКал. Достаточно высокая калорийность креветок, обжаренных в панировке. Она составляет 242 кКал на 100 г. В больших количествах это блюдо может спровоцировать появление лишнего веса. В 100 г запеченных под соусом креветок – 175 кКал и злоупотреблять ими тоже не стоит.

Тема № 29. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками разнообразного ассортимента; бифштекс с яйцом.

Т.3.29.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками.

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (все части туши, кроме шейной части), а также субпродукты, некоторые колбасные изделия.

Для жаренья мясо подготавливают в виде крупных (массой 1—2 кг), порционных (массой 40—270 г) и мелких (массой 10—40 г) кусков.

Крупные куски мяса должны быть примерно одинаковой толщины. Мякоть лопаточной части свертывают рулетом и перевязывают. Тазобедренные части мелкого скота разрезают (по слоям) на 2—3 куска. Грудинку жарят с реберными костями, подготавливая ее так же, как и для варки.

Порционным кускам в зависимости от вида изделий придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания; порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины, сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом.

Порционные куски мяса и субпродуктов жарят в натуральном или панированном виде.

Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов: панирование в муке; смачивание в льезоне и затем панирование в сухарях; панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и перцем, укладывают на разогретый противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200—250 °С. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150 °С, периодически поливая жиром и соком.

При таком режиме жаренья готовое мясо получается сочным и вкусным. Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется бесцветный сок.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до 150—180 °С, и жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жаренье жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жаренья наливают небольшое количество горячей воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных кореньев и лука, снимая излишний жир.

Мясной сок в количестве 25 г на порцию используют для поливки мяса, жаренного в натуральном виде.

Вместо мясного сока натуральное мясо, жаренное крупным и порционным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус.

Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4—5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4—5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем.

Некоторые продукты (мозги, грудинка и др.) предварительно варят, посыпают солью и перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне, затем панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира (во фритюре), нагретом до 180—190 °С. После образования корочки продукты вынимают и дают стечь жиру.

Жареные изделия (за исключением рубленых), при панировании которых употребляют сухари, при отпуске поливают только жиром или подают к ним отдельно соус или мясной сок.

Гарнируют жареные мясные изделия жареным и вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами.

Говядину жареную нарезают по 2—3 куска на порцию, а телятину, свинину и баранину — по 1—2 куска. При отпуске мясо гарнируют и поливают мясным соком.

Т.3.29.2.Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Гарниры которые подают к жаренному мясу крупными, мелкими и порционными кусками.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи в молочном соусе (1-й вариант), капуста тушеная, сложные гарниры.

К говядине подают картофель отварной или жареный, или сложные гарниры и дополнительно стrogаный хрен (15—20 г). К баранине подают кашу рассыпчатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной или жареный, сложные гарниры. Можно подать соус молочный с луком (ТТК соус молочный) 50 г на порцию.

К свинине подают кашу рассыпчатую гречневую, бобовые отварные, картофель отварной или жареный, тушеную капусту, сложные гарниры. К телятине можно подать макаронные изделия отварные, картофель в молоке, овощи в молочном соусе (1-й вариант), сложные гарниры.

Т.3.29.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Подача жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками.

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.

Т.3.29.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Органолептические показатели жаренного мяса крупными, мелкими и порционными кусками.

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.

Т.3.29.5. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления бифштекса с яйцом

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5*5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 штуке на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении, кладут на него яичницу глазунью из одного яйца или жареный во фритюре репчатый лук.

Т.3.29.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Гарниры которые подают к бифштексу с яйцом

Гарниры – каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель жареный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, овощи с молочным соусом (1 и 2 варианты).

Т.3.29.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Подача бифштекса с яйцом

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.

Т.3.29.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Органолептические показатели бифштекса с яйцом

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.

Т.3.29.9. Вставьте пропущенные слова

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , , , ,

Т.3.29.10. Вставьте пропущенные слова

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже°С.

Тема № 30. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюдо, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента. Азу, жаркое.

Т.3.30.1. Ответьте на вопрос

Как определить готовность мяса

Т.3.30.2. Установите соответствие:

а) Грудинка фаршированная б) Бифштекс в) Бефстроганов г) Жаркое по-домашнему д) Эскалоп из свинины	а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. б) При отпуске кладут в баранчик , посыпают измельченной зеленью петрушки. в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. г) нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком. д) Отпускают в горшочках.
--	---

Т.3.30.3. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

Т.3.30.4. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

А. Порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б. Крупнокусковые
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	
	10. Мясо отварное	
	11. Бифштекс	

Т.3.30.5. Установите соответствие:

1) Варка 2) Тушение	а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки. б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
3) Припускание 4) Запекание	в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки. г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.
5) Жарка 6) Брезирование 7) Пассерование	д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей. е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара. ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.
8) Бланширование	з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

Т.3.30.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления, подача и органолептический качества азу
Мясо, нарезанное брусочками по 10—15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут свежие помидоры (I колонка), лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Блюдо можно готовить и по I кол. без помидоров, увеличив закладку картофеля на 45 г нетто. Для удобства порционирования картофель и помидоры можно тушить отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

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.

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.

Т.3.30.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления, подача и органолептический качества жаркого
Мясо нарезают по 2—4 куса на порцию массой по 30—40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5—10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

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.

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.

Т.3.30.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления, подача и органолептический качества мяса тушеного

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением бульона или воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, приготавливают соус. Готовое мясо нарезают по 1-2 куса на порцию, заливают соусом и доводят до кипения. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры – макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

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.

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.

Т.3.30.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления, подача мяса запечённого с макаронными изделиями

Говядину отваривают, нарезают поперек волокон на куски массой 50 г. Макароны варят в подсоленной воде затем откидывают.

На смазанную жиром порционную сковороду кладут отварные макароны, на них два куса отварной говядины, сверху поливают майонезом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу в течение 10 мин при температуре 250 °С.

План приготовления блюд:

- 1. Говядину отваривают
- 2. Н нарезают на куски по 50г
- 3. Отваривают макароны
- 4. укладывают все на смазаную сковороду
- 5. Поливают майонеом
- 6. посыпают тертым сыром
- 7. запекают в жарочном шкафу в течении 10минут при 250С
- 8. При отпуске блюдо можно украсить маринованными фруктами (20--30 г на порцию).

Т.3.30.10. Вставьте пропущенные слова

Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...

Тема № 31 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы говядины, баранины, свинины, разнообразного ассортимента; котлеты (биточки).

Т.3.31.1.Выберите правильный ответ

Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

Т.3.31.2. Выберите правильный ответ

Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

Т.3.31.3. Заполните таблицу: Рубленые полуфабрикаты:

Для каждого вопроса выберите и запишите номер правильного ответа:

Вопросы	Ответы
Какие продукты используются для фарша зраз и форма их нареки	1. Морковь, круглая. 2. Яйцо, шарик. 3. Прямоугольник, лук, яйцо. 4. Капуста, овальная. 5. Свекла, квадратная.
Форма и размеры биточков	1. Шарик, Д- 2-3 см. 2. Овальная, толщина 1-1,5 см. 3. Круглой лепешки, толщ. 2 см. 4. Цилиндра, толщ. 3-4 см. 5. Лепешки, толщина 3-4 см.
Форма и панировка рулета	1. Прямоугольника, мука. 2. Круглую, сухари. 3. Шарика, льезон. 4. Батона, льезон, сухари. 5. Квадратную, льезон, мука.
Какой вид п/ф имеет форму шарика и в чем	1. Котлета, сухари.

панируется	2. Рулет, лезон. 3. Тефтели, мука. 4. Биточки, мука. 5. Шницель, лезон.
Форма и панировка шницеля	1. Овальную, лезон. 2. Квадратную, сухари. 3. Овальную, сухари. 4. Круглой лепешки, мука. 5. Цилиндрическую, сухари.

Т.3.31.4. Выберите правильный ответ

Для приготовления блюда «шницель рубленый» панируют в

- а) муке;
- б) сухарях;
- в) лезоне, сухарях;
- г) муке, лезоне, сухарях.

Т.3.31.5. Выберите правильный ответ

Температура подачи горячих блюд из мяса:

- а) 75°С -80 °С
- б) 65°С-70 °С
- г) 80°С-85 °С
- в) 55°С-60 °С

Т.3.31.6. Соотнесите:

А. Из котлетной массы	Блюда	Б. Из натурально- рубленной массы
	1. Битки по-белорусски	
	2. Биточки	
	3. Рулет	
	4. Шницель рубленый	
	5. Фрикадельки	
	6. Зразы	
	7. Бифштекс рубленый	
	8. Тефтели	

Т.3.31.7. Определите блюдо из рубленого мяса фаршированные:

А. С наполнителем	Блюдо	Б. Без наполнителя
	1. Биточки	
	2. Зразы	
	3. Бифштекс	
	4. Тефтели	
	5. Рулет	
	6. Котлеты	

Т.3.31.8. Составьте последовательность приготовления блюда: Бифштекс рубленый.

1. шпик нарезают мелкими кубиками,
2. порционируют
3. соединяют с рубленой массой,
4. подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду,
5. придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см,
6. ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин,
7. обжаривают с двух сторон,
8. бифштекс, поливают его мясным соком
9. на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир,

Т.3.31.9. Укажите:

Норма продуктов для приготовления 1 кг. котлетной массы:

Наименование продукта	Вес гр.
Хлеб пшеничный	
Вода или молоко	
Соль	
Перец	

Т.3.31.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления котлетной массы : котлеты, биточки, шницели

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы , толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (10,8,5 грамм нетто) и чеснока (1, 0,8, 0,5 грамма нетто) по 1,2,3 колонкам соответственно. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Котлеты, биточки отпускают по 2 или 1 штуке, шницели – по 1 штуке на порцию.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы – красный основной, луковый, сметанный, сметанный с томатом.

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.

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.

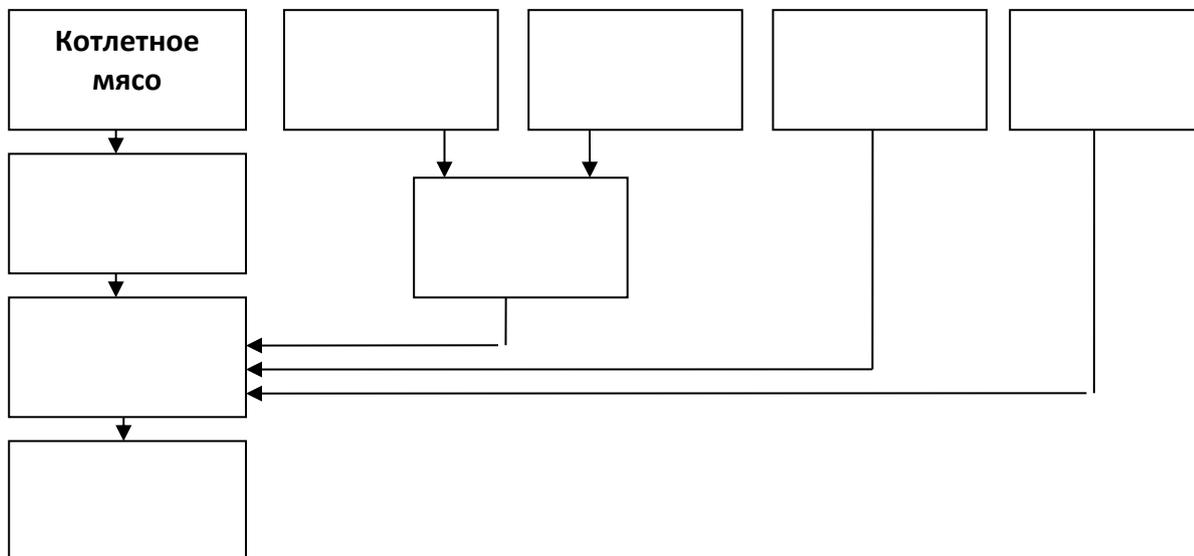
Тема № 32. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюда, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента: рулет.

Т.3.32.1. Выберите правильный ответ

Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) биточки, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, люля-кебаб;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, тефтели

Т.3.32.2. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



Т.3.32.3. Выберите правильный ответ

Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:

- а) котлеты, бифштекс и фрикадельки
- б) тефтели, биточки и рулет
- в) котлеты, бефстроганов и поджарка

Т.3.32.4. Выберите правильный ответ

При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:

- а) -2⁰с не более 8 ч
- б) 2 ... 4⁰с не более 6 ч
- в) 10 ... -1⁰с не более 7 ч

Т.3.32.5. Выберите правильный ответ

Какой полуфабрикат панируется в муке:

- а) рулет с яйцом б) зразы натуральные в) тефтели

Т.3.32.6. Выберите правильный ответ

Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы:

а) шея и пашина б) тазобедренная часть и шея в) лопатка, пашина и вырезка

Т.3.32.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Для того чтобы приготовить блюдо Кнели из говядины делают следующее. Мясо пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют замоченный в молоке мякиш черствого пшеничного хлеба, смешивают и вновь дважды пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, перемешивают и протирают. Затем массу взбивают, постепенно добавляя яичный белок и молоко. В конце взбивания солят. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде. Готовую кнельную массу раскладывают в специальные формы, смазанные жиром, и варят на пару или на водяной бане или разделяют при помощи кондитерского мешка, а после припускают в течение 15-20 минут. Отпускают кнели с гарниром и молочным соусом или с гарниром и жиром. Гарнирами для кнели из говядины служат рис отварной, картофель в молоке, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, пюре из моркови или свеклы.

Т.3.32.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления котлетной массы.

Мясо свинины и говядины, промывают под холодной проточной водой, оставляют в перфорированной емкости для стека воды, затем обсушивают, нарезают кусочками произвольной формы.

Белый хлеб нарезают кусочками, замачивают в воде, оставляют для набухания, затем отжимают. Репчатый лук нарезают произвольными кусочками.

Нарезанное мясо, замоченный в воде белый хлеб, репчатый лук пропускают через мясорубку со средним диаметром отверстий решетки 1 раз. Затем добавляют соль, перец черный молотый, яйца, хорошо вымешивают до однородной массы, выбивают. Влажными руками формируют котлеты округло-приплюснутой формы весом по 105-110 г. Панируют в муке.

Полуфабрикат котлет жарят на сковороде основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки. Доводят до готовности в пароконвекционной печи при температуре 150* С (20% пара) в течение 10 минут.

Репчатый лук режут соломкой, обжаривают до золотистого цвета.

Жарят яичницу глазунью из 1 яйца.

На готовую котлету сеточкой наносят майонез. Затем выкладывают жареный лук, сверху – жареное яйцо. Котлеты укладывают на противень, охлаждают в шокфризере до +3* С, укладывают в гостроемкость. Хранят перед отправкой в холодильной камере.

Транспортируют в охлаждаемом кузове автомобиля.

Внешний вид – мясные котлеты округло-приплюснутой формы, обжарены до золотистой корочки. Поверх котлет выложен жареный лук и обжаренное яйцо.

Вкус – ингредиентов, входящих в котлеты, без постороннего привкуса.

Запах – ингредиентов, входящих в котлеты, без постороннего запаха.

Котлету мясную Сытную изготавливают по мере необходимости. Допустимый срок хранения котлет, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре +2+4* С, не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

Т.3.32.9. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рулета с яйцом из мясной котлетной массы.

Мясо пропустить через мясорубку 2 раза с замоченным и отжатым хлебом, добавить молоко и взбитое яйцо. Сформировать рулет со сваренными вкрутую яйцами, смазать жиром и запекать в жарочном шкафу. Нарезать на порции, залить соком томатным, добавить вино и потушить под закрытой крышкой.

Особенности оформления. Перед подачей поливают соусом.

Правила подачи. Температура реализации блюда не ниже 65* С.

Срок реализации и хранения. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 часа после изготовления.

Условия транспортировки. При транспортировке продукция должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому вырабатывалась продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы изделия, цены изделия.

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.

Внешний вид: порционный кусок рулета, внутри сваренное вкрутую яйцо, полито соусом.

Консистенция: рулет нежный, однородный, яйцо плотное.

Цвет: мясной массы – светло-коричневый, яйца – белый.

Вкус: характерный для мясной рубленой массы, яйца и продуктов входящих в соус.

Запах: Характерный для мясной массы с ароматом компонентов, входящих в соус.

Т.3.32.10. Укажите:

С какой целью выбивают котлетную массу? _____

Тема № 33. Приготовления ,подготовка к реализации и хранения :

-блюдо, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты по-киевски.

Т.3.33.1. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления котлеты по-киевски сырой п/ф, 1 шт

Зачищенное куриное филе порционируют на заготовки массой 100 г, отбивают под пленкой в пласт толщиной 5-6 мм. Приправляют солью и черным молотым перцем. Зелень укропа мелко рубят ножом. Размягченное сливочное масло соединяют с зеленью укропа, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов в массе. Заворачивают в пищевую пленку в виде колбаски. Колбаски выкладывают на противень. Замораживают. Затем разворачивают пленку. Колбаску взвешивают, нарезают по весу на заготовки для котлет массой 20-21 г. Панировочные сухари просеивают.

Подготовленное куриное филе фаршируют зеленым маслом, сворачивают в заготовки овальной формы, ставят их в холодильник на 30-40 минут при температуре +2+4* С.

Панируют в муке, смачивают в яйцах, затем – в сухарной панировке. Руками придают изделиям овальную форму, при каждом этапе панировки прижимают панировочную массу к заготовке котлеты. Сухари после каждой панировки просеивают, чтобы не было слипшихся комочков.

Полуфабрикат котлет укладывают на противень. Замораживают в аппарате шоковой заморозки при температуре минус 30-25* С.

Готовые котлеты укладывают в вакуумный пакет по 10-20 штук. Вакуумируют «жестким» вакуумом, маркируют (наименование полуфабрикатов, количество, дата и время изготовления).

Внешний вид – котлеты овальной формы из отбитого в пласт куриного филе, фаршированные зеленым маслом, панированы в двойной белой панировке.

Вкус – свойственный для замороженных куриных котлет, зеленого масла и белой панировки. Без постороннего привкуса.

Запах – свойственный для замороженных куриных котлет, зеленого масла и белой панировки. Без постороннего запаха.

Глубокозамороженные полуфабрикаты из птицы хранят, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, при температуре не выше минус 18° С и относительной влажности от 85% до 95%:

Т.3.33.2. Дайте ответ на вопрос

От чего зависит способ тепловой обработки птицы

Т.3.33.3. Выберите ответ

Сколько % составляют потери при варке птицы

- а) 10 %
- б) 25 %
- в) 50 %

Т.3.33.4. Установите соответствие

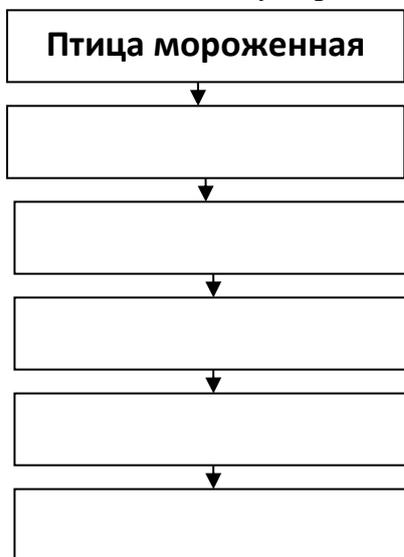
а) Цыплята табака	а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью
б) Птица по-столичному	б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленью.
в) Птица, тушенная в соусе	в) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.
г) Утка по домашнему	г) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на

Т.3.33.5. Выберите ответ

Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла

- а) цыпята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

Т.3.33.6. Составите схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженая:



Т.3.33.7. Какое блюдо описано.

Ингредиенты: 600 г куриного филе из грудки, 70 г сливочного масла, 10 г зелень петрушки, 30 г панировочных сухарей, льезон, фритюр или растительное масло для жарки.

Для приготовлениямякоть большого распластанного куриного филе (600 г) с косточкой слегка отбивают и подрезают в двух – трёх местах сухожилия. В случае если внутри мякоти образуются разрывы, их закрывают тонкими ломтиками филе. На середину распластанного филе кладут размятое охлаждённое сливочное масло (70 г) и мелко порезанную зелень петрушки (по желанию) (10 г), сверху помещают зачищенное малое филе и заворачивают края большого филе таким образом, чтобы масло было со всех сторон равномерно покрыто мясом.

Сырой придают форму валика на косточке (котлета должна внешне напоминать «эскимо»), смачивают её в подсоленном льезоне (см. рецепт «Льезон»), панируют в сухарях (30 г), затем снова смачивают в льезоне и вторично панируют.

.....жарят до образования хрустящей корочки во фритюре или в растительном масле. Затем их помещают в предварительно нагретый до 180 градусов духовой шкаф и жарят ещё 10 минут до готовности.

Перед подачей на столможно украсить папильотками.

Т.3.33.8. Вставьте пропущенные цифры

В виде полуфабрикатов котлеты по-киевски хранят при температуре -.....градусов на посыпанном молотыми сухарями подносе. Срок хранения полуфабрикатов – часа.

Т.3.33.9. Укажите блюдо панированное в сухарной панировке нарезанной соломкой:

- а) лангет;
- б) котлета из филе птицы панированная;
- в) рамштекс;
- г) птица жареная во фритюре;
- д) птица по-столичному;
- е) котлета по-киевски;
- ж) антрекот;
- з) котлета натуральная из филе птицы.

Т.3.33.10. Выберите ответ «верно» «не верно»

Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций: оттаивания; опаливания; удаления головы, шейки, ножек; потрошения; промывания и приготовления полуфабрикатов.

Тема № 34. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюдов, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; рулет с черносливом и курагой.

Т.3.34.1. Выберите ответ «верно» «не верно»

Птица поступает остывшая, охлажденная и мороженая.

Т.3.34.2. Выберите ответ «верно» «не верно»

К домашней птице относятся:

- 1.куры и петухи
- 2.цыплята - бройлеры
- 3.индейки
- 4.гуси
- 5.утки.

Т.3.34.3. Выберите ответ «верно» «не верно»

Заправляют тушки тремя способами:

- 1.«в кармашек»
- 2.шпагатом в одну нитку
- 3.шпагатом в две нитки.

Т.3.34.4. Выберите ответ «верно» «не верно»

Из птицы и дичи готовят различные п\ф:

- 1.Целые тушки птицы (для варки и жарки)
- 2.Порционные
- 3.Рубленные
- 4.Мелкокусковые

Т.3.34.5. Перечислите части тушки курицы.

Т.3.34.6. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Технологический процесс приготовления рулета куриного с черносливом (сырой полуфабрикат) кулинария

Чернослив перебирают, промывают, обсушивают. Нарезают на 2-4 части.

Мякоть курицы с кожей, получившуюся в результате разделки курицы, разделяют на 2 части. Выкладывают на доску, накрывают пленкой, отбивают в пласт толщиной 5-6 мм, приправляют солью, молотым черным перцем, сушеным чесноком, посыпают желатином. На пласт отбитого куриного мяса выкладывают нарезанный чернослив. Рулет заворачивают в пищевую пленку, уплотняют.

Отправляют сырой полуфабрикат для тепловой обработки в горячий цех.

Т.3.34.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Характеристика готового блюда Рулет куриный с черносливом (сырой полуфабрикат) кулинария

Внешний вид – сырой рулет из куриной мякоти, прослойка – чернослив.

Вкус – характерный для входящих ингредиентов. Без постороннего привкуса.

Запах – характерный для входящих ингредиентов. Без постороннего запаха.

Т.3.34.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Требования к оформлению, реализации и хранению

Рулет куриный с черносливом (сырой полуфабрикат) кулинария

Сроки годности полуфабрикатов из птицы:

– охлажденных (кусковых):

– при температуре от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80% – не более 1 суток;

Замороженные (кусковые):

– при температуре от минус 2°С до минус 4°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80% – не более 10 суток;

– при температуре не выше минус 12°С и относительной влажности от 85% до 95% – не более 20 суток;

– при температуре не выше минус 12°С и относительной влажности от 85% до 95% в вакуумной упаковке – не более 1 месяца;

При температуре не выше минус 18°С и относительной влажности от 85% до 95% и с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 2 месяцев.

– при температуре от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80% – не более 3 суток;

– при температуре от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80% в вакуумной упаковке – не более 15 суток;

– при температуре от минус 2°С до минус 4°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80% – не более 1 месяца;

– при температуре не выше минус 12°С и относительной влажности от 85% до 95% – не более 2 месяцев;

– при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности от 85% до 95% и с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 3 месяцев.

Т.3.34.9. Укажите блюда жареные на сливочном масле:

а) лангет;

б) котлета из филе птицы панированная;

в) рамштекс;

г) птица жареная во фритюре;

д) птица по-столичному;

е) котлета по-киевски;

ж) антрекот;

з) котлета натуральная из филе птицы.

Т.3.34.10. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «не верно»

Куриные рулеты — это отличное второе блюдо, которое можно подать с гарниром или без него. Готовят их из отбитого филе или фарша, а в качестве начинки используют всё, что сочетается с мясом птицы, например: чернослив, рис, сыр, грибы, лук и прочие ингредиенты.

Тема № 35. Приготовление, подготовки к реализации и хранения :

-блюды, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты пожарские.

Т.3.35.1.Выберите правильный ответ

Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса

Т.3.35.2. Дайте характеристику полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Способ тепловой обработки	Особенности	
				Наличие косточки	Наличие фарша
Котлета натуральная					
Котлета панированная (деволяй)					
Котлета по-киевски					
Котлета фаршированная (маршаль)					
Шницель по-столичному					

Т.3.35.3. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Биточки и котлеты. Для их приготовления котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке и придают соответствующую форму. При приготовлении биточков паровых полуфабрикаты не панируют.

Т.3.35.4. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Котлеты пожарские. Для их приготовления котлетную массу разделяют по 3 - 4 шт. на порцию. Форма полуфабриката яйцевидно-приплюснутая, панируют в фигурной панировке (кубики или соломка из хлеба).

Т.3.35.5. Ответить на вопросы.

Что такое галантин, какие ингредиенты идут для его приготовления, пошаговое приготовление галантина.

Т.3.35.6. Какое блюдо описано.

Снять с курицы кожу и отделить мясо от костей. Куриную мякоть (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить, поперчить, снова пропустить массу через мясорубку. Добавить молоко и хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышный, но такой, чтобы из него можно было сформировать котлеты. Массу фарша разделить на куски по 100–120 г и сформовать из них овальные котлеты толщиной с палец. Обвалять каждую в яйцах, затем в сухарях и поджарить на сковороде со сливочным маслом. Котлеты лучше всего подавать с овощами, приготовленными в молочном соусе. Для этого на сковороде растопить сливочное масло и обжарить на нем 2 столовые ложки муки. Развести эту муку в полстакане молока. В сковороду положить мелко нарезанные овощи и добавить сливочное масло, стакан молока, посолить, припустить до готовности. Затем влить соус и довести до кипения. уложить на тарелку, залить овощами в молочном соусе, украсить зеленью.

Состав: курица — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, пшеничный хлеб — 5–6 кусков, яйца — 3–4 шт., сливочное масло — 100 г, панировочные сухари — 1 стакан, соль, перец по вкусу; для соуса: морковь — 2–3 шт., репа — 1 шт., зеленый горошек — 0,5 стакана, молоко — 1,5 стакана, мука — 2 ст. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка.

Т.3.35.7. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Технология приготовления Котлета Пожарская жареная, 1 шт.

Перед обжаркой охлажденные котлеты нужно поставить в холодильник на 10 минут.

Если котлеты заморожены, их предварительно дефростируют, придают форму. Отправляют охлажденные котлеты на хорошо разогретую сковороду. Нельзя допускать пригорания.

Обжаривают котлеты с двух сторон до румяной корочки, а затем доводят их до готовности в пароконвекционной печи при температуре 170* С в течение 8-10 минут.

Готовые котлеты выкладывают в порционную посуду.

Если готовые изделия планируют транспортировать на другой объект, их охлаждают в шокофризере при температуре $-43-38^{\circ}\text{C}$ до температуры $+3^{\circ}\text{C}$, выкладывают в транспортировочную тару, маркируют (наименование изделия, вес, дата и время изготовления).

Транспортируют в охлаждаемом кузове автомобиля.

Характеристика готового блюда, полуфабриката Котлета Пожарская жареная, 1 шт.

Внешний вид – куриные рубленые котлеты овальной формы в панировке из натертого белого батона обжарены с двух сторон до румяной корочки. В разрезе – куриный фарш с включениями пассерованного репчатого лука, растаявшего сливочного масла.

Вкус – ингредиентов, входящих в Пожарские котлеты, без постороннего привкуса.

Запах – ингредиентов, входящих в Пожарские котлеты, без постороннего запаха.

Требования к оформлению, реализации и хранению Котлета Пожарская жареная, 1 шт.

Котлеты Пожарские приготавливают по мере необходимости. Допустимый срок хранения котлет, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре от 0°C до 6°C , не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.

Т.3.35.8. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Крольчатину сначала вымачивают, чтобы убрать специфический запах. Затем обжаривают до румяной корочки, запечатав мясные соки внутри каждого кусочка. После чего будут тушить в соусе с овощами. В рагу из кролика я добавлю морковь, томаты в собственном соку, а также картошку — получится полноценный обед, сытный и вкусный.

Т.3.35.9. Дайте ответ

Ингредиенты для какого блюда перечислены

..... половина тушки 1 кг

растительное масло 2 ст. л.

репчатый лук 2 шт. морковь

1 шт. картофель 4 шт.

перетертые томаты 0,5 ст.

чеснок 1 зуб.

лавровый лист 1 шт.

вода 2-3 ст.

соль и перец по вкусу зелень для подачи

Пошаговое приготовление какого блюда описано:

1. заранее вымачивают в холодной воде — минимум 3 часа (можно оставить на ночь), чтобы убрать характерный запах. Затем срезают лишний жир и разделяют на порции, по сухожилиям. Посыпают солью и смесью молотых перцев.

2. Разогревают в сковороде пару ложек рафинированного растительного масла и обжаривают мясо до румяности, со всех сторон, запечатывая таким образом все мясные соки.

3. Кусочки пересыпают в кастрюлю. А на оставшемся после жарки масле пассируют лук, нарезанный кубиком. Как только он станет мягким и чуточку подрумянится, вливают в сковороду примерно 1 стакан воды и дают покипеть — таким образом мясная поджарка и соки впитаются в бульон, он будет более насыщенным.

4. Вливаю содержимое сковороды в кастрюлю. Туда же добавляю морковь, очищенную и нарезанную кольцами или полукольцами. Доливаю горячей воды столько, чтобы она покрывала мясо полностью. Ставят на огонь. Как закипит, снимают пенку и тушат 20-25 минут.

5. Тем временем очищают картошку и нарезают ее крупными кусочками. Добавляют в кастрюлю и варят еще 20 минут, до готовности овощей.

6. Томаты в собственном соку перетирают до однородности — можно через сито с металлической решеткой или через терку, главное убрать кожицу. В сезон я использую не консервированные, а свежие помидоры, бланшированные и очищенные от кожицы, а затем измельченные на терке. Вливаю в кастрюлю. Доводит количество соли по вкусу, добавляют лавровый лист и тушат все вместе еще 5-7 минут, на слабом огне, под крышкой. В результате мясо получается очень нежным и сочным, с кислинкой, легко делится на волокна, а картошка не твердая, она хорошо держит форму, не разваливается.

7. В самом конце кладут мелко рубленную петрушку и чеснок, после чего сразу же снимают кастрюлю с огня. Дают настояться из примерно 10 минут перед подачей, чтобы лучше впитался аромат зелени и чесночка.

8. Подают с овощами в горячем виде. Можно дополнить рагу своими любимыми соленьями и полить небольшим количеством бальзамического соуса.

Т.3.35.10. Заполните таблицу:

Органолептические показатели качества блюд из птицы

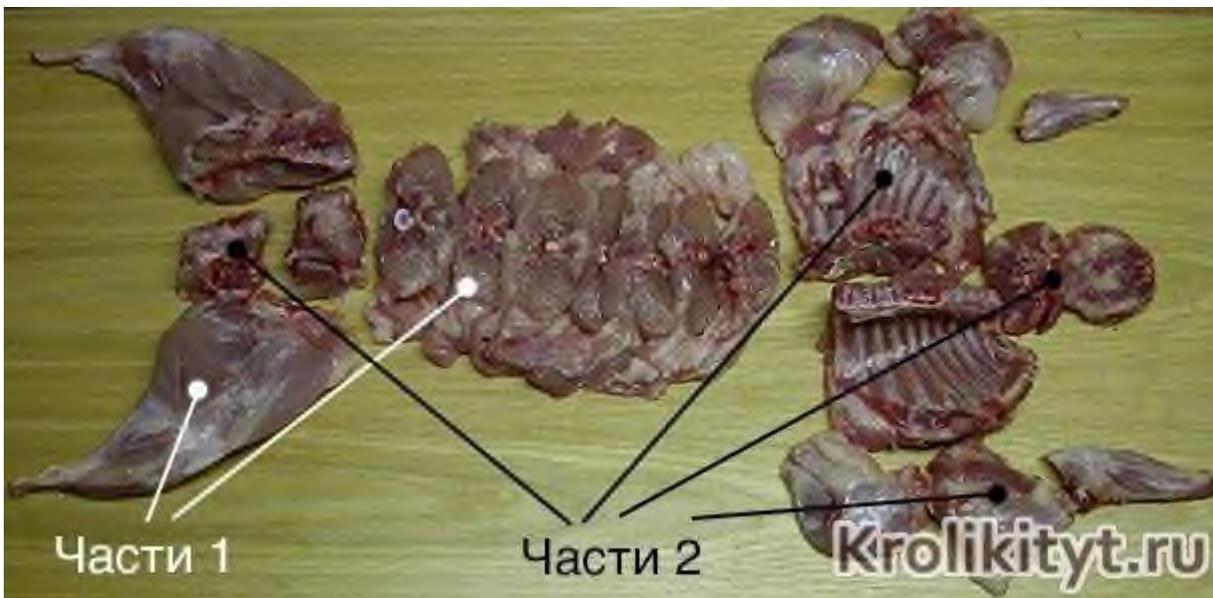
Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Котлета по-киевски				
Котлеты рубленные				
Рагу из птицы				

Т.3.35.11. Дайте пошаговую инструкцию разделки кролика .

Т.3.35.12. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

После того как разделка кролика была завершена, должно быть: 4 лапы, 2-4 филейные части, 2 куса живота, 2-4 куса спины. Обратите внимание, если кролик достаточно большой, то задние лапы можно разделить пополам, так его можно будет быстрее приготовить.

Т.3.35.13. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»



части 1 - более предпочтительны для жарки, шашлыка, гриля, запекания, тушения, заливного и т.д.

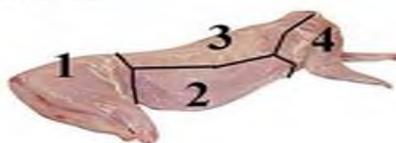
части 2 - отлично подойдут для супов (очень вкусно), тушения, жаркого, плова и т.д.

Т.3.35.14. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Раздел туши, кролик



1. Тазобедренная часть, задние ноги
2. Пояснично-крестцовая часть



3. Лопаточно-плечевая часть, спинка
4. Шейно-грудная часть

Т.3.35.15. Выберите единственный правильный ответ «верно» или «неверно»

Мясо кролика — это полезный диетический продукт, который часто встречается в меню людей, больных ожирением, имеющих патологии сердечно-сосудистой системы и др. Причем за его качество редко приходится беспокоиться, потому что кроликов разводят в основном на частных подворьях и кормят экологически чистыми продуктами.

Т.3.35.16. Зарисуйте схему обработки птицы**Т.3.35.17. Вставьте пропущенные слова .**

Обработка дичи. Она состоит из следующих операций:;.....;; удаление;;;..... И.....

Размораживают дичь так же, как птицу. Ощипывание начинают с шеи, при этом перья выдергивают против направления их роста. У рябчиков, вальдшнепов и болотной дичи (бекасов, дупелей) перо и пух удаляются очень легко.

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). У дичи полностью удаляют,, отрубают У мелкой дичи сдирают кожу с и, вынимают; голову вместе с клювом оставляют. Крупную дичь потрошат, как и птицу. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спины, удаляют зоб, пищевод, а затем внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо

Т.3.35.18. Вставьте пропущенные слова

Обработка кроликов. У тушек кроликов срезают, удаляют, последний шейный позвонок, легкие, печень, почки (если они не были удалены ранее), обрубают концы лапок, промывают и используют в целом виде или нарезают на части. Тушку разрубает на две или четыре части. При разрубе на две части — и..... — линия деления проходит по последнему поясничному позвонку. При разрубе на четыре части выделяют лопатки, окорочка, переднюю и спинную части. Окорочка отделяют по выступу тазовой кости, срезают лопатки, отрубают грудинку. После этого от спинки по 5-е или 6-е ребро отрубают переднюю часть. Окорочка и лопатки подвергают полной

Т.3.35.19. Заполните таблицу.

Кулинарное использование полуфабрикатов

Изготавливаемые полуфабрикаты			
Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые	Котлетная масса

Т.3.55.20. Вставьте пропущенные слова

Перечислите оборудование, приспособления и инвентарь, используемые при приготовлении блюд из кролика.

Блюда из кролика готовят в горячем цехе. Для приготовления блюд из кролика используют следующее оборудование:,,, Повара во время приготовления пользуются такими инструментами: поварской тройки и разделочные с маркировкой «МС».

Критерии оценивания тестовых заданий.

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%



Соответственный бульону (мясной, рыбный, из птицы), с ароматом бульона и подпеченных корней; свинокоченостей (борщок).

Вкус и запах

Основного вареного продукта (мяса, овощей, печени и т.д.). С привкусом молока, сливочного масла, яиц (кроме горохового).

Соответствует вареному гарниру (макаронам, крупам, овощам); кипяченому молоку с привкусом сливочного масла.

Вкус и запах

Слегка острый от горчицы, в меру соленый соответствующий вареным мясopодуктам, овощам, входящим в состав гарнира. С привкусом сметаны.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Учебная практика по ПМ – 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Оценочный лист учебно-производственного задания № 4. Приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента: Бульон костный.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента: бульон костный в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, корений , кастрюлю для приготовления бульона, ложка для снятия пены, поварешка , тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 продуктов3 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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового бульона костного 0-4 баллов. Приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента:

бульон костный выполнен со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БУЛЬОНА КОСТНОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Костный бульон полностью соответствует требованиям качества: — слегка мутноватый; допускается небольшая осадок белков. На поверхности бульона могут быть блестки бесцветного или светло-желтого жира. Вкус и запах — свойственные бульону и добавленным кореньям.	Костный бульон имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Костный бульон имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Костный бульон имеет дефекты не допускающими его реализацию, такие как пересол, запах гари и т.д.

Оценочный лист учебно-производственного задания № 4/1. Приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента: Бульон из птицы.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента: бульон из птицы в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, корений , кастрюлю для приготовления бульона, ложка для снятия пены, поварешка , тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового бульон из птицы 0-4 баллов. Приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента: бульон из птицы выполнен со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Бульон из птицы полностью соответствует требованиям качества: имеет приятный вкус и аромат мяса курицы и использованных овощей. В меру соленый, классический. Бульон из курицы прозрачный Внешний вид- прозрачный с желтоватым оттенком бульон с капельками жира. Цвет- прозрачно-желтый Вкус и запах - соответствует использованным продуктам, аромат овощей. Консистенция -жидкая.</p>	<p>Бульон из птицы имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Бульон из птицы имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Бульон из птицы имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 4/2. Приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента: Бульон рыбный.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента: бульон рыбный в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для рыбы, костей, корений , кастрюлю для приготовления бульона, ложка для снятия пены, поварешка , тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового бульона рыбного 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента: бульон рыбный выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БУЛЬОНА РЫБНОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Бульон рыбный полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид: прозрачный бульон, без хлопьев белка. Вкус и запах: имеет характерный вкус, для данного вида рыбы, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей; легкий запах рыбы, не резкий. Консистенция: жидкая.</p>	<p>Бульон рыбный имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Бульон рыбный имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Бульон рыбный имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как пересол, посторонний запах и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 5. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: рассольников разнообразного ассортимента; рассольник ленинградский.

Проверяемые умения:

- У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3 своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: рассольников разнообразного ассортимента; рассольник ленинградский в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, лопатка, поварешка , ложка для снятия пены, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового рассольника ленинградского 0-4 баллов. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: рассольников разнообразного ассортимента; рассольник ленинградский.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО РАССОЛЬНИКА ЛЕНИНГРАДСКОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Рассольник полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Форма нарезки соответствует рецептуре, не нарушена; крупа не разварена, на поверхности блестки жира желтого цвета. Сметана не размешана, сверху посыпан рубленой зеленью.</p> <p>Цвет Слегка желтый.</p> <p>Консистенция Соблюдено соотношение жидкой и плотной части, огурцы слегка хрустящие, без грубой кожицы и крупных семян.</p> <p>Вкус и запах Немного кисловатый, острый от огурцов и огуречного рассола, с ароматом бульона, огуречного рассола и специй.</p>	<p>Рассольник имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Рассольник имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Рассольник имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезка, посторонний запах, пересол, и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 6. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: борщ с капустой с картофелем.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: борщ с капустой с картофелем в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла. 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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырьем органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового борща с капустой с картофелем 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: борщ с капустой с картофелем выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БОРЩА С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно 1
<p>Борщ полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блески жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.</p> <p>Цвет Малиново-красный</p> <p>Консистенция Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.</p> <p>Вкус и запах Кисло-сладкий с ароматом бульона, пассерованных ово-щей, без привкуса сырой свеклы.</p>	<p>Борщ имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Борщ имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Борщ имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезка, пересол, посторонний запах и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 6/1. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: щи из свежей капусты с картофелем.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: щи из свежей капусты с картофелем в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых щей 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: щи из свежей капусты с картофелем выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ЩЕЙ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно 1
<p>Щи полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, сметана на размешена, сверху посыпан мелко рубленой зеленью.</p> <p>Цвет Желтый</p> <p>Консистенция Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.</p> <p>Вкус и запах Сладковатый, без привкуса вареной капусты, с ароматом бульона, пассированных овощей</p>	<p>Щи имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Щи имеют более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Щи имеют дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезка, пересол, посторонний запахи т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 7. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: овощных, картофельных супов.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: овощных, картофельных супов в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового овощного, картофельного супа 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: овощных, картофельных супов выполнены со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ОВОЩНОГО, КАРТОФЕЛЬНОГО СУПА

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Супы овощные, картофельные полностью соответствует требованиям качества: Вкус в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени. Цвет пассированных овощей, соломенный цвет до оранжевого. Консистенция: овощи должны сохранить форму нарезки, консистенция овощей мягкая. Запах зелени и овощей.</p>	<p>Супы овощные, картофельные имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Супы овощные, картофельные имеют более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Супы овощные, картофельные имеют дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезки, пересол, посторонний запах и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 7/1. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из круп.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из круп в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырьем органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового супа из крупы 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из круп выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СУПА ИЗ КРУПЫ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Суп из крупы полностью соответствует требованиям качества: Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей. Цвет: бульон слегка мутноватый. Консистенция кореньев и крупы мягкая. Консистенция полужидкая</p>	<p>Суп из крупы имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Суп из крупы имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Суп из крупы имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезка, запах, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 7/2. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из бобовых.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из бобовых в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового супа из бобовых 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из бобовых выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СУПА ИЗ БОБОВЫХ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Суп из бобовых полностью соответствует требованиям качества: Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных кореньев и овощей. Цвет светло-желтый (горчичный) Консистенция овощей и бобов мягкая, неразваристая. соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, бобы в виде разваренных зерен Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам</p>	<p>Суп из бобовых имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Суп из бобовых имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Суп из бобовых имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезки, пересол, посторонний запахи т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 7/3. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из макаронных изделий.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из макаронных изделий в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового. 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: супов из макаронных изделий выполнено **со всеми технологическими** требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СУПА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Суп из макаронных изделий полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Вкус в меру соленый с ароматом овощей, зелени. Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса.</p> <p>Цвет бульона прозрачный, допускается небольшое помутнение.</p> <p>Консистенция овощей мягкая, лапши не набухшая.</p> <p>Макаронные изделия, коренья, лук сохранили форму.</p> <p>Вкус и аромат кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, без кислого привкуса.</p>	<p>Суп из макаронных изделий имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Суп из макаронных изделий имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Суп из макаронных изделий имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезка, пересол, посторонний запах и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 7/4. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: солянка.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: солянка в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых овощей, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой солянки 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: солянка выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ СОЛЯНКИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Солянка полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид :Мясные и рыбные продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован, на поверхности блестки жира оранжевого цвета; кружочек лимона без кожицы, сметана не размешана, посыпан мелко рубленой зеленью. Цвет Красно-оранжевый. Консистенция Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, огурцов слегка хрустящая, мяс-ные или рыбные продукты мягкие, сочные. Вкус и запах Острый, в меру соленый с ароматом бульона, огурцов, лимона и пассированного лука.</p>	<p>Солянка имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Солянка имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Солянка имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая размерам нарезки, запах, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 7/5. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: суп из баранины с домашней лапшой.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: суп из баранины с домашней лапшой в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла
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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового супа из баранины с домашней лапшой 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: суп из баранины с домашней лапшой выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СУПА ИЗ БАРАНИНЫ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Суп из баранины с домашней лапшой полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Вкус в меру соленый с ароматом овощей, зелени.</p> <p>Цвет бульона прозрачный.</p> <p>Консистенция овощей мягкая, лапши не набухшая.</p>	<p>Суп из баранины с домашней лапшой имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Суп из баранины с домашней лапшой имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Суп из баранины с домашней лапшой имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезки, пересол, запах и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 8. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; супов-пюре разнообразного ассортимента: суп- пюре из кабачков.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; супов-пюре разнообразного ассортимента: суп- пюре из кабачков в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. Блендер.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой супа- пюре из кабачков 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента; супов-пюре разнообразного ассортимента: суп- пюре из кабачков выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СУПА ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Суп пюре из кабачков полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Однородная эластичная масса, без комков заварившейся муки.</p> <p>Цвет Оранжевый; белый или сероватый в зависимости от основного продукта.</p> <p>Консистенция Густых сливок, пюре-образная.</p> <p>Вкус и запах Основного вареного продукта (мяса, овощей, печени и т.д.). С привкусом молока, сливочного масла, яиц (кроме горохового).</p>	<p>Суп пюре из кабачков имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Суп пюре из кабачков имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Суп пюре из кабачков имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая размерам, нарушения формы нарезки, пересол, запах посторонний и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 8/1. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; супов-пюре разнообразного ассортимента: суп- пюре из тыквы.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; супов-пюре разнообразного ассортимента: суп- пюре из кабачков в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса, костей, ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. Блендер.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой супа- пюре из кабачков 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента; супов-пюре разнообразного ассортимента: суп- пюре из тыквы выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СУПА ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Суп пюре из тыквы полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Однородная эластичная масса, без комков заварившейся муки.</p> <p>Цвет Оранжевый; белый или сероватый в зависимости от основного продукта.</p> <p>Консистенция Густых сливок, пюре-образная.</p> <p>Вкус и запах Основного вареного продукта (мяса, овощей, печени и т.д.). С привкусом молока, сливочного масла, яиц (кроме горохового).</p>	<p>Суп пюре из тыквы имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Суп пюре из тыквы имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Суп пюре из тыквы имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая размерам, нарушения формы нарезки, пересол, запах посторонний и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 9. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; молочных супов разнообразного ассортимента.

Проверяемые умения:

- У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3 своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; молочных супов разнообразного ассортимента в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, сковорода, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов- допущено 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 2балла. 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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового молочного супа 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента; молочных супов выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО МОЛОЧНОГО СУПА

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Суп молочный полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Составные гарнира не разварены, сохранившие форму, на поверхности блестки сливочного масла.</p> <p>Цвет Белый жид-кой части, соответствующий гарниру – плотной части.</p> <p>Консистенция Соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, составные гарнира мягкие, но не разварены.</p> <p>Вкус и запах Соответствует вареному гарниру (макаронам, крупам, овощам); кипяченому молоку с привкусом сливочного масла.</p>	<p>Суп молочный имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Суп молочный имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Суп молочный имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как пересол, запах и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 10. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из свежих плодов.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из свежих плодов в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, ложка для снятия пены, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового сладкого супа из свежих плодов 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из свежих плодов выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СЛАДКОГО СУПА ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Сладкий суп из свежих плодов полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Фрукты и ягоды не разварены, сохранившие форму или однородная протертая масса (супы-пюре) без комков заварившегося крахмала.</p> <p>Цвет Соответствует цвету основного продукта.</p> <p>Консистенция Жидкого киселя.</p> <p>Вкус и запах Сладкий с ароматом плодов, ягод, корицы в яблочных супах.</p>	<p>Сладкий суп из свежих плодов имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Сладкий суп из свежих плодов имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Сладкий суп из свежих плодов имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как пересол, посторонний запахи т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 10/1. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из свежих ягод .

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из свежих ягод в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла 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

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового сладкого супа из свежих ягод 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из свежих ягод выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СЛАДКОГО СУПА ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Сладкий суп из свежих ягод полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Фрукты и ягоды не разварены, сохранившие форму или однородная протертая масса (супы-пюре) без комков заварившегося крахмала.</p> <p>Цвет Соответствует цвету основного продукта.</p> <p>Консистенция Жидкого киселя.</p> <p>Вкус и запах Сладкий с ароматом плодов, ягод, корицы в яблочных супах.</p>	<p>Сладкий суп из свежих ягод имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Сладкий суп из свежих ягод имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Сладкий суп из свежих ягод имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как пересол, посторонний запахи т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 10/2. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из сухофруктов.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из сухофруктов в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, ложка для снятия пены, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового сладкого супа из сухофруктов 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: сладких супов разнообразного ассортимента; сладкий суп из сухофруктов выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СЛАДКОГО СУПА ИЗ СУХОФРУКТОВ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно 1
Сладкий суп из сухофруктов полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид Фрукты и ягоды не разварены, сохранившие форму или однородная протертая масса (супы-пюре) без комков заварившегося крахмала. Цвет Соответствует цвету основного продукта. Консистенция Жидкого киселя. Жидкая часть однородная, без комков заварившегося крахмала, плоды не разварены. Вкус и запах Кисло-сладкий с ароматом сухофруктов.	Сладкий суп из сухофруктов имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Сладкий суп из сухофруктов имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Сладкий суп из сухофруктов имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как пересол, посторонний запахи т.д.

Оценочный лист учебно-производственного задания №11. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; региональных, диетических.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; региональных, диетических в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, тарелка для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырьем органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового диетического супа 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента; региональных, диетических выполнено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ДИЕТИЧЕСКОГО СУПА

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Диетический- слизистый суп полностью соответствует требованиям качества: однородную нежную консистенцию густых сливок, без не протёртых частиц продуктов, хлопьев свернувшегося яйца; слабовыраженный вкус и аромат крупы, молока, яиц.	Диетический суп имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Диетический суп имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Диетический суп имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая размерам нарезки, пересол, посторонний запах и т.д.

Оценочный лист учебно-производственного задания №11/1. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: вегетарианских супов, суп из овощей.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: вегетарианских супов, суп из овощей в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла 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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового супа вегетарианского овощного 0-4 баллов. Приготовление, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: вегетарианских супов, суп из овощей проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СУПА ОВОЩНОГО ВЕГЕТАРИАНСКОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Суп вегетарианский овощной полностью соответствует требованиям качества: Вкус в меру соленый, с ароматом пассированных кореньев и овощей. Цвет пассированных овощей, блесок жира на поверхности бледно-оранжевый, Консистенция овощей мягкая, не разварившаяся, соответствующая форме нарезки, консистенция кореньев, картофеля, капусты мягкая, форма нарезки сохранена.</p>	<p>Суп вегетарианский овощной имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Суп вегетарианский овощной имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Суп вегетарианский овощной имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезка, запах, пересол и т.д.</p>

--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания №11/2. Приготовления, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: бухлер.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента: бухлер в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для мяса ,контейнер для костей, контейнер для ингредиентов , кастрюлю для приготовления супа, ложка для снятия пены, лопатка, поварешка, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками, тарелка для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового бухлера 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента: бухлер проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БУХЛЕРА

4 баллов -«5» отлично	3 баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Бухлер полностью соответствует 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. Вареной баранины и овощей. Консистенция -овощи не разварены.	Бухлер имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Бухлер имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Бухлер имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая размерам нарезки, пересол, запах и т.д.

Соотношение густого и жидкого 50/50			
--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 12. Приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; красного соуса.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; красного соуса в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления соуса, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Сито. Венчик. Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового красного соуса 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента; красного соуса проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО КРАСНОГО СОУСА

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Красный соус полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид Однородная, гладкая и бархатистая масса, без комков заварившейся муки. На поверхности не должно быть пленки. Наполнители равномерно распределены по всему объему соуса Вкус Острый, соответствующий наполнителям Запах Аромат специй, мясного бульона, наполнителей, не допускается запах сырой муки и	Красный соус имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Красный соус имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Красный соус имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.

подгоревшего соуса Цвет От светлого до темно-коричневого Консистенция Однородная, густоты сливок			
--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 12/1. Приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; соус белый основной.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; соуса белого основного в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления соуса, сковорода, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками .Сито. Венчик. Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового белого соуса 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента; белого соуса основного проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БЕЛОГО СОУСА ОСНОВНОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Белый соус основной полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид Однородная, гладкая и бархатистая масса, без комков заварившейся муки. На поверхности не должно быть пленки. Наполнители равномерно Вкус Мяса или рыбы, белых кореньев. У томатного соуса – острый Запах Аромат белых кореньев,	Белый соус основной имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Белый соус основной имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Белый соус основной имеет дефекты, не допускающие его реализацию, такие как несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.

бульона. Соус томатный – с ароматом томата и специй Цвет Светло-серый, соус томатный от светло- до темно-оранжевого Консистенция Однородная, густоты сливок			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 12/2. Приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента: соус Бешамель.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; соуса бешамель в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления соуса, сковорода, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Сито. Венчик. Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового соуса бешамель 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента; соуса бешамель проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СОУСА БЕШАМЕЛЬ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Соус бешамель полностью соответствует требованиям качества: Вкус соус имеет вкус пассерованной муки, концентрированного бульона, сливок. Без постороннего привкуса. Запах соус имеет запах пассерованной муки, концентрированного бульона, сливок. Без постороннего запаха. Цвет кремовый Консистенция Однородная, сметанообразную консистенцию.	Соус бешамель имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Соус бешамель имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Соус бешамель имеет дефекты, не допускающие его реализацию, такие как несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.

Оценочный лист учебно-производственного задания № 12/3. Приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; молочного соуса.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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 Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; соуса молочного в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления соуса, сковорода, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Венчик. Сито. Электроплита. Весы. Мерные емкости 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 с сырьем органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового соуса молочного 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента; соуса молочного проведено со всеми технологическими требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СОУСА МОЛОЧНОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Соус молочный полностью соответствует требованиям качества: Однородная масса, без комков заварившейся муки Вкус. Слегка соленый Запах Нежный, не допускается запах подгоревшего молока Цвет Жидкого и густого соуса – светло-кремовый; средней густоты – кремовый Консистенция Жидкая, средней густоты, густая	Соус молочный имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Соус молочный имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Соус молочный имеет дефекты, не допускающие его реализацию, такие как несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.

Оценочный лист учебно-производственного задания № 12/4. Приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента: соуса сметанного.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; соуса сметанного в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления соуса, сковорода, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками ,столовые приборы . Венчик. Сито. Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового соуса сметанного 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента; соуса сметанного

проведено со всеми технологическими требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СОУСА СМЕТАННОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Соус сметанный полностью соответствует требованиям качества: Однородная, не расслоившаяся масса, без комков заварившейся муки, наполнители равномерно распределены по всему объему соуса Вкус. Слегка соленый Запах С ароматом свежей сметаны и наполнителей Цвет От белого до светло-кремового. У соуса томатного –	Соус сметанный имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Соус сметанный имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Соус сметанный имеет дефекты, не допускающие его реализацию, такие как несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.

бледно-розовый Консистенция Однородная, вязкая, не расслоившаяся			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 12/5. Приготовления, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента: масляных смесей.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации соусов разнообразного ассортимента; масляные смеси в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления соуса, сковорода, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Сито. Электроплита. Весы. Венчик. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых смесей масляных 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента; масляных смесей проведено со всеми технологическими требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ СМЕСЕЙ МАСЛЯНЫХ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Масляная смесь полностью соответствует требованиям качества: Однородная застывшая масса с равномерно распыленным наполнителем Вкус. Запах. Цвет.	Масляная смесь имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Масляная смесь имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее ее реализацию без доработки или после доработки.	Масляная смесь имеет дефекты, не допускающие ее реализацию, такие как несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.

Соответствующие сливочному маслу и наполнителям, входящим в состав смеси Консистенция Однородная застывшая масса			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 13. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус Польский.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению ,подготовки к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус Польский в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой ,

контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов, кастрюлю или сотейник для приготовления соуса, сковорода, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Сито. Венчик. Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового соуса польского 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус Польский проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СОУСА ПОЛЬСКОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Соус польский полностью соответствует требованиям качества: масло должно быть прозрачным. Яйца для польского	Соус польский имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Соус польский имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после	Соус польский имеет дефекты, не допускающие его реализацию, такие как несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.

соуса крупно нашинкованы. На поверхности майонезов не должно выступать масло. Вкус слегка кисловатый вкус Запах аромат петрушки и масла Цвет характерный входящим продуктам Консистенция однородная, бархатистая		доработки.	
---	--	------------	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 13/1. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус Голландский со сливками.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению ,подготовки к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус голландский в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления

соуса, сковорода, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Сито. Венчик. Электрорплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового соуса голландского 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус голландский проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СОУСА ГОЛЛАНДСКОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Соус голландский полностью соответствует требованиям	Соус голландский имеет один незначительный, легко устранимый	Соус голландский имеет более значительные нарушения технологии	Соус голландский имеет дефекты, не допускающие его реализацию, такие как

<p>качества: На поверхности соуса не должно быть масла (блесок жира) Вкус кисло- сладкий Запах рыбного бульона и аромат сливочного масла; Цвет белый или слегка желтоватый Консистенция однородная в нем не должно быть крупинок или хлопьев свернувшегося белка</p>	<p>дефект.</p>	<p>приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.</p>
--	----------------	--	---

Оценочный лист учебно-производственного задания № 13/2. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента: соус сладкий.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных

разнообразного ассортимента; соус сладкий в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой, контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов, кастрюлю или сотейник для приготовления соуса, сковорода, лопатка, соусник для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Сито. Венчик. Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено четыре ошибки.

3.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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового соуса сладкого 0-4 баллов Приготовление, подготовка к реализации и хранения яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов производных разнообразного ассортимента; соус сладкий проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО СОУСА СЛАДКОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Соус сладкий полностью	Соус сладкий имеет один	Соус сладкий имеет более	Соус сладкий имеет дефекты, не

<p>соответствует требованиям качества: Пленка на поверхности горячих соусов недопустима.</p> <p>Вкус. Запах соответствует продуктам из которого приготовлен соус</p> <p>Цвет соусов соответствует основному продукту, из которого они приготовлены.</p> <p>Консистенция однородная, разную степень густоты в зависимости от количества муки, жидкости и других входящих продуктов, которые должны быть мелко нарезаны или протерты.</p>	<p>незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>допускающие его реализацию, такие как несоответствующая консистенция, посторонний запах, пересоли т.д.</p>
--	---	--	---

Оценочный лист учебно-производственного задания №14. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; Перец фаршированный с овощами .

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; Перец фаршированный с овощами в соответствии с

технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой, контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов, кастрюлю или сотейник для приготовления, сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Газстроемкости. Электроплита. Весы. Пароконвектомат. Мерные емкости

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового перца фаршированного 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; Перец фаршированный проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ПЕРЦА ФАРШИРОВАННОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Перец фаршированный полностью соответствует требованиям качества:	Перец фаршированный имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Перец фаршированный имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после	Перец фаршированный имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как нарушения формы, пересол, посторонний запах и т.д.

<p>Внешний вид: овощи для фарша сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны. Цвет и вкус овощей из которых приготовлено запеченное блюдо. Овощи запеченные под соусом должны быть полностью залиты ровным слоем соуса на поверхности румяная корочка.</p> <p>Консистенция: сочная, мягкая.</p> <p>Вкус: кисло – сладкий.</p> <p>Запах: запеченного перца с овощами.</p>		<p>доработки.</p>	
--	--	-------------------	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 15 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :гарниров из овощей разнообразного ассортимента; овощной Гротен.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; Перец фаршированный с овощами в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола,

контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления , емкости различной вместимости с необходимыми маркировками, сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Гастроемкости. Электроплита. Весы. Пароконвектомат. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового GRATENA 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; GRATEN проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО GRATENA

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
GRATEN полностью соответствует требованиям качества:	GRATEN имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	GRATEN имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после	GRATEN имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как нарушения формы, пересол, посторонний запах и т.д.

<p>Внешний вид: Нарезка овощей - одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции, без заветривания.</p> <p>Консистенция: Не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда. Достаточно мягкая, либо "Аль денте" (с легким хрустом), не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки.</p> <p>Вкус: Запах: Тушеных, жареных, запеченных овощей, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.</p>		доработки.	
---	--	------------	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 15/1 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :гарниров из овощей разнообразного ассортимента: капуста тушеная.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; капуста тушенная с овощами в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола,

контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления , емкости различной вместимости с необходимыми маркировками, сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы . Электроплита. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой капусты тушенной 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; капуста тушенная проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ КАПУСТЫ ТУШЕННОЙ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Капуста тушенная полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид: Тушеные овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера Форма нарезки овощей сохранена.</p>	<p>Капуста тушенная имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Капуста тушенная имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее ее реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Капуста тушенная имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как нарушения формы, пересол, посторонний запах и т.д.</p>

<p>Консистенция: мягкая, сочная, у капусты допускается упругая..</p> <p>Вкус: Запах: овощей, из которых приготовлено блюдо, для тушеной капусты – кисло-сладкий</p> <p>Цвет от светло- до темно-коричневого</p>			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 15/2 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :гарниров из овощей разнообразного ассортимента: крокеты.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; крокеты в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов ,

кастрюлю или сотейник для приготовления , сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы, толкучка, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Электроплита. Фритюрница. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых крокетов 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; крокеты проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ КРОКЕТОВ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Крокеты полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид: форма правильная, без трещин, поверхность равномерно обжаренная Консистенция: крокет – однородная, нежная, корочка	Крокеты имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Крокеты имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.	Крокеты имеет дефекты не допускающими их реализацию такие как нарушения формы, пересол, посторонний запах и т.д.

хрустящая; соуса – однородная, эластичная Вкус: жареного картофеля Цвет золотистый, от светло- до темно-коричневого			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 15/3 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :гарниров из овощей разнообразного ассортимента: картофель фри .

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; картофель фри в соответствии с технологическими требованиями. Доски,

ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления , сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Электроплита. Фритюрница. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых картофеля фри 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; картофель фри проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Картофель фри полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид: Брусочки картофеля обжарены до образования золотистой корочки	Картофель фри имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Картофель фри имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Картофель фри имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как нарушения формы, пересол, посторонний запах и т.д.

<p>Консистенция: Корочка на поверхности – хрустящая, мякоть картофеля – мягкая, рассыпчатая, крахмалистая. Вкус: Запах: жареного картофеля, масла. Цвет золотистый, от светло- до темно-коричневого</p>			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 15/4 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :гарниров из овощей разнообразного ассортимента: лук фри .

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к

реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; лук фри в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления , сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Электроплита. Фритюрница. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового лука фри 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; лук фри проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ЛУКА ФРИ

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Лук фри полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид: золотистый лук в форме колец. Консистенция хрустящая, слегка</p>	<p>Лук фри имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Лук фри имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Лук фри имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как нарушения формы, цвета, пересол, посторонний запах и т.д.</p>

твердая Вкус: Запах: жареного лука, масла Цвет: золотистый, желтый.			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 15/5 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :гарниров из овощей разнообразного ассортимента: котлеты картофельные .

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; картофельные котлеты в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления , сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы, толкучка, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Электроплита. Весы. Мерные емкости
4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено 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 (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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых котлет картофельных 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; котлет картофельных проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫХ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Картофельные котлеты полностью соответствует требованиям качества:	Картофельные котлеты имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Картофельные котлеты имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее их	Картофельные котлеты имеет дефекты не допускающими их реализацию такие как нарушения формы, цвета, пересол,

<p>Внешний вид: должны быть правильной формы овальной с заостренным концом, без трещин</p> <p>Консистенция пышная, не тягучая, без комков не протертого картофеля</p> <p>Вкус: Запах жареного картофеля</p> <p>Цвет: на разрезе белый или кремовый. С наружи золотистый, от светло- до темно-коричневого.</p>		<p>реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>посторонний запах и т.д.</p>
---	--	--	---------------------------------

Оценочный лист учебно-производственного задания № 16. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения: гарниров из овощей разнообразного ассортимента; рулет картофельный.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; картофельный рулет в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления , сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы, толкучка емкости различной вместимости с необходимыми маркировками,. Электроплита. Весы. Пароконвнкотомат. Гастроёмкость. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового картофельного рулета 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; картофельный рулет проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО КАРТОФЕЛЬНОГО РУЛЕТА

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Картофельный рулет полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид: должны быть	Картофельный рулет имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Картофельный рулет имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после	Картофельный рулет имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как нарушения формы, цвета, пересол, посторонний запах и т.д.

<p>правильной формы: форма батона , округлая, утолщенная, без трещин, с румяной корочкой, поверхность ровная. На разрезе толщина верхнего и нижнего слоя одинаковая, фарш распределен равномерно.</p> <p>Консистенция однородная, без комочков , без признаков непромеса массы</p> <p>Цвет: На поверхности коричневый, на изломе светло желтый; равномерный по всей поверхности.</p> <p>Вкус, запах – ингредиентов из которых приготовили рулет. свойственный картофелю и фаршу</p>		<p>доработки.</p>	
--	--	-------------------	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 16/1. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения: гарниров из овощей разнообразного ассортимента: запеканка картофельная.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; картофельная запеканка в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнер для ингредиентов , кастрюлю или сотейник для приготовления , сковорода, лопатка, тарелки для снятия пробы и подачи, столовые приборы, толкучка, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Электроплита. Весы. Пароконвктомат. Гастроемкость. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов- допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой картофельной запеканки 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из овощей разнообразного ассортимента; картофельная запеканка проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ КАРТОФЕЛЬНОЙ ЗАПЕКАНКИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно	1
-----------------------	-------------------	--------------------------------	---------------------------------------	---

<p>Картофельная запеканка полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид: Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.</p> <p>Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный</p> <p>Вкус: Запах в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и запаха пригоревшего картофеля</p> <p>Цвет: На разрезе — прослойка фарша серого цвета</p>	<p>Картофельная запеканка имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Картофельная запеканка имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Картофельная запеканка имеет дефекты не допускающими их реализацию такие как нарушения формы, цвета, пересол, посторонний запах и т.д.</p>
---	--	---	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 17. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения блюд, закусок из грибов разнообразного ассортимента.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению ,подготовки к реализации и хранения блюд, закусок из грибов разнообразного ассортимента в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Тарелки для снятия пробы и подачи. Столовые приборы. Весы. Мерные емкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов- допущено 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 2балла

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 продуктов3 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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых грибов соленых с луком и маслом 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения блюд, закусок из грибов разнообразного ассортимента проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ГРИБОВ СОЛЕННЫХ С ЛУКОМ И МАСЛОМ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
-----------------------	-------------------	--------------------------------	--------------------------------------

<p>Нарезка грибов соленых с луком и маслом полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид, длина ширина нарезки. В соленых грибах рассол мутноватый, слегка тягучий (для груздей тягучий).</p> <p>Вкус и запах приятные, свойственные данному виду соленых грибов, с ароматом пряностей. Посторонние запахи и привкусы не допускаются.</p>	<p>Нарезка грибов соленых с луком и маслом имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Нарезка грибов соленых с луком и маслом имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Нарезка грибов соленых с луком и маслом имеет дефекты не допускающими их реализацию такие как несоответствующая размерам, нарушения формы и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания №18. Приготовления, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; рис (булгур) отварной.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- У 3 своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; посуды из круп, бобовых разнообразного ассортимента; рис (булгур) отварной в соответствии с технологическими требованиями. Контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, кастрюля, дуршлаг, столовые приборы , тарелки для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Весы. Мерные емкости. Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 0-5баллов.

-проведение оценки качества сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового булгура отварного 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; посуды из круп, бобовых разнообразного ассортимента; рис (булгур) отварной проведено со всеми технологическими требованиями.
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БУЛГУРА ОТВАРНОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Булгур отварной полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид – зерна риса, набухшие полностью. Степень готовности – готов на 100%. Поверхность – маслянистая. Крупа не разваренная, поверхность без заветривания, продукты распределены равномерно.</p> <p>Вкус – сваренного риса, умеренно соленый.</p> <p>Запах – сваренного риса. Приятные, свойственные компонентам. Без посторонних примесей и порочащих признаков.</p> <p>Цвет: Отварной крупы -- белый, кремовый, свойственный сорту крупы, Блюда в целом -- свойственный компонентам, входящим в состав блюда.</p> <p>Консистенция: Достаточно плотная, неразваренная, свойственная данному виду круп.</p>	<p>Булгур отварной имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Булгур отварной имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Булгур отварной имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая консистенция, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания №18/1. Приготовления, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента: бобовые в соусе.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; бобовые в соусе в соответствии с технологическими требованиями. Контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, кастрюля, дуршлаг, столовые приборы , тарелки для снятия пробы и подачи емкости различной вместимости с необходимыми маркировками . Весы. Мерные емкости. Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых бобовых в соусе 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; бобовые в соусе проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БОБОВЫХ В СОУСЕ

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно	1
-----------------------	--------------------	--------------------------------	---------------------------------------	---

<p>Бобовые в соусе полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид – зерна бобовых (фасоли, гороха, чечевицы) должны сохранять свою форму.</p> <p>Вкус. Цвет соответствующие вкусу и запаху бобовых, из которых приготовлены блюда.</p> <p>Консистенция: Зерна должны быть хорошо разваренными, полностью набухшими</p>	<p>Бобовые в соусе имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Бобовые в соусе имеют более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Бобовые в соусе имеют дефекты не допускающими их реализацию такие как несоответствующая консистенция, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания №18/2. Приготовления, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; биточки манные.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; биточки манные в соответствии с технологическими требованиями. Контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, кастрюля, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Весы. Мерные емкости. Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено 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 (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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых биточков манных 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; блюд из круп, бобовых разнообразного ассортимента; биточки манные проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БИТОЧКОВ МАННЫХ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Биточки манные полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид – корочка нежная, золотистого цвета Вкус. Цвет .Запах слегка сладкий, с ароматом, свойственным виду крупы, без привкуса подгорелой каши. На разрезе цвет жёлтый Консистенция: рыхлая, однородная</p>	<p>Биточки манные имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Биточки манные имеют более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Биточки манные имеют дефекты не допускающими их реализацию такие как несоответствующая консистенция, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 19. Приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; Корзиночки из сыра.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; Корзиночки из сыра. в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, терка, лопатка, сковорода, формы для корзиночек, тарелки для пробы и подачи, столовые приборы емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Электроплита. Мерные емкости. Весы. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла. 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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сыря органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой сырной корзиночки 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; Корзиночки из сыра проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ СЫРНОЙ КАРЗИНОЧКИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Сырная корзиночка полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид – форма корзиночки рифлёной Цвет .Запах должен соответствовать продуктам Вкус в меру быть соленым Консистенция: корзиночка не должна разваливаться Цвет блюда – золотистый	Сырная корзиночка имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Сырная корзиночка имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее ее реализацию без доработки или после доработки.	Сырная корзиночка имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая консистенция, нарушение формы пересол и т.д.

Оценочный лист учебно-производственного задания № 19/1. Приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; сырые лепешки.

Проверяемые умения:

- У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3 своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; сырны лепешки в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, терка, лопатка, сковорода, тарелки для пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Электроплита. Мерные емкости. Весы.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой сырной лепешки 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; сырной лепешки проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ СЫРНОЙ ЛЕПЕШКИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Сырная лепешка полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид – Характерный данному блюду.</p> <p>Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.</p> <p>Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.</p>	<p>Сырная лепешка имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Сырная лепешка имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее ее реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Сырная лепешка имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как несоответствующая консистенция, нарушение формы, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 19/2. Приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; сырники из творога.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; сырники из творога в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, терка, лопатка, сковорода, тарелки для пробы и подачи, столовые приборы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Электроплита. Мерные емкости. Весы.
4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой сырников из творога 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; сырников из творога проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ СЫРНИКОВ ИЗ ТВОРОГА

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно 1
<p>Сырники из творога полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид – Характерный данному блюду. Кругло-приплюснутой формы Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Сладкий, свойственный творогу</p>	<p>Сырники из творога имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Сырники из творога имеют более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Сырники из творога имеют дефекты не допускающими их реализацию такие как несоответствующая консистенция, нарушение формы, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 19/3. Приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; вареники ленивые отварные.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; вареники ленивые отварные в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, лопатка, кастрюля , тарелки для пробы и подачи, столовые приборы, шумовка, скалка, мукапросеиватель, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Электроплита. Мерные емкости. Весы.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сыря органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых вареников ленивых отварных 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; вареников ленивых отварных проведено со всеми технологическими требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ВАРЕНИКОВ ЛЕНИВЫХ ОТВАРНЫХ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Вареники ленивые отварные полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид – Характерный данному блюду. формы треугольников и прямоугольников Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Белый Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. Сладкий, свойственный начинки и тесту	Вареники ленивые отварные имеют один незначительный, легко устранимый дефект.	Вареники ленивые отварные имеют более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.	Вареники ленивые отварные имеют дефекты не допускающими их реализацию такие как нарушение формы, пересол и т.д.

Оценочный лист учебно-производственного задания № 19/4. Приготовления, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; запеканка творожная.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; запеканка творожная в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнеры для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, тарелки для пробы и подачи, столовые приборы, мукапросеиватель, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками. Электроплита. Мерные емкости. Весы. Пароконвектомат. Гастроемкости. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырьем органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой запеканки творожной 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; блюд из творога и сыра разнообразного ассортимента; запеканка творожная проведено со всеми технологическими требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ЗАПЕКАНКИ ТВОРОЖНОЙ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно 1
<p>Запеканка творожная полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид - запеченное изделие прямоугольной или другой формы, равномерно подрумянено, полито сметаной или соусом, предусмотренным рецептурой; Цвет - корочки - светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе - светло-желтый или светло-кремовый; Вкус, запах - характерный для блюд из творога; Консистенция- однородная, эластичная, слегка твердая у корочки, без комочков заварившейся манной крупы.</p>	<p>Запеканка творожная имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Запеканка творожная имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее ее реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Запеканка творожная имеет дефекты не допускающими ее реализацию такие как нарушение формы, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания №20. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: позы.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: позы в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, мерные стаканы, весы, мясорубка, позница, мукопросеиватель, скалка, столовые приборы, тарелки для подачи и снятия пробы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками .Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых поз 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: позы проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ПОЗ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно 1
<p>Позы полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид - Позы имеют форму чашечки, с отверстием сверху и фарш не выступает, поверхность сухая, должны быть не размороженными, при встряхивании пачки продукт должен издавать ясный отчетливый звук. Цвет - Тесто белое, фарш серо-коричневый. Вкус, запах – Вареные позы должны иметь приятный вкус и запах, без постороннего привкуса и запаха Консистенция- Сочную консистенцию фарша, в меру соленые. Эластичное тесто.</p>	<p>Позы имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Позы имеют более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Позы имеют дефекты не допускающими их реализацию такие как нарушение формы, пересол и т.д.</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания №20/1. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: вареники с картофелем.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: вареники с картофелем в соответствии с технологическими требованиями. Доски, ножи с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, мерные стаканы, весы, толкушка, мукопросеиватель, скалка, столовые приборы, тарелки для подачи и снятия пробы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками .Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6.Выход готовых вареников с картофелем 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: вареники с картофелем проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВЫХ ВАРЕНИКОВ С КАРТОФЕЛЕМ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Вареники с картофелем полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид – изделия из теста, сформованные в виде полумесяцев с картофельным фаршем внутри.</p> <p>Цвет - Тесто кремового цвета. На разрезе – фарш картофельный желтоватого цвета</p> <p>Вкус, запах – характерный для входящих ингредиентов вареников с картофелем, без постороннего запаха и привкуса</p> <p>Консистенция- Без комочков консистенцию фарша, в меру соленые. Эластичное тесто.</p>	<p>Вареники с картофелем имеют один незначительный, легко устранимый дефект.</p>	<p>Вареники с картофелем имеют более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.</p>	<p>Вареники с картофелем имеют дефекты не допускающими их реализацию такие как нарушение формы, пересол и т.д.</p>

--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 21. Приготовления, подготовки к реализации блюд из пресного теста разнообразного ассортимента-блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: блинчики с разной начинкой.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: блины с различной начинкой(творог) в соответствии с технологическими требованиями. Ножи с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, мерные стаканы, весы, сковорода, лопатка, мукопросеиватель, сито, столовые приборы, тарелки для подачи и снятия пробы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками .Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6.Выход готовых блинов с творогом 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд из пресного теста разнообразного ассортимента: блины с творогом проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛИНОВ С ТВОРОГОМ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно 1
Блины с творогом полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид: Поверхность блинчиков равномерно обжаренная, ровная, без трещин и разрывов; Цвет: От светло-оранжевого, до светло-коричневого; Вкус и аромат: Печеных блинчиков с начинкой; Консистенция: Мягкая, с поджаристой корочкой, начинка однородная;	Блины с творогом имеют один незначительный, легко устранимый дефект.	Блины с творогом имеют более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее их реализацию без доработки или после доработки.	Блины с творогом имеют дефекты не допускающими их реализацию такие как нарушение формы, пересол и т.д.

--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 22. Приготовления, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с рыбой.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с рыбой в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, мерные стаканы, весы, сковорода, лопатка, мукопросеиватель, сито, столовые приборы,

тарелки для подачи и снятия пробы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками .Электроплита. Пароконвектомат. Гастроемкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового пирога с рыбой 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; блюдо из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с рыбой проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ПИРОГА С РЫБОЙ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Пирог с рыбой полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид: изделие сохраняет форму после выпечки, без изломов и вмятин. Цвет: поверхность - румяная,	Пирог с рыбой имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Пирог с рыбой имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Пирог с рыбой имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как нарушение формы, пересол и т.д.

золотистая. Консистенция: тесто пропеченное, начинка пропеченная, мягкая. Вкус и запах: свежее испеченного теста, рыбы			
--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 23. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с повидлом.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с повидлом в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, мерные стаканы, весы, сковорода, лопатка, мукопросеиватель, сито, столовые приборы,

тарелки для подачи и снятия пробы, емкости различной вместимости с необходимыми маркировками .Электроплита. Пароконвектомат. Гастроемкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового пирога с повидлом 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из теста разнообразного ассортимента; блюд из дрожжевого теста, разнообразного ассортимента; пироги с повидлом проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ПИРОГА С ПОВИДЛОМ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Пирог с повидлом полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид: изделие сохраняет форму после выпечки, без изломов и вмятин. Цвет: поверхность - румяная, золотистая.	Пирог с повидлом имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Пирог с повидлом имеет более значительные нарушения технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Пирог с повидлом имеет дефекты не допускающими его реализацию такие как нарушение формы, пересол и т.д.

<p>Консистенция: тесто пропеченное, начинка пропеченная, мягкая. Вкус и запах: свежее испеченного теста, повидла.</p>			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 24. Приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба (филе) припущенная.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба (филе) припущенная в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с

нужной маркировкой, кастрюля, сковорода, весы, мерный стакан, лопатки, рыбочистка, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой рыбы припущенной 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба (филе) припущенная. проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ РЫБЫ ПРИПУЩЕННОЙ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Рыба припущенная полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид – куски рыбы целые,	Рыба припущенная имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и	Рыба припущенная приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без	Рыба припущенная приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция,

<p>хорошо сохранившие форму Цвет, вкус - свойственный рыбе, в меру соленый Консистенция - мякоть нежная, легко разделяется на слои</p>	<p>вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья).</p>	<p>доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>
--	---	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 24/1. Приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба (филе) отварная.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба (филе) припущенная в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой

маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, кастрюля, весы, мерный стакан, ложка для пены, рыбочистка, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой рыбы отварной 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба (филе) отварная. проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ РЫБЫ ОТВАРНОЙ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Рыба отварная полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид — куски рыбы	Рыба отварная имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и	Рыба отварная приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после	Рыба отварная приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция,

<p>целые, хорошо сохранившие форму. Вареная рыба в виде целой тушки или порционных кусочков, изложенная кожей вверх, сохраняет свою форму, полностью проваренная.</p> <p>Цвет – свойственный рыбе, на разрезе белый или светло-серый, розовый.</p> <p>Консистенция – мякоть нежная, легко разделяется на слои</p> <p>Вкус – в меру соленый, без запаха сырости, конкретного вида рыбы с ароматом специй, пряностей.</p>	<p>вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья).</p>	<p>доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>
--	---	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 25. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюре, тушенной, запеченной рыбы разнообразного ассортимента; рыба жареная основным способом.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба жаренная основным способом в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, сковорода, весы, мерный стакан, лопатка, рыбочистка, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой рыбы жаренной основным способом 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба жаренная основным способом проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ РЫБЫ ЖАРЕННОЙ ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее баллов«2»неудовлетворительно	1
-----------------------	-------------------	--------------------------------	---------------------------------------	---

<p>Рыба жаренная основным способом полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид – куски рыбы целые, хорошо сохранившие форму. Равномерно хорошо поджаренной корочки.</p> <p>Цвет от золотистого, до светло-коричневого цвета.</p> <p>Вкус - свойственный рыбе, в меру соленый, специфический, свойственный определенному виду рыбы, без постороннего привкуса, с запахом рыбы, жира.</p> <p>Консистенция - мякоть нежная, легко разделяется на слои</p>	<p>Рыба жаренная основным способом имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет,) и вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья).</p>	<p>Рыба жаренная основным способом приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Рыба жаренная основным способом приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 25/1. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюре, тушенной, запеченной рыбы разнообразного ассортимента; рыба жареная во фритюре.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба жаренная во фритюре в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, мерный стакан, рыбочистка, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Фритюрница. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой рыбы жаренной во фритюре 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба жаренная во фритюре проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ РЫБЫ ЖАРЕННОЙ ВО ФРИТЮРЕ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
-----------------------	-------------------	--------------------------------	--------------------------------------

<p>Рыба жаренная во фритюре полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид куски рыбы целые, хорошо сохранившие форму. Подают одним кусочком с кожей и костями, с кожей без костей, мелкую рыбу - целиком, осетровая - без хрящей, с кожей или без нее. Рыба и изделия из рыбы должны сохранять форму, иметь равномерно хорошо поджаренный корочку</p> <p>Цвет - от золотистого до светло-коричневого цвета .</p> <p>Вкус - свойственный рыбе, в меру соленый. специфический, свойственный определенному виду рыбы, без постороннего привкуса, с запахом рыбы, жира.</p> <p>Консистенция - мякоть нежная, легко разделяется на слои</p>	<p>Рыба жаренная во фритюре имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Рыба жаренная во фритюре приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Рыба жаренная во фритюре приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>
--	---	---	---

Оценочный лист учебно-производственного задания № 25. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, закусок из жаренной рыбы во фритюре, тушенной, запеченной рыбы разнообразного ассортимента; рыба запеченная с картофелем по – русски.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба запеченная с картофелем по – русски в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, мерный стакан, рыбочистка, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Пароконвектомат, гастроемкость.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой рыбы запеченной с картофелем по – русски 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента; блюд, закусок из отварной и припущенной, жареной рыбы разнообразного ассортимента; рыба запеченная с картофелем по – русски проведено со всеми технологическими требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ РЫБЫ ЗАПЕЧЕННОЙ С КАРТОФЕЛЕМ ПО – РУССКИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Рыба запеченная с картофелем по – русски полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид куски рыбы целые, хорошо сохранившие форму, панировка ровная, целая. Запеченные рыбные блюда подают на порционных сковородах, или тарелках с хорошо поджаренной корочкой. Не допускается наличие костей, кроме блюд из запеченной целой рыбы.</p> <p>Цвет – золотистый, при разрезе белый, серый, светло розовый</p> <p>Вкус - свойственный рыбе, специям в меру соленый</p> <p>Консистенция - мякоть нежная, легко разделяется на слои, сочная, не допускается подгорания рыбы</p>	<p>Рыба запеченная с картофелем по – русски имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Рыба запеченная с картофелем по – русски приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Рыба запеченная с картофелем по – русски приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 26 . Приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; котлеты (биточки) из рыбного фарша.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; котлеты (биточки) из рыбного фарша в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, мясорубка, сковорода, лопатка, мерный стакан, рыбчистка, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Пароконвектомат, гастроемкость.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых котлет (биточков) из рыбного фарша 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; котлеты (биточки) из рыбного фарша проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ (БИТОЧКОВ) РЫБНЫХ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Котлеты (биточки) из рыбного фарша полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид— изделия сохраняют форму, без трещин на поверхности. Поверхность изделия покрыта хорошо поджаренной корочкой. Панировка ровная. Котлеты овально-приплюснутая форма с одним заострённым концом. Биточки округло-приплюснутая форма.</p> <p>Цвет на разрезе от белого до серого.</p> <p>Вкус - соответствует данному виду рыбы, без постороннего привкуса, в меру соленый.</p> <p>Консистенция – масса однородная, без кусков хлеба, сочная, рыхлая.</p>	<p>Котлеты (биточки) из рыбного фарша имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Котлеты (биточки) из рыбного фарша приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Котлеты (биточки) из рыбного фарша приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 26/1 . Приготовления, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; тельное.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; тельное из рыбного фарша в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, мясорубка, сковорода, лопатка, мерный стакан, рыбчистка, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Пароконвектомат, гастроемкость.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового тельного 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбной кнельной массы разнообразного ассортимента; блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента; тельное проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ТЕЛЬНОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Тельное полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид— изделия сохраняют форму (полумесяца) , без трещин на поверхности поверхность покрыта поджаренная корочка Цвет на разрезе от белого до серого Вкус - свойственный рыбе, в меру соленый , нежный Консистенция – мягкая, однородная, измельченная масса Запах: свойственный данной рыбе</p>	<p>Тельное имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Тельное приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Тельное приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 27 . Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюд из рыбы разнообразного ассортимента; приготовление рулетов из омуля.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд из рыбы разнообразного ассортимента; приготовление рулетов из омуля в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, мерный стакан, рыбчистка, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи, мясорубка. Пароконвектомат, гастроемкость. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла 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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырьем органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового рулета из омуля 0-4 баллов. Приготовление, подготовки к реализации и хранения :блюд из рыбы разнообразного ассортимента; приготовление рулетов из омуля проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО РУЛЕТА ИЗ ОМУЛЯ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Рулет из омуля полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид рыба сохранила форму, при разрезе виден завиток, румяная корочка, без трещин на поверхности.</p> <p>Цвет, вкус - свойственный рыбе, в меру соленый</p> <p>Консистенция - мякоть нежная, легко разделяется на слои.</p> <p>Вкус и запах - свойственный запеченной рыбе</p>	<p>Рулет из омуля имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Рулет из омуля приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Рулет из омуля приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 28. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюد закусок из нерыбного водного сырья; кальмары фаршированные.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд закусок из нерыбного водного сырья; кальмары фаршированные в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, кастрюля, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, мерный стакан, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Пароконвектомат, гастроемкость.
4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла
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 0-5баллов.

- проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;
- проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового кальмара фаршированного 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд закусок из нерыбного водного сырья; кальмары фаршированные проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО КАЛЬМАРА ФАРШИРОВАННОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Кальмар фаршированный полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид Тушка кальмара фаршированная целая, хорошо сохранившая форму.</p> <p>Цвет Характерный для входящих компонентов</p> <p>Вкус - Без посторонних привкусов и запахов</p> <p>Консистенция - Фарша – однородная, кальмара – плотная</p>	<p>Кальмар фаршированный имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Кальмар фаршированный приготовлен с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Кальмар фаршированный приготовлен с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 28/1. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд закусок из нерыбного водного сырья; кальмары жаренные в сухарях.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. кальмары жаренные в сухарях

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд закусок из нерыбного водного сырья; кальмары жаренные в сухарях в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, мерный стакан, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Фритюрница.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых колец кальмара в сухарях 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд закусок из нерыбного водного сырья; кольцо кальмара в сухарях проведено со всеми технологическими требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В СУХАРЯХ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Кольца кальмара в сухарях полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид хорошо сохранять форму, иметь на поверхности ровную золотистую корочку, допускается легкое отставание панировки у продукции фри.</p> <p>Цвет Обжаренные до золотистого цвета кольца кальмаров</p> <p>Вкус - Без посторонних привкусов и запахов специфический, свойственный данному виду морепродуктов</p> <p>Консистенция В разрезе кольца эластичные, мягкие. Корочка хрустящая.</p> <p>Запах жареных кальмаров и</p>	<p>Кольца кальмара в сухарях имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Кольца кальмара в сухарях приготовлен с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Кольца кальмара в сухарях приготовлен с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

жира, на котором их жарили, без порочащих признаков.			
--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 29. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными порционными кусками .

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.8** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса крупными порционными кусками в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, мерный стакан, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи.Пароконвектомат, гастроемкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового жареного мяса крупными порционными кусками 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения: баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жареного мяса крупными порционными кусками проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ЖАРЕНОГО МЯСА КРУПНЫМИ ПОРЦИОННЫМИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Жареное мясо крупными порционными кусками полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид куски мяса целые, хорошо сохранившие форму. крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены. Цвет – на разрезе у слабо прожаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Вкус - свойственный мясу, в меру соленый запах жареного мяса. Консистенция - мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более</p>	<p>Жареное мясо крупными порционными кусками имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Жареное мясо крупными порционными кусками приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Жареное мясо крупными порционными кусками приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

сочная.			
---------	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 29/1. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса мелкими кусками.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.8** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса мелкими кусками в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, мерный стакан, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Пароконвектомат, гастроемкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового жареного мяса мелкими кусками 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения: баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жареного мяса мелкими кусками проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Жареное мясо мелкими кусками полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид куски (кубики), хорошо сохранившие форму,</p> <p>Цвет светло-коричневого до коричневого</p> <p>Консистенция - сочная, мягкая, без грубых пленок и сухожилий.</p> <p>Вкус и запах- свойственные данному виду жареного мяса в меру соленый Не допускаются мясо подгоревшее.</p>	<p>Жареное мясо мелкими кусками имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Жареное мясо мелкими кусками приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Жареное мясо мелкими кусками приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

Оценочный лист учебно-производственного задания № 29/2. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса : бифштекс с яйцом.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жаренного мяса: бифштекс с яйцом в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, мерный стакан, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Пароконвектомат, гастроемкости.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового бифштекса с яйцом 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения: баранины, свинины разнообразного ассортимента; блюд, кулинарных изделий, закусок из жареного мяса: бифштекс с яйцом проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО БИФШТЕКСА С ЯЙЦОМ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Бифштекс с яйцом полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид Обжаренный бифштекс на нем яичница глазунья, куски мяса целые, хорошо сохранившие форму. Яйцо ровное, не растекшееся. крупными кусками из говядины и баранины могут быть слабо, средне и хорошо прожарены, а из свинины и телятины – полностью прожарены.	Бифштекс с яйцом имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).	Бифштекс с яйцом приготовлен с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).	Бифштекс с яйцом приготовлен с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)

<p>Цвет – на разрезе у слабо прожаренного мяса от красного до розового, у среднепрожаренного – от розового до серого, у полностью прожаренного – от серого до коричневого. Белок: белый Желток: от светло-желтого до оранжевого</p> <p>Вкус - свойственный мясу, в меру соленый запах жареного мяса. Сочный, мясной, нежный.</p> <p>Консистенция - мягкая, у слабо- и среднепрожаренного мяса – более сочная.</p>			
--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 30. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента. Азу.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента. Азу в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, кастрюлю, мерный стакан, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи.Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового азу 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента. Азу проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО АЗУ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Азу полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид куски (кубики), хорошо сохранившие форму, Не допускается наличие пленок и сухожилий. Нарезка овощей -- одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции. Поверхность без следов заветривания, термическая обработка равномерная, форма аккуратная, ровная Цвет - мяса и овощей -- от темно-красного до коричневатого, не блеклый, свойственный	Азу имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).	Азу приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).	Азу приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)

<p>ингредиентам по рецептуре блюда. Цвет мяса на разрезе -- сероватый. Консистенция - мягкая корочка, мякоть сочная, упругая. Овощей -- достаточно мягкая, упругая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и запах- соответствуют виду мяса, овощей, соуса, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.</p>			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 30/1. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюдо, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента. Жаркое.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

- ПК 2.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.8** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента. Жаркое в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, кастрюлю, мерный стакан, столовые приборы, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового жаркого 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из тушеного, запеченного мяса разнообразного ассортимента: жаркое проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО ЖАРКОГО

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Жаркое полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид Блюдо в горшочке: нарезанные продукты в бульоне, куски (кубики), хорошо сохранившие форму, Не допускается наличие пленок и сухожилий. Нарезка овощей -- одинаковой формы, не разваренные, Консистенция Мяса и овощей - сочная, мягкая. упругая, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки. Вкус и запах- соответствуют виду	Жаркое имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).	Жаркое приготовлено с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).	Жаркое приготовлено с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)

мяса, овощей, соуса, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 31 . Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы говядины, баранины, свинины, разнообразного ассортимента; котлеты (биточки).

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы говядины, баранины, свинины, разнообразного ассортимента; котлеты (биточки) в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, сковорода, лопатка, кастрюлю, мерный стакан, столовые приборы, мясорубка, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита. Пароконвектомат, гастроемкость.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 (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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовых котлет (биточков) 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы говядины, баранины, свинины, разнообразного ассортимента; котлеты (биточки) проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ КОТЛЕТ (БИТОЧКОВ)

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Котлеты (биточки) полностью соответствует требованиям качества:</p> <p>Внешний вид— изделия сохраняют форму Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Котлеты овально-приплюснутая форма с одним заострённым концом. Биточки округло-приплюснутая форма.</p> <p>Цвет- на разрезе коричневый.</p>	<p>Котлеты (биточки) имеют один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные,).</p>	<p>Котлеты (биточки) приготовлены с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Котлеты (биточки) приготовлены с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

<p>Вкус - вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса.</p> <p>Консистенция – сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.</p> <p>Панировка-запанированы тонким слоем, ровная, целая не отстает.</p>			
--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 32. Приготовления, подготовки к реализации и хранения :блюдов, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента: рулет с яйцом.

Проверяемые умения:

- У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3 своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента: рулет в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, лопатка, кастрюлю, мерный стакан, столовые приборы, мясорубка, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита. Пароконвектомат, гастроемкость.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырьем органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового рулета с яйцом 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения :блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы говядины, баранины, свинины разнообразного ассортимента: рулета с яйцом проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО РУЛЕТА СМ ЯЙЦОМ

4 баллов -«5» отлично	3баллов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Рулет с яйцом полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид — изделия сохраняют форму. Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. На разрезе виден завиток, порционный кусок рулета, внутри сваренное вкрутую яйцо	Рулет с яйцом имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).	Рулет с яйцом приготовлен с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).	Рулет с яйцом приготовлен с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)

<p>Цвет- мясной массы – светло-коричневый, яйца – белый Вкус - характерный для мясной рубленой массы, яйца Консистенция – рулет нежный, однородный, яйцо плотное Запах-характерный для мясной массы с ароматом компонентов, входящих.</p>			
--	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 33. Приготовления ,подготовка к реализации и хранения :

-блюдо, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты по-киевски.

Проверяемые умения:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У 3 своевременно оформлять заявку на склад;

У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения:-блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты по-киевски в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой , контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы,

лопатка, сковорода, мерный стакан, столовые приборы, мясорубка, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита. Шкаф шоковой заморозки. Пароконвектомат, гастроемкость.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой котлеты по киевски 0-4 баллов. приготовлению, подготовки к реализации и хранения:-блюдо, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты по-киевски проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ КОТЛЕТЫ ПО КИЕВСКИ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Котлета по-киевски полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид — изделия сохраняют форму, без трещин на поверхности, панировка ровная не должна отставать. Имеют эллипсоидную	Котлета по-киевски имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосолена).	Котлета по-киевски приготовлена с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).	Котлета по-киевски приготовлена с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)

<p>форму, покрыты румяной корочкой.</p> <p>Цвет- светло-золотистой корочки, на разрезе от светло-серого до кремово-серого.</p> <p>Вкус - свойственный мясу курицы, масла, зелени в меру соленый</p> <p>При разрезе - вытекает сливочное масло</p> <p>Консистенция - мякоть нежная, сочная. Корочка хрустящая, не потрескавшаяся. Масло внутри котлеты растаявшее.</p>			
---	--	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 34. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :блюда, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; рулет с черносливом и курагой.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению, подготовки к реализации и хранения:-блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; рулет с курагой и черносливом в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой ,

контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, лопатка, кастрюля, мерный стакан, столовые приборы, мясорубка, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита. Пароконвектомат, гастроемкость.

4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готового рулета с курагой и черносливом 0-4 баллов. Приготовление, подготовка к реализации и хранения:-блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; рулета с курагой и черносливом проведено со всеми технологическими требованиями

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОГО РУЛЕТА С КУРАГОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
Рулет с курагой и черносливом полностью соответствует	Рулет с курагой и черносливом имеет один незначительный, легко	Рулет с курагой и черносливом приготовлено с более значительными	Рулет с курагой и черносливом приготовлено с дефектами, не

<p>требованиям качества:</p> <p>Внешний вид— изделия сохраняют форму, без трещин на поверхности, филе с золотисто-румяной корочкой.</p> <p>Цвет- золотисто-румяный, на разрезе белый</p> <p>Вкус - нежный свойственный мясу курицы, в меру соленый</p> <p>Консистенция – мягкая, сочная с хрустящей корочкой</p>	<p>устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья).</p>	<p>нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>
--	---	--	--

Оценочный лист учебно-производственного задания № 35. Приготовления ,подготовки к реализации и хранения :

-блюда, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты пожарские.

Проверяемые умения:

- У 1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- У 3** своевременно оформлять заявку на склад;
- У 4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- У 5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Проверяемые ПК:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 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 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 полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	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. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по приготовлению и подготовки к реализации и хранения :-блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты пожарские в соответствии с технологическими требованиями. Доска, нож с необходимой маркировкой,

контейнер для пищевых и не пищевых отходов справа от стола, контейнеры для ингредиентов, емкости разной вместимости с нужной маркировкой, весы, лопатка, сковорода, мерный стакан, столовые приборы, мясорубка, тарелки для снятия пробы и подачи. Электроплита. 4 балла не допущено ошибок; 3 балла- допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; баллов-допущено 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 2балла

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 0-5баллов.

-проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах,).

-соблюдение последовательности приемов и технологических операций;

-проведение оценки качества при первичной обработке

6. Выход готовой котлеты пожарской 0-4 баллов. Приготовление и подготовка к реализации и хранения :-блюд, кулинарных изделий, закусок котлетной и кнельной массы домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; котлеты пожарские проведено со всеми технологическими требованиями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКОЙ

4 баллов -«5» отлично	3балов-«4» хорошо	2 баллов-«3» удовлетворительно	менее 1 баллов«2»неудовлетворительно
<p>Котлета пожарски полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид— изделия сохраняют форму, без трещин на поверхности. Куриные рубленые котлеты овальной формы в</p>	<p>Котлета пожарски имеет один незначительный, легко устранимый дефект (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные).</p>	<p>Котлета пожарски приготовлена с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).</p>	<p>Котлета пожарски приготовлена с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)</p>

<p>панировке из натертого белого батона обжарены с двух сторон до румяной корочки. В разрезе – куриный фарш с включениями пассерованного репчатого лука, растаявшего сливочного масла.</p> <p>Цвет- светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого.</p> <p>Вкус - свойственный мясу курицы, в меру соленый.</p> <p>Консистенция – масса однородная пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.</p>			
--	--	--	--

**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 защиты учебной практики.

Студенты проходят аттестацию за 2 дня в две смены. На выполнение 2 модулей даётся 3 часа

Модуль 1	Горячее блюдо из птицы	Компетенция 34
-----------------	-----------------------------------	-----------------------

	Описание	Приготовить 1 порцию горячего блюда из птицы - котлета «по- киевски» 2 вида гарнира: 1 овощной гратен на выбор участника 1 на выбор участника 1 соус на выбор участника
	Подача	Масса горячего блюда - минимум 220 г 1 порция горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике. для слепой дегустации Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием

Модуль 2		Горячая закуска	Компетенция 34
	Описание	Приготовить 1 порцию горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления <i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i>	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 180 г • 1 порция закуски подаются на тарелке - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • Температура подачи тарелки от 50 °С до 65 °С • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием

День экзамена	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
08:30	08:30	08:45	Модуль1	10:30	12:00	4

12:30	08:45	09:00	Модуль 2	12:00	12:30	часа
12:30 16:30	12:30 12:45	12:45 13:00	Модуль1	14:30	16:00 16:30	4 часа
			Модуль 2	16:00		

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. Гастроёмкость 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».

**Аттестационный лист
по результатам учебной практики**

на _____

Ф.И.О.

обучающегося ___ курса, профессии код **43.01.09** профессия Повар, кондитер в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

По ПМ-02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Индекс название

Место прохождения учебной практики: ГБПОУ Бурятский республиканский информационно-экономический техникум», кулинарный цех.

Сроки прохождения практики с « » _____ 20 ____ года, по с « » _____ 20 ____ года

Дата проведения защиты учебной практики: « » _____ 20 ____ года.

Результаты освоения учебной практики: обучающийся получил первичный практический опыт по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Освоенные умения в рамках ВПД, необходимые для формирования ПК2.1-ПК2.8 и ОК1-ОК10	Виды выполняемых работ	Оценка
<p>У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>Подготовка рабочего места повара выбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов в соответствии с видом выполняемых работ , инструкциями и регламентами. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>У 2 оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>Определить качества основного и дополнительного сырья в соответствии с требованиями на основе органолептических показателей (по внешнему виду, цвету, запаху). Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	
<p>У 3 своевременно оформлять заявку на склад;</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>	
<p>У 4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p>	<p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>	
<p>У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	

<p>У 6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	
<p>У 7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	

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 практиками Степанов С.Ю. _____ Ф.И.О подпись

Дата « ____ » ____ 20 ____ г